

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№п/п	Учебные предметы	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теоретические занятия	Практические занятия
1	2	3	4	5
Теоретическое обучение				
1	Раздел 1. Санитария и гигиена	18	14	6
	Тема 1. Гигиеническая оценка товаров	2	2	
	Тема 2. Санитарный режим работников на торговом предприятии	8	6	
	Тема 3. Соблюдение санитарных норм при организации рабочего места на торговом предприятии	4	2	2
	Тема 4. Понятие об основных специализированных практиках	8	2	4
2	Раздел 2. Основы рыночной экономики	12	12	
	Тема 1. Требования к оформлению реквизитов документов	4	4	
	Тема 2. Цены и ценообразование в рыночной экономике. Издержки производства и себестоимость продукции, услуг. Качество и конкурентоспособность продукции	8	8	
3	Раздел 3. Охрана труда	10	8	2
	Тема 1. Охрана труда	10	8	2
4	Раздел 4. Розничная торговля продовольственными товарами	144	112	32
	Тема 1. Значение и виды классификации товара. Понятие ассортимента товара. Химический состав пищевых продуктов.	4	4	
	Тема 2. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров	4	4	
	Тема 3. Качество товара	6	4	2
	Тема 4. Зерномучные товары	10	6	4

	Тема 5. Хлеб и хлебобулочные изделия	8	6	2
	Тема 6. Кондитерские товары	12	10	2
	Тема 7. Плодово-овощные товары	14	10	4
	Тема 8. Вкусовые товары	18	14	4
	Тема 9. Молоко и молочные товары	14	12	2
	Тема 10. Яйцо и яйцапродукты	4	4	
	Тема 11. Пищевые жиры	6	6	
	Тема 12. Мясо и мясные товары	22	12	10
	Тема 13. Рыба и рыбные товары	22	12	12
5	Раздел 5. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	58	32	26
	Тема 1. Классификация и устройства ККМ.	6	4	2
	Тема 2. Эксплуатация ККМ.	16	10	12
	Тема 3. Оформление документов по кассовым операциям.	16	8	8
	Тема 4. Виды государственных денежных знаков, правила проверки подлинности, платежеспособности	14	10	4
	ВСЕГО:	242	178	64
9	Квалификационная работа	2		2
	ИТОГО:	244	178	66