

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Утверждена

Приказом ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»

/Перминова В.В./

от «12» марта 2025 г. № 72 /п



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров

(программа профессиональной подготовки)

Согласована:

Председатель ГЭК

Эксперт МБУ «Городская служба контроля
качества потребительских товаров и услуг»

Федотова Мария Сергеевна



Кострома, 2025 г.

Организация разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик(и):

Смирнова А.А. – заместитель директора;

Григорьева Т.Н.– преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»;

Нестерова Т.В.– преподаватель дисциплин профессионального цикла ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Характеристика программы

Пояснительная записка	4
1.1. Цель реализации программы	4
1.2. Планируемые результаты обучения	4
1.3. Категория слушателей	5
1.4. Форма обучения	5
1.5. Срок освоения программы	5

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план	6
2.2. Учебно-тематический план	7
2.3. Календарный учебный график	13
2.4. Рабочая программа	16

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

28

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы	41
4.2. Учебно-методическое обеспечение программы	41
4.3. Кадровые условия реализации программы	42

Раздел 1. Характеристика программы

Пояснительная записка

Основная программа профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров (профессиональная подготовка) разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

на основе:

- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий (ЕТКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 года № 30;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО 38.01.02 «Продавец», утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ от 01 августа 2024 года № 518.

1.1. Цель реализации программы

Основная программа профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров (*профессиональная подготовка*) направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность торговли;
- ассортимент и потребительские свойства товаров;
- требования к качеству, безопасности товаров, условия их хранения, диагностирование дефектов;
- правила пользования НД, ГОСТами, ТРТС;

- техника обслуживания потребителей, эксплуатация технологического оборудования;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях торговли.

уметь:

- консультировать покупателей о товарах их потребительских свойствах;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов
- культурно обслуживать покупателей;
- выбирать производственный инвентарь;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- аккуратно обращаться с товаром в процессе хранения и выкладки;
- эстетично и безопасно упаковывать товар.

иметь практический опыт:

- работы на весах;
- соблюдения СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
- проверять соответствие цены на товар;
- знания правил торговли от 31 декабря 2020 г. N 2463 "Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).

1.3. Категория слушателей:

- лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

1.4. Форма обучения: очно-заочная (вечерняя).

1.5. Срок освоения программы: 384 часа.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборато р. занятия	проме ж. и итог.ко нтроль	сам. работ а	
1	2	3	4	5	6		7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	150	90	60			
1.1	Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров	58	30	28			Текущий контроль
1.2	Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров	58	36	22			Текущий контроль
1.3	Модуль 3. Стандартизация и метрология	6	6				Текущий контроль
1.4	Модуль 4. Закон РФ «О защите прав потребителей»	4	2	2			Текущий контроль
1.4	Модуль 5. Психология торговли	10	6	4			Текущий контроль
1.5	Модуль 6. Охрана труда и организация торговли	14	10	4			Текущий контроль
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	152	43	106	3		
2.1	Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец	80	43	36	1		Зачет
2.2	Учебная практика	36		35	1		Дифференцированный зачет
2.3	Производственная практика	36		35	1		Дифференцированный зачет
	Самостоятельная работа	78				78	
3.	Квалификационный экзамен:	4			4		
	ИТОГО:	384	133	166	7	78	

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат ор. занятия	промеж. и итог.кон троль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	150	90	60		
1.1	Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров	58	30	28		Текущий контроль
1.1.1	Роль продуктов питания в жизни человека. Пищевая ценность.	2	2			
1.1.2	Маркировка продовольственных товаров в соответствии ТРТС022/2011, честный знак.	2	2			
1.1.3	Практическая работа № 1. Проверка маркировки на продовольственные товары в соответствии ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».	4		4		
1.1.4	Классификация продовольственных товаров.	2	2			
1.1.5	Продукты растительного происхождения.					
1.1.6	Плоды овощи товароведная характеристика	2	2			
1.1.7	Лабораторная работа № 1. Идентификация бананов, требования к качеству, диагностика дефектов.	4		4		
1.1.8	Лабораторная работа № 2. Оценка качества овощей, болезни овощей.	4		4		
1.1.9	Зерномучные товары товароведная характеристика.	2	2			
1.1.10	Практическая работа № 2. Изучение формирования ассортимента зерномучных товаров в магазине.	2		2		
1.1.11	Кондитерские изделия товароведная	2	2			

	характеристика.					
1.1.12	Лабораторная работа № 3. Идентификация шоколада, работа с ГОСТом.	2		2		
1.1.13	Вкусовые товары.	2		2		
1.1.14	Лабораторная работа № 4. Оценка качества чая в соответствии ГОСТом.	2		2		
1.1.15	Мясо и мясные товары.	6	6			
1.1.16	Молоко и молочные товары.	6	6			
1.1.17	Лабораторная работа № 5. Идентификация йогуртов в соответствии стандарта.	2		2		
1.1.18	Пищевые жиры.	2	2			
1.1.19	Яйца и яичные товары.	2	2			
1.1.20	Практическая работа № 3. Изучение видов, категорий, показателей качества хранения яиц и яичных товаров.	2		2		
1.1.21	Рыба и рыбные товары	2	2			
1.1.22	Практическая работа № 4. Изучение ассортимента рыбных товаров, условия и сроки хранения	2		2		
1.1.23	Практическая работа № 5. Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине.	2		2		
1.2	Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров	58	36	22		Текущий контроль
1.2.1	Товары из пластмасс: понятие, общие свойства.	4	4			
1.2.2	Практическая работа № 6. Изучение ассортимента изделий из пластических масс.	4		4		
1.2.3	Практическая работа № 7. Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий	2		2		
1.2.4	Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация.	4	4			

1.2.5	Практическое работа № 8. Изучение ассортимента клеящих материалов.	2		2		
1.2.6	Ассортимент моющих средств. Требования к качеству.	4	4			
1.2.7	Практическое работа № 9. Идентификация моющих средств, оценка качества по стандарту. Расшифровка маркировки.	2		2		
1.2.8	Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика: понятия.	6	6			
1.2.9	Практическое работа № 10. Идентификация и оценка качества стеклянных товаров. Диагностирование дефектов	4		4		
1.2.10	Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение.	4	4			
1.2.11	Практическая работа № 11. Классификация и ассортимент бумаги и картона, изделий из них.	4		4		
1.2.12	Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей.	6	6			
1.2.13	Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение.	4	4			
1.2.14	Практическое работа № 12. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Документы, подтверждающие качество. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям	4		4		
1.2.15	Металлохозяйственные товары.	4	4			
1.3	Модуль 3. Стандартизация и метрология	6	6			Текущий контроль
1.3.1	Основы стандартизации	4	4			
1.3.2	Основы метрологии	2	2			
1.4	Модуль 4. Закон РФ «О защите прав потребителей»	4	2	2		Текущий контроль
1.4.1	ФЗ РФ «О защите прав	2	2			

	потребителей».					
1.4.2	Практическая работа № 13. Решение производственных задач.	2		2		
1.5	Модуль 5. Психология торговли	10	6	4		Текущий контроль
1.5.1	Профессиональная этика работника торговли. Профессиональные принципы поведения продавца.	4	4			
1.5.2	Конфликтные ситуации.	2	2			
1.5.3	Практическая работа № 14. Реконструкция стратегий поведения в деловом конфликте., конфликты между продавцами и покупателями.	2		2		
1.5.4	Методы влияния на покупателя.	2	2			
1.5.5	Практическая работа № 15. Диагностика товарных предпочтений потребителей различных типов.	2		2		
1.6	Модуль 6. Охрана труда и организация торговли	14	10	4		Текущий контроль
1.6.1	Основные положения законодательства по охране труда.	2				
1.6.2	Организация охраны труда в магазине. Требования к охране труда на предприятиях розничной торговли	2	2			
1.6.3	Практическая работа № 16. Составление инструкции по охране труда продавца продовольственных товаров.	2		2		
1.6.4	Правила работы розничных торговых предприятий.	2	2			
1.6.5	Торгово – технологический процесс. Приёмка товаров в магазине.	2	2			
1.6.6	Контрольно-кассовое оборудование, требования к эксплуатации	2	2			
1.6.7	Практическая работа № 17. Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники розничной торговой организации.	2		2		

2.	Раздел 2. Профессиональный курс	152	43	106	3	
2.1	Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец.	80	43	36	1	Зачет
2.1.1	ТТП и организация рабочего места продавца	4	4			
2.1.2	Практическая работа № 18. Подготовка рабочего места продавца (разных отделов)	4		4		
2.1.3	Практическая работа № 19. Анализ планировок торговых залов магазинов. Эффективное использование торговых площадей магазина.	4		4		
2.1.4	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»	4	4			
2.1.5	Практическая работа № 20. Работа с СП 2.3.6.3668-20	4		4		
2.1.6	Правила торговли отдельными группами продовольственных товаров, санитарные нормы и правила.	4	4			
2.1.7	Практическая работа № 21. Анализ торговых ситуаций по правилам торговли продовольственными товарами, санитарным нормам и правилам	4		4		
2.1.8	Классификация торгового оборудования, виды, назначение.	2	2			
2.1.9	Весозмерительное оборудование.	2	2			
2.1.10	Практическая работа № 22. Работа на весозмерительном оборудовании	4		4		
2.1.11	Холодильное оборудование, требования к эксплуатации	2	2			
2.1.12	Контрольно-кассовое оборудование, требования к	2	2			

	эксплуатации.					
2.1.13	Практическая работа № 23. Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели.	4		4		
2.1.14	Правила продажи и ассортимент плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.	4	4			
2.1.15	Правила продажи и ассортимент мясной гастрономии	2	2			
2.1.16	Правила продажи и ассортимент рыбной гастрономии	2	2			
2.1.17	Правила продажи и ассортимент молочной гастрономии	2	2			
2.1.18	Правила продажи и ассортимент вкусовых товаров.	2	2			
2.1.19	Выкладка товаров в торговом зале. Мерчендайзинг – правила выкладки.	4	4			
2.1.20	Обслуживание в торговом зале Подготовка товаров к продаже	4	4			
2.1.21	Практическая работа № 24. Размещение товаров в торговом зале магазина.	4		4		
2.1.22	Выполнение работ по учету и отчетности	3	3			
2.1.23	Практическая работа № 25. Осуществление расчетов за покупки.	4		4		
2.1.24	Практическая работа № 26. Турнир «Лучший продавец»	4		4		
	Зачет				1	
2.2	Учебная практика	36		35	1	Дифференцированный зачет
2.3	Производственная практика	36		35	1	Дифференцированный зачет
	Самостоятельная работа	78				
3	Квалификационный экзамен	4			4	
	ИТОГО:	384	133	166	7	

2.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели) *	Наименование модуля
1 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 6 часа. Модуль 3. Стандартизация и метрология – 2 часа
2 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 3. Стандартизация и метрология – 4 часа
3 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 4. Закон РФ «О защите прав потребителей» - 4 часа
4 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 5. Психология торговли – 4 часа.
5 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 5. Психология торговли – 4 часа.
6 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 5. Психология торговли – 2 часа. Модуль 6. Охрана труда и организация торговли – 2 часа.
7 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 6. Охрана труда и организация торговли – 4 часа.
8 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 6. Охрана труда и организация торговли – 4 часа.
9 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Модуль 6. Охрана труда и организация торговли – 4 часа.
10 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
11 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.

12 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
13 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
14 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
15 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
16 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
17 неделя	Теоретическое обучение Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров - 4 часа Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
18 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
19 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
20 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс.

	Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
21 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
22 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
23 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
24 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
25 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
26 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
27 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 4 часа.
28 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров – 4 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 6 часов
29 неделя	Теоретическое обучение. Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных

	товаров – 2 часа. Профессиональный курс. Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец – 2 часа. Учебная практика – 6 часов.
30неделя	Учебная практика – 10 часов.
31неделя	Учебная практика – 10 часов.
32 неделя	Учебная практика – 10 часов.
33 неделя	Производственная практика – 10 часов.
34неделя	Производственная практика – 10 часов.
35 неделя	Производственная практика – 10 часов.
36 неделя	Производственная практика – 6 часов. Итоговая аттестация – 4 часа
<i>*Точный порядок реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов определяется в расписании занятий.</i>	

2.4. Рабочая программа

Теоретическое обучение

Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров.

Тема 1.1 Роль продуктов питания в жизни человека. Пищевая ценность.

Лекция.

Основные составные вещества пищевых продуктов и их значение в питании человека. Потребность организма в энергии. Пищевая ценность. Энергетическая ценность. Содержание белков, жиров и углеводов. Витамины и минералы.

Тема 1.2. Маркировка продовольственных товаров в соответствии ТРТС022/2011, честный знак.

Лекция.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями на 22 апреля 2024 года)

Тема 1.3 Практическая работа № 1. Проверка маркировки на продовольственные товары в соответствии ТРТС022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Тема 1.4 Классификация продовольственных товаров.

Лекция.

Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.

Тема 1.5. Продукты растительного происхождения.

Лекция.

Товароведение продуктов растительного происхождения. Химический состав.

Тема 1.6 Плоды овощи товароведная характеристика.

Лекция.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов, продуктов переработки свежих овощей, плодов, грибов, в том числе региональных. Кулинарное назначение

овощей, плодов, грибов. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов.

Тема 1.7 Лабораторная работа № 1. Идентификация бананов, требования к качеству, диагностика дефектов.

Тема 1.8 Лабораторная работа № 2. Оценка качества овощей, болезни овощей.

Тема 1.9 Зерномучные товары товароведная характеристика.

Лекция.

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров

Тема 1.10 Практическая работа № 2. Изучение формирования ассортимента зерномучных товаров в магазине.

Тема 1.11 Кондитерские изделия товароведная характеристика.

Лекция.

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация. Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине.

Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение.

Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 1.12 Лабораторная работа № 3. Идентификация шоколада, работа с ГОСТом.

Тема 1.13 Вкусовые товары.

Лекция.

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине.

Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине.

Пряности и приправы. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Тема 1.14 Лабораторная работа № 4. Оценка качества чая в соответствии ГОСТом.

Тема 1.15 Мясо и мясные товары.

Лекция.

Мясные товары: понятие, общая классификация. Мясо. Пищевая ценность, классификация по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разруб мясных туш. Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты. Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности, возрасту, виду, разделке; требования к качеству, дефекты тушек птицы. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Ветчинные изделия. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Мясные консервы. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и маркировка, хранение.

Тема 1.16 Молоко и молочные товары.

Лекция.

Молочные товары: понятие, общая классификация. Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки, упаковка и маркировка, реализация в магазине.

Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству. Упаковка и маркировка. Хранение в магазине.

Молочные консервы. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка.

Сыры. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка

Тема 1.17 Лабораторная работа № 5. Идентификация йогуртов в соответствии стандарта.

Тема 1.18 Пищевые жиры.

Лекция.

Пищевые жиры: понятие, общая классификация. Растительные масла: пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Животные топленые жиры. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка,

хранение.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Тема 1.19 Яйца и яичные товары.

Лекция.

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение в магазине.

Тема 1.20 Практическая работа № 3. Изучение видов, категорий, показателей качества хранения яиц и яичных товаров.

Тема 1.21 Рыба и рыбные товары.

Лекция.

Рыбные товары: понятие, общая классификация. Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы. Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика балычных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 1.22 Практическая работа № 4. Изучение ассортимента рыбных товаров, условия и сроки хранения.

Тема 1.23 Практическая работа № 5. Изучение ассортимента пищевых концентратов в магазине.

Модуль 2. Управление ассортиментом непродовольственных товаров

Тема 2.1 Товары из пластмасс: понятие, общие свойства.

Лекция.

Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.

Тема 2.2. Практическая работа № 6. Изучение ассортимента изделий из пластических масс.

Тема 2.3 Практическая работа № 7. Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий

Тема 2.4 Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация.

Лекция.

Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии. Требования к качеству.

Тема 2.5 Практическое работа № 8. Изучение ассортимента клеящих материалов.

Тема 2.6 Ассортимент моющих средств. Требования к качеству.

Лекция.

Ассортимент моющих средств. Требования к качеству.

Тема 2.7 Практическое работа № 9. Идентификация моющих средств, оценка качества по стандарту. Расшифровка маркировки.

Тема 2.8 Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика: понятия.

Лекция.

Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика: понятия. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы, показатели качества, дефекты. Маркировка, упаковка. хранение.

Тема 2.9 Практическое работа № 10. Идентификация и оценка качества стеклянных товаров. Диагностирование дефектов.

Тема 2.10 Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение.

Лекция.

Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение. Бумага и картон: понятие, показатели качества. Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров.

Тема 2.11 Практическая работа № 11. Классификация и ассортимент бумаги и картона, изделий из них.

Тема 2.12 Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей.

Лекция.

Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам. Ассортимент игрушек. Требования к качеству игрушек. Показатели безопасности.

Тема 2.13 Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение.

Лекция.

Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение парфюмерно-косметических товаров

Тема 2.14 Практическая работа № 12. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Документы, подтверждающие качество. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям.

Тема 2.15 Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров.

Лекция.

Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров. Классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.

Модуль 3. Стандартизация и метрология

Тема 3.1 Основы стандартизации.

Лекция.

Предмет и задачи стандартизации. Цели, методы, принципы стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации. Нормативно – правовая база стандартизации. Экономическая эффективность.

ФЗ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 года. Понятие о техническом регулировании. Принципы технического регулирования. Технические регламенты - цели принятия технических регламентов, содержание и применение. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.

ГСС - категории и виды стандартов. Порядок разработки, внедрения, пересмотра и изменения стандартов разных видов. Технические условия как нормативный документ.

ФЗ «О стандартизации».

Основные положения Национальной системы стандартизации. Национальные стандарты, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации. Стандарты организаций.

Тема 3.2. Основы метрологии.

Лекция.

Основные понятия, цели, задачи, принципы метрологии. Объекты и субъекты метрологии.

Модуль 4. Закон РФ «О защите прав потребителей».

Тема 4.1 ФЗ РФ «О защите прав потребителей».

Лекция.

Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей», основные понятия.

Тема 4.2 Практическая работа № 13. Решение производственных задач.

Модуль 5. Психология торговли.

Тема 5.1 Профессиональная этика работника торговли. Профессиональные принципы поведения продавца.

Лекция.

Понятие об этике. Моральные качества работника торговли. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания.

Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой этикет. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.

Тема 5.2 Конфликтные ситуации.

Лекция.

Понятие конфликта, его виды. Стадии протекания конфликта. Причины возникновения. Конструктивные и деструктивные способы управления конфликтами.

Переговоры. Стратегии поведения в конфликте. Особенности деловых конфликтов.

Тема 5.3 Практическая работа № 14. Реконструкция стратегий поведения в деловом конфликте., конфликты между продавцами и покупателями.

Тема 5.4 Методы влияния на покупателя.

Лекция.

Сущность понятий "потребитель", "покупатель". Модель покупательского поведения. Факторы, оказывающие влияние на покупательское поведение. Процесс принятия решения о покупке. Основные права потребителей.

Тема 5.5 Практическая работа № 15. Диагностика товарных предпочтений потребителей различных типов.

Модуль 6. Охрана труда и организация торговли.

Тема 6.1 Основные положения законодательства по охране труда.

Лекция.

Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям.

Службы госнадзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений.

Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством.

Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожаров. Причины пожара. Классификация взрывоопасных пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану.

Тема 6.2 Организация охраны труда в магазине. Требования к охране труда на предприятиях розничной торговли.

Лекция.

Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции помещений, водоснабжению, канализации, удалению отходов. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: объекты, основные понятия, требования, регламентируемые правилами.

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте.

Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых товаров.

Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.

Санитарные требования к продаже напитков, пива, вина, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д.

Тема 6.3 Практическая работа № 16. Составление инструкции по охране труда продавца продовольственных товаров.

Тема 6.4 Правила работы розничных торговых предприятий.

Лекция.

Торговля: термины и определения. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.

Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины – Гипермаркет, Универмаг, Магазин-склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины – Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; непродовольственные – Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.).

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.

Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.

Тема 6.5 Торгово – технологический процесс. Приемка товаров в магазине.

Лекция.

Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика.

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров.

Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию.

Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации.

Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин.

Тема 6.6 Контрольно-кассовое оборудование, требования к эксплуатации.

Лекция.

Контрольно-кассовая техника: понятие назначение, классификация и требования, предъявляемые к ККТ. Государственный реестр ККТ: назначение.

Электронные ККМ: принцип устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации, надежность. Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации.

Порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции. Устройство электронных ККМ различных типов и моделей.

Типовые правила эксплуатации ККМ, их содержание. Правила техники безопасности при эксплуатации ККМ.

Тема 6.7 Практическая работа № 17. Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники розничной торговой организации.

Практический курс

Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец.

Тема 1.1 ТТП и организация рабочего места продавца.

Лекция.

Торгово-технологический процесс: понятие, элементы, их характеристика. Ознакомление с магазином.

Тема 1.2 Практическая работа № 18. Подготовка рабочего места продавца (разных отделов).

Тема 1.3 Практическая работа № 19. Анализ планировок торговых залов магазинов. Эффективное использование торговых площадей магазина.

Тема 1.4 Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

Лекция.

Санитарно-эпидемиологические правила направление на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках.

Тема 1.5 Практическая работа № 20. Работа с СП 2.3.6.3668-20.

Тема 1.6 Правила торговли отдельными группами продовольственных товаров, санитарные нормы и правила.

Лекция.

Правила торговли отдельными группами продовольственных товаров. Технология продажи отдельных видов товаров. Санитарные нормы и правила реализации продовольственных товаров.

Тема 1.7 Практическая работа № 21. Анализ торговых ситуаций по правилам торговли продовольственными товарами, санитарным нормам и правилам.

Тема 1.8 Классификация торгового оборудования, виды, назначение.

Лекция.

Оборудование торговых предприятий, классификация торгового оборудования.

Тема 1.9 Весоизмерительное оборудование.

Лекция.

Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации.

Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

Тема 1.10 Практическая работа № 22. Работа на весоизмерительном оборудовании.

Тема 1.11 Холодильное оборудование, требования к эксплуатации.

Лекция.

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 1.12 Контрольно-кассовое оборудование, требования к эксплуатации.

Лекция.

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство ККМ. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ.

Тема 1.13 Практическая работа № 23. Анализ требований, предъявляемых к торговой мебели.

Тема 1.14 Правила продажи и ассортимент плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки.

Лекция.

Правила продажи плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки. Ассортимент плодоовощной продукции, грибов. Подготовка к продаже, сортировка от брака и нестандартной части. Маркировка. Отпуск плодов, овощей, грибов и плодоовощной переработанной продукции. Продажа с лотков и тележек, на открытых овощных базарах. Хранение плодов, овощей, грибов.

Тема 1.15 Правила продажи и ассортимент мясной гастрономии.

Лекция.

Ассортимент мясной гастрономии: мясо, колбасные изделия, мясные

копчёности, мясные консервы и полуфабрикаты. Правила продажи мясной гастрономии. Подготовка товаров к продаже: колбасные изделия, мясные хлебы, ветчина в форме, варёные и варёно-копчёные окорока и другие изделия.

Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Продажа особо скоропортящихся продуктов (студень, зельцы, ливерные, кровяные колбасы, мясные полуфабрикаты и др.).

Тема 1.16 Правила продажи и ассортимент рыбной гастрономии.

Лекция.

Подготовка товаров к продаже, размещение, выкладка рыбы живой, мороженой, соленой, рыбных полуфабрикатов. Консультирование покупателей о назначении, составе, качестве, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности рыбы. Основные поставщики и производители рыбы живой, мороженой, соленой, рыбных полуфабрикатов.

Тема 1.17 Правила продажи и ассортимент молочной гастрономии.

Лекция.

Ассортимент молочной продукции: молоко с разным содержанием жира, сыры, йогурты (детские), сметану, сливочное масло, мороженое и др.

Правила продажи молочной продукции. Проверка качества молочных продуктов соответствие требованиям законодательных документов и подзаконных актов в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой партии молока или молочной.

Контроль свежести молочной продукции. Скоропортящиеся молочные продукты.

Тема 1.18 Правила продажи и ассортимент вкусовых товаров.

Лекция.

Ассортимент вкусовых товаров: чай, кофе и кофейные напитки; табак и табачные изделия, пряности, ароматические вещества (ароматизаторы) и приправы, безалкогольные напитки (плодово-ягодные соки, сиропы, экстракты, морсы, газированные и горячие плодово-ягодные напитки) и минеральные воды, слабоалкогольные напитки (пиво, брага) и алкогольные (спиртные) напитки.

Правила продажи вкусовых товаров. Условия применения и хранения вкусовых товаров, дата и места изготовления и упаковки. Расфасовка и упаковка вкусовых продуктов.

Размещение вкусовых товаров в торговом зале, соблюдение товарного соседства и режима хранения (температуры, влажности, освещения, сроков хранения). Скоропортящиеся вкусовые товары.

Тема 1.19 Выкладка товаров в торговом зале. Мерчендайзинг – правила выкладки.

Лекция.

Правила выкладки товара в магазине. Товары массового спроса. Товары популярных марок. Дополняющие товары. Товары с коротким сроком хранения. Горизонтальное размещение товаров одного. Вертикальная выкладка одинаковые. Планограмма.

Тема 1.20 Обслуживание в торговом зале Подготовка товаров к продаже.

Лекция.

Подготовка товаров к продаже. Комплекс операций, направленных на доведение товаров до полной готовности для продажи покупателям.

Распаковка, освобождение товаров от внешней транспортной тары и упаковочных материалов. Сортировка, группировка товаров по ассортиментным признакам: сортам, видам, размерам, фасонам, расцветкам и ценам.

Облагораживание, очистка товаров от пыли, утюжка, удаление смазки, устранение мелких дефектов.

Зачистка, удаление поверхностных загрязнений, освобождение колбасных изделий, копчёностей, рыб осетровых и лососёвых пород от шпагата, сливочного масла от штаффа, разделка мяса и мясопродуктов.

Маркировка, оформление, снабжение товаров ярлыками, проверка цен, заполнение ценников.

Тема 1.21 Практическая работа № 24. Размещение товаров в торговом зале магазина.

Тема 1.22 Выполнение работ по учету и отчетности.

Лекция.

Учет поступления товаров в магазины: Источники поступления товаров.

Порядок выдачи, оформления и учет доверенностей.

Сопроводительные документы. Понятие сопроводительных документов. Оформление доверенностей. Оформление накладной. Сущность материальной ответственности. Понятие материальной ответственности.

Виды материальной ответственности. Материально-ответственное лицо. Формы материальной ответственности.

Тема 1.23 Практическая работа № 25. Осуществление расчетов за покупки.

Тема 1.24 Практическая работа № 26. Турнир «Лучший продавец»

Учебная практика.

Виды работ:

1. Приемка товаров.
2. Распознавание товаров.
3. Размещение и выкладка товаров.
4. Подготовка товаров к продаже.
5. Изучение ассортимента продовольственных товаров.
6. Работа с денежными купюрами.
7. Приобретение навыков устного подсчета.
8. Изучение поставщиков товаров.
9. Заполнение документов.
10. Работа на ККТ;
11. Пользование весо-измерительным и другими видами оборудования с соблюдением охраны труда.

Производственная практика.

Виды работ:

1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда и технике

- безопасности.
2. Консультирование по ассортименту продовольственных товаров, обслуживание покупателей.
 3. Соблюдение правил приемки по количеству и качеству.
 4. Соблюдение правил хранения товаров.
 5. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.
 6. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.
 7. Оформление документов на приемку товаров со склада предприятия.
 8. Оформление договора о материальной ответственности.
 9. Обслуживание покупателей: предложение, показ, нарезка, упаковка и взвешивание товара.
 10. Составление актов на: пересортицу, разбраковку, списание товаров ненадлежащего качества;

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Промежуточный контроль

Теоретическое обучение

Раздел программы: Модуль 1. Управление ассортиментом продовольственных товаров.

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Рациональное питание, энергетическая ценность.
2. Маркировка продовольственных товаров в соответствии ТРТС 022/2022 «Пищевая продукция в части её маркировки».
3. Товароведная характеристика - плодов и овощей товаров.
4. Товароведная характеристика - крупы, муки, макаронных изделий.
5. Товароведная характеристика - кондитерских изделий.
6. Товароведная характеристика - вкусовых товаров.
7. Товароведная характеристика - молоко и молочные продукты.
8. Товароведная характеристика - колбасные изделия, мясные консервы.
9. Товароведная характеристика - пищевые жиры.
10. Товароведная характеристика - рыбные товары.

Раздел программы: Модуль 2. Управление ассортиментом

непродовольственных товаров

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Классификация непродовольственных товаров.
2. Маркировка непродовольственных товаров в соответствии ГОСТ.
3. Методы оценки качества.
4. Товароведная характеристика моющих средств.
5. Товароведная характеристика стеклянных и керамических товаров;
6. Товароведная характеристика игрушек.
7. Товароведная характеристика канцелярские и школьно-письменные принадлежности.
8. Товароведная характеристика парфюмерно-косметические товары.
9. Товароведная характеристика товары из пластмасс.
10. Товароведная характеристика товары бытовой химии.

Раздел программы: Модуль 3. Стандартизация и метрология.

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Что такое стандарт?
2. Назовите категории стандартов.
3. В чём отличие Гост от ТУ?
4. ФЗ «О стандартизации».
5. Что такое Метрология?
6. ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
7. Назовите метрологические требования к весам?
8. Общность стандартизации качества.
9. Что такое система ХААСП?
10. Что такое ЖЦП?

Раздел программы: Модуль 4. Закон РФ «О защите прав потребителей».

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Отношения, регулируемые законодательством о защите прав потребителей.
2. Структура законодательства о защите прав потребителей.
3. Субъектный состав отношений, регулируемых законодательством о защите прав потребителей.
4. Потребительское просвещение. Право потребителя на информацию о товаре (работе, услуге). Способы доведения информации до потребителя.
5. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги). Основные средства обеспечения безопасности товаров (работ и услуг).
6. Право потребителя на качество товара (работы, услуги). Основные средства обеспечения надлежащего качества товаров (работ и услуг). Правовые последствия продажи потребителю товаров с недостатками.
7. Особенности продажи товара дистанционным способом и по образцам.
8. Особенности защиты прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).
9. Особенности защиты прав потребителей по договору на оказание медицинских услуг.
10. Особенности защиты прав потребителей по договору на оказание финансовых услуг.
11. Особенности защиты прав потребителей по договору на оказание туристических услуг.
12. Особенности государственной политики в сфере защиты прав потребителей. Государственный надзор, муниципальный и общественный контроль над защитой прав потребителей.
13. Гражданско-правовая ответственность за нарушение прав потребителей.
14. Административная и уголовная ответственность за нарушение прав потребителей.
15. Досудебный порядок урегулирования споров с участием потребителей. Особенности судебной защиты прав потребителей.

Раздел программы: Модуль 5. Психология торговли.

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Сущность психологии продаж.
2. Продажа продукта как многофакторный процесс.
3. Определение ключевых стадий взаимодействия с клиентами.
4. Постановка целей и задач для каждой стадии продаж.
5. Выбор эффективных технологий продаж.
6. «Клиентская база» компании.
7. Типология и методы выявления потребностей клиента.
8. Вопросы как способ ведения беседы в желаемом направлении.
9. Типы вопросов и техники их конструирования.
10. Лояльность клиентов и программы её повышения.
11. Вербальные и невербальные технологии продаж.
12. Особенности личной продажи.
13. Установление контакта с клиентами.
14. Профессиональное телефонное общение с клиентом.
15. Работа с «трудными» клиентами.

Раздел программы: Модуль 6. Охрана труда и организация торговли.

Форма проведения: текущий контроль

Критерии оценивания:

- полный, развернутый ответ;
- изложение материала самостоятельно и логично;
- выделение самого существенного;
- в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Задания:

Вопросы для текущего контроля:

1. Требования безопасности перед началом работы
2. Какие требования должны соблюдать инструктируемые работники общественного питания по безопасности хранения пищевых продуктов?
3. Какие требования должны соблюдать инструктируемые работники магазина по безопасности хранения пищевых продуктов?
4. Укажите требования к транспортировке пищевых продуктов?
5. Назовите современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.

6. Какие мероприятия по обслуживанию оборудования необходимо выполнять для его нормальной работы?
7. Что должно быть на рабочем месте продавца (в зависимости от отдела)?
8. Что означает маркировка инвентаря в молочной гастрономии?
9. Что такое рабочее место продавца?
10. В чём заключается подготовка рабочего места продавца?

Практический курс

Раздел программы: Модуль 1. Выполнение работ по профессии рабочего 17353 Продавец

Форма проведения: Зачет (тестирование)

Критерии оценивания: тест считается пройденным, если при решении тестов слушатель правильно ответил на 60% от общего количества вопросов.

Задания:

1. Впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния, определяемое качественно и количественно – это:
а) аромат;
б) «букет»;
в) **запах.**
2. Приятный естественный характерный запах исходного сырья – это:
а) **аромат;**
б) «букет»;
в) запах.
3. Знаки, которые наносят на транспортную тару или потребительскую упаковку, предназначенные для информации о способах обращения с товарами, называются:
а) эксплуатационными;
б) **манипуляционными;**
в) экологическими.
4. Растительный жир содержится в следующих продуктах:
а) в жирном мясе, тушке утки;
б) **в орехах грецких, фундуке;**
в) в масле сливочном, сыре.
5. Хлеб плесневеет:
а) **во влажном помещении;**
б) в сухом помещении;
в) в холодильнике.
6. Метод консервирования используют с целью:
а) сократить сроки хранения;
б) **уничтожить микробы;**
в) сохранить вкусовые свойства.
7. Дольше всех круп варится:
а) **фасоль;**
б) **перловая;**
в) манная;

- г) рисовая;
д) ядрица гречневая.
8. Вермишель относят к следующему типу макаронных изделий:
а) к трубчатым;
б) к нитевидным;
в) к ленточным.
9. Основное сырье, используемое для получения хлеба:
а) сахар, молоко;
б) муку, воду, дрожжи;
в) дрожжи, изюм, повидло.
10. Посыпают кориандром (тмином):
а) «Горчичный» хлеб;
б) «Бородинский» хлеб;
в) «Столичный» хлеб.
11. По рецептуре хлеб подразделяют:
а) простой, формовой;
б) простой, улучшенный, сдобный;
в) пшеничный, сдобный, улучшенный.
12. К бараночным изделиям относят:
а) калачи московские, баранки;
б) бублики, баранки;
в) сушки, баранки, бублики.
13. Курагу получают:
а) из абрикосов;
б) из винограда;
в) из сливы.
14. Монпансье относят:
а) леденцовой карамели;
б) карамели с начинками;
в) мягкой карамели.
15. Сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде, возникает:
а) при высокой температуре;
б) при резких колебаниях температуры;
в) при температуре 2°C.
16. К сухому печенью (крекер) относят:
а) печенье с вкусовыми добавками (тмин, сыр, анис);
б) сухарики с изюмом или цукатами;
в) миндально-ореховое.
17. Печенье «Юбилейное», «Земляничное» относят к группе:
а) сдобное;
б) сахарное;
в) затяжное.
18. Проколы имеются на поверхности:
а) затяжного печенья;
б) сахарного печенья;

- в) сухого (крекер) печенья.
19. Лучше утоляет жажду:
- а) черный чай;
 - б) желтый чай;
 - в) зеленый чай.**
20. К ликеро-водочным изделиям относят:
- а) настойки горькие;**
 - б) ликёры, наливки;**
 - в) аперитивы, шампанское.
21. Цвет пива (светлое, полутемное или темное пиво) зависит:
- а) от хмеля;
 - б) от дрожжей, воды;
 - в) от вида сушки солода?**
22. Больше всего аскорбиновой кислоты (витамина С) содержат натуральные соки:
- а) апельсиновый;**
 - б) черносмородиновый;**
 - в) персиковый;
 - г) абрикосовый;
 - д) вишневый.
23. Тмин относится к следующей группе пряностей:
- а) цветочной;
 - б) коричной;
 - в) листовой;
 - г) семенной.**
24. В хлебопечении используют:
- а) перец черный, лавровый лист;
 - б) кориандр, тмин;**
 - в) гвоздику, перец душистый.
25. Макароны группы А вырабатывают из:
- а) хлебопекарной пшеничной муки;
 - б) муки твердых сортов пшеницы;**
 - в) муки смеси мягких и твердых сортов пшеницы;
 - г) муки мягких сортов пшеницы.
26. Сыр «Пошехонский» относится к группе сыров типа:
- а) Швейцарского;
 - б) Российского;
 - в) Голландского;**
 - г) Смоленского.
27. Минтай относят к семейству рыб:
- а) карповых;
 - б) сельдевых;
 - в) ставридовых;
 - 4) тресковых.**
28. В производстве колбас используют:

- а) анис;
 - б) мускатный орех;**
 - в) шафран.
29. В кондитерском производстве используют:
- а) уксусную кислоту;
 - б) лимонную кислоту;**
 - в) молочную кислоту.
30. Кефир выпускают:
- а) 2,5, 3,2, 3,5 % жирности;**
 - б) 10, 15, 20 % жирности;
 - в) 14, 5, 18 % жирности.
31. В кефире происходят следующие виды брожения:
- а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
 - б) молочнокислое, уксуснокислое;
 - в) молочнокислое, спиртовое.**
32. Брынзу относят к подгруппе:
- а) твердых сыров;
 - б) мягких сыров;
 - в) рассольных сыров;**
 - г) кисломолочных сыров.
33. К подгруппе пастообразных сыров, относят плавленые сыры:
- а) «Волна», «Виола», «Дружба»;**
 - б) «Колбасный копченый», «Шоколадный»;
 - в) «Голландский», «Костромской».
34. Из семян получают:
- а) кукурузное масло;
 - б) оливковое масло;
 - в) арахисовое масло;
 - г) подсолнечное масло;**
 - 5) рапсовое масло.**
35. Низкую пищевую ценность имеет:
- а) мышечная ткань;
 - б) соединительная ткань;**
 - в) жировая ткань;
 - г) костная ткань.
36. Для приготовления фарша применяются:
- а) слайсеры;
 - б) мясорубки;**
 - в) блендеры.
37. Для определения массы товара используют:
- а) метры;
 - б) весы;**
 - в) мерные кружки.
38. Органолептический метод оценки включает в себя:
- а) химический анализ продукта;

- б) физико-химический анализ продуктов;
в) вкус, запах, консистенция, цвет;
г) экологический контроль пищевых продуктов.
39. К пищевым добавкам относятся:
а) жиры, белки, углеводы;
б) зерно и продукты его переработки;
в) антиоксиданты, антиокислители, эмульгаторы и др.;
г) овощи и фрукты.
40. При черствении хлеба происходит следующий процесс:
а) брожение дрожжей;
б) засахаривание;
в) испарение влаги;
г) прогоркание жиров.
41. К пищевым продуктам богатым белком относятся:
а) шоколад, конфеты;
б) растительное масло, сливочное масло;
в) молоко, яйца, творог, мясо;
г) сок, компот.
42. Антибактериальными действиями, обладают вещества, содержатся в луке, чесноке, хрене:
а) фитонциды;
б) гликозиды;
в) танины;
г) кофеин.
43. Выберите продукт с большим содержанием крахмала:
а) манго;
б) картофель;
в) банан;
г) яблоко.
44. Выберите продукт, при изготовлении которого используется карамельная масса и обжаренные масличные семена:
а) мармелад;
б) шоколад;
в) халва;
г) зефир.
45. Виды колбас, содержащие меньшее количество воды:
а) сырокопченые;
б) вареные;
в) варено-копченые;
г) полукопченые.
46. Гигроскопичность пищевых продуктов и сырья это:
а) способность поглощать запахи;
б) способность поглощать воду;
в) способность терять влагу;
г) способность к окислению.

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)

Форма проведения: квалификационный экзамен.

Критерии оценивания:

«5» (отлично) - обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ; качественно выполняет работу в соответствии с нормативно-технической документацией; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой и применяет рациональные приемы труда; решает ситуационные и проблемные задачи; правильно организует рабочее место; не нарушает правила безопасности труда.

«4» (хорошо) - ставится в том случае, если обучающийся качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно – технической документацией, но имеет одну ошибку или два - три недочета; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой; работу выполняет самостоятельно (возможна незначительная помощь мастера); соблюдает требования безопасности труда; правильно организует рабочее место.

«3» (удовлетворительно) – обучающийся недостаточно владеет приемами выполнения задания, присутствуют ошибки при выполнении, исправляемые им при подсказке, допущены незначительные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.

«2» (неудовлетворительно) - обучающийся не смог выполнить задание, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Типовые задания к квалификационному экзамену:

Вариант 1.

Обслужить покупателя колбасных изделий.

1. Произведите приемку колбасы по количеству и качеству.
2. Разместите на хранение колбасные изделия, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя о качестве и ассортименту товаров;
5. Взвесьте 300 гр. Докторской колбасы.

Вариант 2.

Обслужить покупателя вкусовых товаров (пряности для рыбы).

1. Произведите приемку вкусовых товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение пряности, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Правила планogramмы выкладки вкусовых товаров
4. Проконсультируйте покупателя о рисовых салфетках;
5. Перечислите требования, предъявляемые к продавцу продовольственных

товаров;(СП 2.3.6.3668-20).

Вариант 3.

Обслужить покупателя вкусовых товаров (чая, кофе).

1. Произведите приемку вкусовых товаров (чая, кофе). по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение вкусовые товары (чай, кофе), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров (чая);
5. Характеристика упаковки чая и кофе.

Вариант 4.

Обслужить покупателя вкусовых товаров (алкогольных напитков)

1. Произведите приемку вкусовых товаров (алкогольных напитков) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение вкусовые товары (алкогольные напитки), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров (алкогольных напитков);
5. Документы, подтверждающие качество алкогольных напитков.

Вариант 5.

Обслужить покупателя по ассортименту сока «Нектар»

1. Правильность написания ценника на соки в соответствии ТР ТС на соковую продукцию.
2. Правила работы с весами, установка, правила взвешивания. Требования, предъявляемые к весам.
3. Выкладка соковой продукции в соответствии ассортиментной принадлежности и товарного соседства.
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров (соки);
5. Расшифруйте штрих - код на соки.

Вариант 6.

Обслужить покупателя молочных товаров (молоко питьевое)

1. Произведите приемку молочных товаров (молока питьевого) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение молочные товары (молочные продукты), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;

4. Проконсультируйте покупателя молочных товаров (молоко питьевое разных изготовителей);
5. Проверьте информацию и маркировку на молоко питьевое.

Вариант 7.

Обслужить покупателя молочных товаров (кисломолочных продуктов)

1. Произведите приемку молочных товаров (кисломолочных продуктов) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение молочные товары (кисломолочные продукты), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя молочных товаров (сметана и сметановка);
5. Проверьте информацию и маркировку в соответствии удостоверения о качестве.

Вариант 8.

Обслужить покупателя кондитерских товаров (шоколад, конфеты, карамель)

1. Произведите приемку кондитерских товаров (шоколад, конфеты, карамель) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение кондитерские товары (шоколад, конфеты, карамель), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кондитерских товаров (шоколад - натуральный);
5. Правила эксплуатации ККМ. Обязанности кассира

Вариант 9.

Обслужить покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские изделия)

1. Произведите приемку кондитерских товаров (мучные кондитерские изделия) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение кондитерские товары (мучные кондитерские изделия), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские изделия);
5. Ответственность работодателя за обучение безопасности труда согласно ГОСТ 12004-90. Проведение инструктажей.

Вариант10.

Обслужить покупателя товарами группы пищевые жиры (маргарин, растительное масло, животные, топленные жиры)

1. Произведите приемку товаров по количеству и качеству;
2. Разместите товары на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя товаров группы пищевые жиры;
5. Ответственность работодателя за обучение безопасности труда согласно ГОСТ 12004-90. Проведение инструктажей.

Вариант 11.

Обслужить покупателя мясных товаров (колбасные изделия)

1. Произведите приемку мясных товаров (колбасные изделия) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение мясные товары (колбасные изделия), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя мясных товаров (колбасные изделия);
5. Информация и маркировка на консервы.

Вариант 12.

Обслужить покупателя мясных товаров (мясные консервы)

1. Произведите приемку мясных товаров (мясные консервы) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение мясные товары (мясные консервы), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя мясных товаров (мясные консервы);
5. Информация и маркировка на консервы.

Вариант 13.

Обслужить покупателя рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы)

1. Произведите приемку рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение рыбные товары (рыбные консервы и пресервы), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы);
5. Информация и маркировка на консервы.

Вариант 14.

Обслужить покупателя рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы)

1. Ассортимент рыбных товаров в магазине
2. Разместите на хранение рыбные товары (рыбные консервы и пресервы), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы);
5. Информация и маркировка на консервы.

Вариант 15.

Обслуживание покупателей в торговом зале

1. Виды выкладки товаров.
2. Правила оформления ценника, его соответствие товару.
3. Как Вы понимаете грамотное консультирование товара?
4. Правила наполняемости товаров в торговом зале;
5. Внешний вид продавца в соответствии САНПИН

Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Кабинеты:

- компьютерный класс;
- кабинет междисциплинарных курсов.

Мастерские (лаборатории):

- учебный магазин.

Оборудование (технические средства обучения):

Немеханическое и механическое торгово-технологическое оборудование, торговый инвентарь и инструменты соответствующее профилю магазина и рабочих мест по количеству обучающихся.

Образцы товаров, весоизмерительное, холодильное, контрольно-кассовое оборудование.

Инвентарь и инструменты: для подготовки к продаже, продажи, упаковки товаров, маркировки, идентификации товаров и денежных купюр.

ПК, проектор, экран, MS Win 10 prof, Microsoft Office 2019 Home and Student, Dr. WebSecuritySpace, картриджи для МФУ, фильтр.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- нормативные документы (СНиП, СанПиН, ГОСТ и ...):

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» от 20 ноября 2020 года № 36

- учебная литература:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли. – М.: Издательский дом «Дашков и К», 2020.
2. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности. - М.: «Дашков и К», 2021.
3. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - М.: «Дашков и К», 2021.

- дополнительная литература:

1. Кузнецов И.Н. Управление продажами: учебно-практическое пособие. - М.: Дашков и К°, 2021.- 342с.
2. Психология и этика делового общения: Учебник / под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2021.-415с.

- электронные ресурсы:

1. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса
2. <http://www.marketingnews.ru/> Новости маркетинга
3. <https://salesportal.ru/> Развитие бизнеса, развитие продавцов

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников, привлеченных для реализации программы 2 человека, из них:

- преподаватели 2 человека.