

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)
підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

2. Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: асортимент товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність товарів, терміни зберігання товарів даної групи, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, 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; порядок проведення інвентаризації; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт.

Повинен уміти: приймати товари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання товарів за кількістю та якістю. Готувати товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, протирати, зачищати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упакувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити

чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати товари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні прилавкових вітрин. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Спеціалізації

Продавець плодоовочевих товарів

Повинен знати: асортимент плодоовочевих товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу плодоовочевих товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації плодоовочевих товарів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі плодоовочевих товарів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі плодоовочевих товарів.

Повинен уміти: приймати плодоовочеві товари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання плодоовочевих товарів за кількістю та якістю. Готувати плодоовочеві товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати плодоовочеві товари видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця плодоовочевих товарів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність плодоовочевих товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари.

Нарізати, зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати плодоовочеві товари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації плодоовочевих товарів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі плодоовочевих товарів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Повинен знати: асортимент хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Повинен уміти: приймати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду за кількістю та якістю. Готувати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів

і меду до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упакувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації плодоовочевих товарів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець бакалійних товарів

Повинен знати: асортимент бакалійних товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу бакалійних товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації бакалійних товарів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі бакалійних товарів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі бакалійних товарів.

Повинен уміти: приймати бакалійні товари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання бакалійних товарів за кількістю та якістю. Готувати бакалійні товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати бакалійні товари

за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Рационально і ефективно організувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця бакалійних товарів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність бакалійних товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати бакалійні товари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації бакалійних товарів. Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі бакалійних товарів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Повинен знати: асортимент молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Повинен уміти: приймати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання молока,

молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за кількістю та якістю. Готувати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець м'яса і м'ясопродуктів

Повинен знати: асортимент м'яса і м'ясопродуктів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу м'яса і м'ясопродуктів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації м'яса і м'ясопродуктів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці,

протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі м'яса і м'ясопродуктів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

Повинен уміти: приймати м'ясо і м'ясопродукти; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання м'яса і м'ясопродуктів за кількістю та якістю. Готувати м'ясо і м'ясопродукти до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати м'ясо і м'ясопродукти за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця м'яса і м'ясопродуктів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність м'яса і м'ясопродуктів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упакувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати м'ясо і м'ясопродукти до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації м'яса і м'ясопродуктів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі м'яса і м'ясопродуктів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець риби і риботоварів

Повинен знати: асортимент риби і риботоварів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу риби і риботоварів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації риби і риботоварів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці,

протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі риби і риботоварів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі риби і риботоварів.

Повинен уміти: приймати рибу і риботовари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання риби і риботоварів за кількістю та якістю. Готувати рибу і риботовари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати рибу і риботовари за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця риби і риботоварів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність риби і риботоварів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упакувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати рибу і риботовари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації риби і риботоварів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі риби і риботоварів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець напоїв і тютюнових виробів

Повинен знати: асортимент та відмінні ознаки тютюнових виробів; асортимент напоїв класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності напоїв та тютюнових виробів, правила розшифрування штрихового коду товарів, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання напоїв та тютюнових виробів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, форми і методи обслуговування покупців, правила продажу напоїв і тютюнових виробів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації напоїв і тютюнових виробів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми

охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі напоїв і тютюнових виробів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі напоїв і тютюнових виробів.

Повинен уміти: приймати напої і тютюнові вироби; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання напоїв і тютюнових виробів за кількістю та якістю. Готувати напої і тютюнові вироби до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати напої і тютюнові вироби за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця напоїв і тютюнових виробів до роботи: встановлювати і перевіряти справність реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність напоїв. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати напої та тютюнові вироби до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації напоїв і тютюнових виробів. Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі напоїв і тютюнових виробів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4. Загальнопрофесійні вимоги

4.1. Раціонально та ефективно організовувати роботу в секції, відділі, торговому залі.

4.2. Дотримуватись норм торгово-технологічного процесу.

4.3. Постійно підвищувати культуру обслуговувати.

4.4. Знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.

4.5. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4.6. Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.

4.7. Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, кваліфікації осіб

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. Після закінчення навчання

Базова або повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 3-го розряду.

6. Сфера професійного використання випускника

Оптова та роздрібна торгівля.

7. Специфічні вимоги

7.1. Вік: прийняття на роботу після закінчення строку навчання регулюється законодавством.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії за статевою ознакою визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження

Перелік протипоказань для роботи за професіями, визначеними в Переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам (затверджено Наказом Міністерством охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280).