

Освітньо-кваліфікаційна характеристика

Професія: **5220 Продавець продовольчих товарів**

Кваліфікація: **продавець продовольчих товарів 3-го розряду**

1. Кваліфікаційна характеристика

Завдання та обов'язки. Бере участь у прийманні товарів: перевіряє заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховує штучні товари, перевіряє якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечує зберігання товарів за кількістю та якістю. Готує товари до продажу: перевіряє цілісність пакування, розпаковує із зовнішньої тари; перевіряє наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирає, протирає, зачищає, нарізає, фасує товари; забезпечує наявність відповідно оформлених цінників; розміщує і викладає товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства. Готує робоче місце до роботи: встановлює і перевіряє справність ваговимірювальних приладів, електронного контрольно-касового апарату, виробничого інвентарю, інструментів; отримує і готує пакувальний матеріал. Пропонує і показує товари. Консультує покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів. Пропонує взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізає, зважує і упаковує товари, підраховує вартість покупки, перевіряє реквізити чека, видає покупку. Підраховує гроші, здає їх у встановленому порядку. Прибирає нереалізовані товари і тару. Готує товари до інвентаризації. Контролює своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються). Бере участь в оформленні прилавкових вітрин.

Повинен знати: асортимент, класифікацію, характеристику, харчову цінність товарів, терміни зберігання товарів даної групи, роздрібні ціни на товари; ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару; порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; форми і методи обслуговування покупців; правила продажу продовольчих товарів; правила торговельного обслуговування населення; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією продавця продовольчих товарів 3 розряду без вимог до стажу роботи, або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією продавця продовольчих товарів 2 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 3 розряду.

СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ

ПРОДАВЕЦЬ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ. Приймає хліб і хлібобулочні вироби. Перевіряє їх кількість, масу і якість, якість тари та упаковки, термін витримування виробів після виходу з печі, правильність оформлення рахунка-фактури, накладної. Розміщує хліб і хлібобулочні вироби по місцях зберігання. Підготовляє хліб та хлібобулочні вироби до продажу: поповнює запаси і викладає хліб і хлібобулочні вироби на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщує інвентар, пакувальний матеріал; прикріплює ярлики цін; перевіряє і встановлює ваги, підготовляє ножі, інший інструмент. Нарізає хліб. Продає хліб та хлібобулочні вироби. Збирає після продажу шматки хліба, сухарні крихти в спеціальні ящики, здає їх в установленому порядку.

ПРОДАВЕЦЬ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І МЕДУ. Приймає кондитерські вироби за якістю, кількістю місць і вагою. Перевіряє якість кондитерських виробів за органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, формою, станом поверхні і глазури, візерунком, запахом, консистенцією. Вибірково перевіряє штучні кондитерські вироби на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці. Перевіряє наявність лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного. Розміщує кондитерські вироби і мед по місцях зберігання. Забезпечує належне зберігання: слідкує за термінами реалізації кондитерських виробів при різних відсотках вологості і температури приміщень. Готує кондитерські вироби і мед до продажу: поповнює запаси, викладає за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продає кондитерські вироби і мед у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.

ПРОДАВЕЦЬ БАКАЛІЙНИХ ТОВАРІВ. Приймає вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряє стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибірково перевіряє окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою. Розміщує бакалійні товари по місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства. Забезпечує належне зберігання: слідкує за термінами реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень. Готує бакалійні товари до продажу: поповнює запаси, викладає за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продає бакалійні товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.

ПРОДАВЕЦЬ М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ (що швидко і надто швидко псуються). Приймає м'ясо поштучно за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них. Перевіряє наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та після забійного оброблення, відповідність угодваності накладеному тавру, ступінь охолодження. Перевіряє м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодваності даним, що вказані на етикетці порції (упаковки). Розміщує м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання. Здійснює підготовку до продажу: заморожене м'ясо попередньо розморожує; розбирає м'ясо в тушах на сортові відруби відповідно зі схемами розділу для кожного виду тварин, інші

м'ясопродукти сортує за видами, категоріями, сортами; звільняє м'ясо птиці від тари, паперової обгортки і тампонів; перекладає напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки, блюда, листи; протирає та зачищає поверхні ковбасних виробів і копченостей, жирів; нарізує, фасує ковбаси та копченості. Подає м'ясо і м'ясопродукти до торгового залу на робоче місце, розміщує за видами і сортами в охолоджувальних прилавках і шафах. Продає м'ясо і м'ясопродукти.

ПРОДАВЕЦЬ МОЛОКА, МОЛОКОПРОДУКТІВ, МАЙОНЕЗУ, МОРОЗИВА, ХАРЧОВИХ ЖИРІВ, СИРІВ, ЯЄЦЬ КУРЯЧИХ ХАРЧОВИХ. Приймає молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто. Перевіряє вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину виготовлення, кінцевий термін продажу, які повинні відповідати даним, зазначеним у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибірково перевіряє окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою. Перевіряє яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість. Розміщує молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання. Здійснює підготовку до продажу: сортує молокопродукти за видами і сортами, перевіряє штучні та фасовані товари за упаковкою і вагою; протирає банки, пляшки та упаковки від мастил і пилу; звільняє вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладає з коробів лотки з яйцями, відбирає пошкоджені та ті, що не підлягають продажу; протирає поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізає великі головки на частини; зачищає від штафу масло коров'яче вершкове і маргарин, розділяє моноліт на менші частини. Викладає підготовлені до продажу молокопродукти на лотки, блюда, листи, подає до торгового залу на робоче місце, розміщує за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства. Продає молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові.

ПРОДАВЕЦЬ РИБИ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ. Приймає рибу і рибні продукти за кількістю, масою брутто і нетто. Перевіряє якість риби і рибних продуктів за органолептичними показниками. Готує рибу і рибні продукти до продажу: розділяє охолоджену і морожену рибу, здійснює розрубання великої риби на частини, відбирає неякісну рибу. Розміщує живу рибу в акваріумах з водою, обладнаних пристроями для збагачення води киснем. Заморожену рибу розпаковує і розміщує в охолоджувальних прилавках і звільняє від льоду. Викладає рибу солону в окоренки з тузлуком. Розбирає солоні та копчені делікатесні рибні продукти, нарізує і викладає на емальовані підноси або дека в охолоджувальних прилавках. Викладає рибу гарячого копчення, кулінарні вироби і напівфабрикати в охолоджувальних прилавках, рибні консерви – на пристінні гірки, пресерви – в охолоджувальні прилавки. Продає рибу і рибні продукти, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки. Стежать за термінами зберігання риби і рибних продуктів.

ПРОДАВЕЦЬ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ ТА СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ. Приймає безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю

місць, об'ємом, станом маркування. Перевіряє якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Якість окремих напоїв перевіряє за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни. Забезпечує належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Продає безалкогольні та слабоалкогольні напої на винос, на розлив у посуд покупця, а також для споживання на місці.

ПРОДАВЕЦЬ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ТА ТЮТЮНОВИХ ВИРОБІВ. Приймає алкогольні напої та тютюнові вироби. Перевіряє наявність необхідних позначок у маркуванні алкогольних напоїв та тютюнових виробів: найменування підприємства-виробника та товарний знак, його місцезнаходження, найменування і клас сигарет, наявність фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількість штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначення нормативного документа (стандарту) та напису про шкідливість куріння чи вживання спиртних напоїв, погодженого з Міністерством охорони здоров'я України, вміст шкідливих для здоров'я речовин порівняно з обов'язковими вимогами нормативних документів, дата виготовлення, термін придатності. Перед продажем перевіряє якість алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки: забруднення, розриви та розклеювання коробок, пачок і пакетів, перекіс розривної стрічки тощо. Вилучає з продажу неякісні вироби. Розміщує алкогольні напої та тютюнові вироби у торговельному залі у повному асортименті за видами, класами, сортами. Забезпечує повну достовірну інформацію про алкогольні напої та тютюнові вироби. Продає алкогольні напої та тютюнові вироби.

ПРОДАВЕЦЬ ПЛОДООВОЧЕВИХ ТОВАРІВ. Приймає плодоовочеві товари за якістю, кількістю місць і вагою. Перевіряє якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Розміщує плодоовочеві товари по місцях зберігання. Забезпечує належне зберігання: слідкує за термінами реалізації плодоовочевих товарів при різних відсотках вологості і температури приміщень. Готує плодоовочеві товари до продажу: поповнює запаси, викладає за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продає плодоовочеві товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.

Приклади робіт

1. Підготовка робочого місця продавця відділу до роботи.
2. Підготовка товарів до продажу у відділі.
3. Розміщення та викладення товарів у відділі відповідно до вимог підприємства та забезпечення його зберігання.
4. Оформлення прилавкових вітрин.
5. Перевірка якості товарів за результатами зовнішнього огляду.
6. Надання консультації покупцям про смакові властивості, кулінарне призначення продовольчих товарів.
7. Обслуговування покупця: зважування, упакування, проведення розрахунку за покупку на електронному контрольно-касовому апараті.

8. Підрахування грошей (виручки) та здавання їх у порядку, встановленому на підприємстві.
9. Підготовка товарів до інвентаризації.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією продавець продовольчих товарів 3-го розряду

2.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Стаж роботи за професією Продавець продовольчих товарів 2-го розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 3-го розряду.

2.3. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 3-го розряду.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика відповідає СП(ПТ)О 5220. G 47.1-2. -2018 з професії 5220 Продавець продовольчих товарів (наказ Міністерства освіти і науки України від 14 лютого 2019 р. № 208).