

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Профессиональной подготовки рабочих по профессии «Комплектовщик»
(квалификация 2 разряд)

N п/п	Предметы	Объем 144 часа
1.	Понятие профессии «Комплектовщик» и его задачи	2
2	Помещения и техническое оснащение склада	2
3.	Охрана труда и техника безопасности	4
4.	Приемка по количеству и качеству	2
5.	Процесс хранения на складе	2
6.	Организация отпуска со склада	2
7.	Понятие предмета и задач товароведения	2
8.	Классификация продовольственных товаров	18
9.	Качество продовольственных товаров	6
10.	Химический состав продовольственных товаров	4
11.	Методы определения качества товаров	2
12.	Хранение продовольственных товаров	4
13.	Консервирование пищевых продуктов	4
14.	Сертификация продукции	2
15.	Маркировка потребительских товаров	2
16.	Основы стандартизации	2
17.	Штриховое кодирование товаров	2
18.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров (зерно и продукты его переработки, плодовоовощные товары, вкусовые товары, крахмал, сахар, мед, кондитерские и молочные товары, пищевые жиры, мясо и мясные продукты, яйца и яичные товары, пищевые концентраты, рыба и рыбные товары)	24
19.	Непродовольственные товары, их характеристика и разновидности (текстильные швейно – трикотажные товары, кожевенно – обувные товары, пушно – меховые и овчинно – шубные товары, парфюмерно-косметические и галантерейные товары, изделия и пластмассовых масс, бытовые и химические товары, силикатные товары, строительные товары, металлохозяйственные товары, электробытовые товары, культтовары, мебельные товары, художественные изделия и сувениры).	32
	Самостоятельная работа	24
	Итоговая аттестация	2
	Всего	144

