

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области "Людиновский индустриальный техникум"

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
техникума

Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

«УТВЕРЖДАЮ»

ГАПОУ КО «ЛИТ» В.М. Харламов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 0097A2F72529B2C2C006DF507F61DE3B12
Владелец Харламов Владимир Максимович
Действителен с 27.03.2024 по 20.06.2025

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа подготовки по профессиям рабочих

Нормативный срок освоения ОППО – 4 месяца

Квалификация:

17353 Продавец продовольственных товаров (2-разряд)

г. Людиново

Программа профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основе квалификационных требований и должностных обязанностей по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Организация – разработчик:

ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Чеботарева Л.Ю. – методист

Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для подготовки новых рабочих по профессии "17353 Продавец продовольственных товаров " второго разряда. Рабочая программа содержит квалификационную характеристику, тематические планы и программы для подготовки новых рабочих на второй разряд. Продолжительность обучения новых рабочих установлена в течение 4 месяцев. Обучение производится как групповым, так и индивидуальным методами.

При подготовке новых рабочих практическое обучение предусматривает производственную практику на предприятии. К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Квалификационные экзамены производятся за счет времени, отведенного на практическое обучение. Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программ, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и по общему количеству часов.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем рассматриваются учебно-методическим советом и утверждаются председателем учебно-методического совета образовательного учреждения.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

1.2. Требования к поступающим

2. Цель и планируемые результаты обучения

2.1. Виды трудовой деятельности

3. Объем образовательной нагрузки, структура и содержание программы

3.1. Объем и наименование модулей, формы аттестации

3.2. Тематические планы и содержание модулей

4. Фактическое ресурсное обеспечение

4.1. Кадровое обеспечение реализации программы

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы

5. Формы аттестации и оценочные материалы

5.1. Виды аттестации и формы контроля

5.2. Контрольно-оценочные материалы

6. Используемая литература

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Программа профессиональной подготовки по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основе:

- Закона РФ «Об Образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск №2. Часть №2, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 N 45(в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 N 645)

1.2. Требования к поступающим

Система профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям должностям служащих предусматривает подготовку новых рабочих из лиц, не имеющих профессии.

Принимаются лица не моложе 16 лет, имеющие основное общее образование.

2. Цель и планируемые результаты обучения

2.1. Виды трудовой деятельности

3.1. Результатом освоения программы является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.

3.2. В ходе освоения программы будет получена следующая общепрофессиональная компетенция (далее - ОПК):

ОПК выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

3.3. В ходе освоения программы будут получены следующие профессиональные компетенции (далее - ПК):

ПК-1 Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.

ПК-2 Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.

ПК-3 Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.

ПК-4 Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов.

ПК-5 Получение и размещение упаковочного материала.

ПК-6 Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.

ПК-7 Заполнение и прикрепление ярлыков цен.

ПК-8 Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.

ПК-9 Уборка нереализованных товаров и тары.

ПК-10 Подготовка товаров к инвентаризации.

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров;
- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;
- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

Квалификационная характеристика.

Профессия – продавец продовольственных товаров.

Квалификация – 2 разряд.

Продавец продовольственных товаров 2 разряда должен знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей, пути сокращения товарных потерь и затрат труда;
- рациональную организацию труда на рабочем месте, признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

Продавец продовольственных товаров 2 разряда должен уметь:

- обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупки;
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте;
- подготавливать товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки, распаковывать и осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов;
- получать и подготавливать упаковочный материал;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы, заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- производить подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке;
- убирать нереализованные товары и тару, подготавливать товары к инвентаризации;
- соблюдать правила охраны труда, электро- и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.

Учебный план
для подготовки новых рабочих по профессии

17353 «Продавец продовольственных товаров» 2-го разряда

Срок обучения – 4 месяца

№ п/п	Курсы, предметы	недели						Всего часов	
		1 – 4	5-8	9-12	13-16	17	Теория	ЛПР	
		(4 н.)	(4 н.)	(4 н.)	(4 н.)	(1н)			
	Теоретическое обучение						192		
1	Экономический курс						16		
1.1	Экономика отрасли и предприятия	2/8	2/8				16		
2	Общепрофессиональный курс						80		
2.1	Основы права в торговле	2/8	2/8				16		
2.2	Техника вычислений, учёт и отчётность	2/8	2/8				16	4	
2.3	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	2/8	2/8				16	2	
2.4	Основы работы на компьютере	2/8	2/8				16	12	
2.5	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	2/8	2/8				16	4	
3	Специальный курс						96		
3.1	Организация торговли	2/8	2/8	2/8			24	10	
3.2	Основы товароведения продовольственных товаров	2/8	2/8	10/40			56	28	
3.3	Торговая техника и оборудование			4/16			16	8	
	Производственное обучение	24/96	24/96	24/96	40/160	32/32	480		
	Экзамены					8	8		
	Итого:	160	160	160	160	40	680		

Экономический курс

Тематический план учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

Наименование тем	Количество аудиторных часов	
	всего	в т.ч. практические занятия
1	2	3
Тема 1. Назначение и структура экономики	2	
Тема 2. Сущность и факторы рынка	2	
Тема 3. Спрос и предложение товаров, рыночная цена	2	
Тема 4. Собственность и формы организации бизнеса	2	
Тема 5. Товарно - денежные отношения в обществе	2	
Тема 6. Трудовые ресурсы	2	
Тема 7. Средства производства. Издержки производства	2	
Тема 8. Образование и распределение прибыли предприятия	2	
Всего по дисциплине:	16	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Назначение и структура экономики

Обучающийся должен:

знать:

- структуру потребностей общества и виды экономических благ.

Экономика как хозяйственная деятельность. Главное назначение хозяйственной деятельности. Потребности общества и виды благ, необходимые для жизни людей. Потребности и ресурсы. Хозяйственная деятельность общества как целостное единство технических, технологических, социальных, правовых и экономических связей между людьми.

Тема 2. Сущность и факторы рынка

Обучающийся должен:

знать:

- основные формы хозяйственной деятельности и составные черты современного рынка;
- взаимосвязь конкуренции и монополии.

Рынок как форма экономических связей между специализированными и обособленными товаровладельцами. Основные виды рынков. Функции современного рынка. Механизм саморегулирования производства и сбыта продукции. Конкуренция. Спрос. Величина спроса. Конкуренция. Основные формы конкурентной борьбы.

Тема 3. Спрос и предложение товаров, рыночная цена

Обучающийся должен:

знать:

условия установления равновесия на рынке;

- механизм формирования рыночной цены;

уметь:

рассчитывать цену продукции.

Закон спроса. Шкала спроса. Кривая спроса. Неценовые факторы. Эффект замещения. Механизм рыночного ценообразования. Рыночная цена и ее воздействие на индивидуальный спрос покупателя и индивидуальное предложение продавца. Равновесная рыночная цена. Установление верхней и нижней границы цен. Спрос на товар. Эластичность спроса и предложения.

Практическая работа №1: «Определение цены продукции».

Тема 4. Основы предпринимательской деятельности

Обучающийся должен:

знать:

- систему и структуру предпринимательской деятельности Российской Федерации;
- виды предпринимательства.

Предпринимательство как особый вид деятельности. Роль предпринимательства в хозяйственной жизни общества. Предпринимательские способности и их сущность. Формы организации предпринимательской деятельности, допускаемые Российским законодательством. Предпринимательство с образованием и без образования юридического лица. Достоинства и недостатки различных форм предприятий. Понятие о малом предпринимательстве. Плюсы и минусы малого предпринимательства.

Тема 5. Собственность и формы организации бизнеса

Обучающийся должен:

знать:

понятие и виды собственности;
механизм функционирования предприятия.

Понятие «собственность». Отношения спроса на средства производства. Виды собственности. Основные виды предприятий и их краткая характеристика. Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, акционерное общество: сущность и особенности функционирования.

Тема 6. Трудовые ресурсы

Обучающийся должен:

знать:

состав и структуру персонала предприятия;
показатели и резервы роста производительности труда;
тарифную систему;

уметь:

рассчитывать заработную плату отдельных категорий работающих.

Производственный персонал предприятия. Состав и структура персонала предприятия. Производительность труда. Классификация и характеристика основных показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы и резервы роста производительности труда.

Материальное стимулирование труда. Сущность заработной платы, принципы и методы ее начисления. Тарификация труда. Единая тарифная система. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Учет выработки и заработной платы в ценах.

Практическая работа №2: «Расчет заработной платы различных категорий работников».

Тема 7. Средства производства

Обучающийся должен:

знать:

структуру и эффективные формы использования средств производства.

Классификация средств производства. Понятие капитала. Источники хозяйственных средств. Пути эффективного использования производственных фондов. Факторы современного производства.

Тема 8. Издержки производства

Обучающийся должен:

знать:

классификацию затрат себестоимости.

Издержки производства. Себестоимость продукции. Виды себестоимости продукции, работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.

Тема 9. Образование и распределение прибыли предприятия

Обучающийся должен:

знать:

источники образования прибыли;

виды рентабельности;

уметь:

рассчитывать прибыль и рентабельность.

Прибыль предприятия – основной показатель результатов хозяйственной деятельности.

Выручка, доходы и прибыль предприятия.

Рентабельность – показатель эффективности работы предприятия. Показатели рентабельности.

Расчет уровня рентабельности предприятия и продукции.

Практическая работа №3: «Расчет прибыли и рентабельности продукции».

Общетехнический курс

Тематический план

предмета «Техника вычислений, учет и отчетность»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т. ч. ЛПЗ
1.	Вычислительная техника, используемая в торговле.	2	
2.	Порядок учета товаров и тары.	4	
3.	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.	4	
4.	Учет и отчетность в торговых предприятиях.	4	
5.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	2	
	Итого	16	

Тема 1. Вычислительная техника, используемая в торговле.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: основные и производные единицы, метрические системы мер, сокращенные приемы вычислений, правила работы на калькуляторе, подсчитывать стоимость покупки, вычислять сумму сдачи, штрих-кодovou технологию, назначение сканеров.

Учащиеся должны уметь: производить сокращенные приемы вычислений, пользоваться метрической системой мер, производить арифметические действия на калькуляторе, подсчитывать стоимость сложной покупки, определять сумму сдачи, пользоваться сканером.

Введение: характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.

Правила работы на калькуляторе, подсчет стоимость сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника.

Штрих-кодovou технология: понятие, назначение, оборудование.

Сканеры: понятие, назначение, применение.

Тема 2. Порядок учета товаров и тары

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: порядок вычислений массы брутто, нетто, тары, завеса тары, порядок учета, хранения и возврата тары.

Учащиеся должны уметь: производить вычисления массы нетто, брутто, тары, завеса тары, учитывать, хранить и возвращать тару.

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение. Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении. Порядок учета, хранения, возврата тары.

Тема 3. Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: виды документов, их назначение, реквизиты документов, требования к их оформлению, порядок исправления ошибок, понятие материальной ответственности, формы материальной ответственности, порядок документального оформления.

Учащиеся должны уметь: оформлять первичные документы, исправлять в них ошибки, документально оформлять материальную ответственность.

Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете. Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению. Порядок исправления ошибок в документах. Порядок сдачи документов в бухгалтерию.

Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Тема 4. Учет и отчетность в торговых предприятиях.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие и виды хозяйственного учета, учетных измерителей, признаки платежеспособности денежных знаков, понятие цены, порядок ценообразования, виды цен, порядок учета товаров и тары, правила приемки товаров и тары, отчетность материально-ответственных лиц, учет денежных средств.

Учащиеся должны уметь: производить расчет розничных цен, принимать товары, производить документальное оформление приемки, внутреннего перемещения, реализации товаров, составлять товарный отчет, оформлять и сдавать денежные средства.

Хозяйственный учет: понятие, назначение, виды. Измерители, применяемые в учете.

Признаки платежеспособности денежных знаков. Понятие о цене. Ценообразование в розничной торговле: цены закупки, реализации, торговая надбавка. Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними.

Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Тема 5. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: задачи, сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление.

Учащиеся должны уметь: документально оформлять инвентаризацию, выводить результаты инвентаризации.

Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение, задачи. Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации.

Тематический план

предмета «*Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены*».

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т. ч. ЛПЗ
1.	Основы микробиологии.	4	1
2.	Микробиология важнейших продовольственных товаров.	4	1
3.	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров.	4	1
4.	Понятие об основах эпидемиологии.	2	1
5.	Личная гигиена работников предприятий торговли.	2	
	Итого	16	4

Тема 1. Основы микробиологии.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие о микроорганизмах, характеристику основных групп микроорганизмов, влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов, виды брожения, окислительные процессы, гниение.

Учащиеся должны уметь: различать виды брожения..

Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Характеристика основных групп микроорганизмов: общие сведения, размеры, форма строения, способы размножения.

Микрофлора воздуха, воды, почвы, тела человека. Профилактические меры по предупреждению загрязнения окружающей среды, их значение. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.

Спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожение, их промышленное использование.

Окислительные процессы: уксуснокислое и лимоннокислое брожение, их промышленное использование.

Разложение клетчатки и пектиновых веществ. Разложение жиров. Гниение. Роль гнилостных микроорганизмов в процессах порчи продовольственных товаров.

Тема 2. Микробиология важнейших продовольственных товаров.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: микрофлору продовольственных товаров, виды порчи и меры предупреждения.

Учащиеся должны уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению порчи продовольственных товаров.

Продовольственные товары, как питательная среда для микроорганизмов.

Микрофлора колбасных изделий. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора мяса, птицы. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора рыбы и рыбных товаров. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора молока и молочных товаров. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора яиц и яичных продуктов. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора плодов и овощей. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора продуктов переработки зерна. Виды порчи и меры предупреждения.

Тема 3. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: санитарные требования к устройству, содержанию торговых помещений, транспортировке, хранению и продаже товаров.

Учащиеся должны уметь: соблюдать режим уборки торговых помещений, режим хранения товаров.

Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции.

Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Контроль за чистотой и условиями хранения тары, использовании санитарной одежды.

Тема 4. Понятие об основах эпидемиологии.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: виды пищевых инфекций, их профилактику, виды пищевых отравлений.

Учащиеся должны уметь: проводить противоэпидемические мероприятия.

Пищевые инфекции. Пути попадания болезнетворных микробов в продовольственные товары. Профилактика пищевых инфекций.

Понятие о пищевых отравлениях. Отравления бактериального происхождения: интоксикации и токсикоинфекции. Небактериальные пищевые отравления. Эпизоотические заболевания животных, меры предупреждения.

Тема 5. Личная гигиена работников предприятий торговли.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: значение личной гигиены для предупреждения заболеваний, виды санитарной одежды, порядок профилактических медицинских обследований.

Учащиеся должны уметь: пользоваться санитарной одеждой, предупреждать заболевания работников торговли, соблюдать правила гигиены.

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские обследования. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции. Личная медицинская книжка. Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства.

Тематический план

предмета «*Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле*».

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т. ч. ЛПЗ
1.	Психика человека, ее материалистическая природа.	1	
2.	Психологическая характеристика личности.	1	
3.	Психология общения.	2	
4.	Психологическая сторона процесса обслуживания.	2	
5.	Психология отношений в трудовом коллективе.	2	
6.	Профессиональная этика работника торговли.	4	
7.	Эстетика в торговле.	4	
	Итого	16	

Тема 1. Психика человека, ее материалистическая природа.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие о психологии, задачи психологии торговли, психические процессы человека.

Учащиеся должны уметь: определять эмоциональные состояния человека.

Понятие о психологии. Психология торговли как специальный раздел психологии. Задачи психологии торговли. Психика. Психические процессы человека, их виды и проявление в трудовой деятельности работника торговли. Чувства и эмоции. Внешнее выражение эмоций.

Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Аффект, недопустимость аффективного состояния для работника торговли. Стресс, его влияние на организм человека. Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний.

Тема 2. Психологическая характеристика личности.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие личности, свойства личности, виды темпераментов, индивидуальные особенности личности.

Учащиеся должны уметь: распознавать типы темпераментов покупателей.

Личность. Индивидуально-психологические и социально-психологические свойства личности.

Темперамент: понятие, типы.

Появление типологических особенностей личности и типа обращения покупателей при их обслуживании.

Индивидуальные психологические особенности личности. Характер. Черты характера, способствующие работе в сфере торговли. Способности. Профессиональные способности в области торговли. Направленность, потребности и мировоззрения личности.

Тема 3. Психология общения.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: роль общения в жизни человека, виды общения, средства общения, типы покупателей, понятие конфликта, их виды, способы профилактики конфликтов.

Учащиеся должны уметь: общаться с различными типами покупателей, уметь предотвращать конфликты, выходить из конфликтных ситуаций.

Общение, его роль в жизни и деятельности человека. Функции, виды и средства общения.

Восприятие человека человеком в процессе общения. Типы покупателей.

Психологический контакт – основа общения в торговле. Психологические перегрузки и барьеры общения, их предупреждение. Методы психологического воздействия на покупателя.

Конфликт: понятие. Конфликтная ситуация, конфликтное поведение, их виды. Способы профилактики конфликтов. Анализ конфликтных ситуаций. Самообладание.

Тема 4. Психологическая сторона процесса обслуживания.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: стадии процесса обслуживания, этапы процесса продажи товаров, виды и методы изучения спроса.

Учащиеся должны уметь: обслуживать покупателей с учетом их психотипа.

Работоспособность. Утомление. Профилактика усталости. Повышение работоспособности.

Стадии процесса обслуживания. Основные этапы процесса продажи товаров. Мотивация выбора и покупки товаров. Изучение и формирование покупательского спроса в торговле.

Психологический тип покупателей. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

Тема 5. Психология отношений в трудовом коллективе.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли, социальные нормы поведения в коллективе.

Учащиеся должны уметь: создавать благоприятный социально-психологический климат на предприятии торговли.

Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли. Трудовой коллектив в торговле.

Взаимоотношения в трудовом коллективе. Сплоченность и совместимость в коллективе торгового предприятия. Социально-психологический климат в предприятии торговли. Социальные нормы поведения в коллективе.

Тема 6. Профессиональная этика работника торговли.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие об этике, моральные качества работника торговли, понятие об этикете, служебный, речевой этикет работника сферы обслуживания, имидж продавца.

Учащиеся должны уметь: правильно употреблять и произносить слова и выражения.

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

Понятие об этикете. Служебный этикет продавца, речевой этикет работника сферы обслуживания. Культура речи. Имидж продавца.

Тема 7. Эстетика в торговле.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие об эстетике, категории эстетики, эстетические требования к внешнему виду и рабочему месту продавца.

Учащиеся должны уметь: создавать эстетический вид рабочего места и внешнего вида продавца.

Понятие об эстетике. Категории эстетики. Эстетический вкус и восприятие. Эстетика техническая, быта, трудового процесса. Эстетические требования к товару, внешнему виду и рабочему месту продавца.

Тематический план

предмета «*Организация торговли*».

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т. ч. ЛПЗ
1.	Торговля.	2	
2.	Розничная торговля.	2	
3.	Правила работы розничных торговых предприятий.	2	
4.	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже.	2	
5.	Организация продажи.	2	
6.	Сертификация товаров.	2	
7.	Маркетинг в торговле.	2	
8.	Менеджмент в торговле.	2	
9.	Персонал предприятий розничной торговли.	2	
10.	Контроль предприятий розничной торговли.	2	
11.	Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана труда материальных ценностей.	4	
	Итого	24	

Тема 1. Торговля.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: роль торговли в обществе, виды торговли, виды услуг розничной торговли.

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

Тема 2. Розничная торговля.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие и виды розничной торговли, классификацию предприятий розничной торговли, типизацию и специализацию магазинов.

Учащиеся должны уметь: различать типы торговых предприятий, специализацию магазинов.

Розничная торговля: понятие, виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров, типы в зависимости от размера торговой площади и форм обслуживания. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.

Тема 3. Правила работы розничных торговых предприятий.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: основные правила работы магазина, права покупателей на информации, контроль за соблюдением правил торговли.

Учащиеся должны уметь: оформлять ценники.

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

Тема 4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: формы товароснабжения, методы завоза товаров, приемные документы, порядок приемки товаров по количеству и качеству, условия хранения товаров в магазине, операции по подготовке товаров в магазине, виды товарных потерь, правила размещения товаров в торговом зале.

Учащиеся должны уметь: оформлять сопроводительные документы, подготавливать товары к продаже, размещать их на рабочем месте.

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

Ответственность продавцов за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. 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 5. Организация продажи.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: правила выкладки товаров в торговом зале, правила продажи отдельных групп товаров, порядок подготовки рабочего места продавца.

Учащиеся должны уметь: выкладывать товары, обслуживать покупателей с соблюдением правил продажи товаров.

Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавцов.

Тема 6. Сертификация товаров.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие о соответствии, цели, задачи, принципы и формы сертификации.

Учащиеся должны уметь: пользоваться сертификатами соответствия.

Понятие о соответствии: декларация соответствия, аттестация, сертификация соответствия, цели, задачи, принципы и формы. Участники сертификации. Сертификат соответствия, правила его оформления. Способы подтверждения соответствия товаров и услуг. Знаки соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации.

Тема 7. Маркетинг в торговле.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: сущность, содержание, цели маркетинговой деятельности в торговле, жизненный цикл товара, методы изучения покупательского спроса, понятие рекламы, ее виды и средства.

Учащиеся должны уметь: определять жизненный цикл товара, изучать покупательский спрос, разрабатывать рекламные мероприятия.

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.

Маркетинговое понятие товара. Критерии конкурентоспособности товаров. Жизненный цикл товара. Составные части престижности товара: новизна, современность, известность торговой марки.

Упаковка и дизайн товаров. Методы изучения покупательского спроса.

Реклама: понятие, виды, назначение, требования.

Тема 8. Менеджмент в торговле.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие менеджмента, принципы и функции управления в сфере торговой деятельности, роль менеджеров в эффективности деятельности предприятий.

Учащиеся должны уметь: управлять коллективом, информацией.

Понятие менеджмента. Основные принципы и функции управления в сфере торговой деятельности и роль информации в торговле.

Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами и информацией. Роль менеджеров в эффективности деятельности предприятий.

Тема 9. Персонал предприятий розничной торговли.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, виды требования к персоналу, документы, регламентирующие эти требования, права и обязанности продавцов продовольственных товаров, правила поведения продавцов, ответственность продавцов.

Учащиеся должны уметь: пользоваться документами, регламентирующими требования к обслуживающему персоналу.

Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования.

Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.

Поведение продавца при обслуживании покупателей.

Ответственность продавцов.

Тема 10. Контроль предприятий розничной торговли.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, назначение, нормативные документы, регламентирующие осуществление государственного контроля, органы государственного контроля, права и обязанности продавца при проведении госконтроля.

Учащиеся должны уметь: пользоваться документами, регламентирующими осуществление государственного контроля.

Государственный контроль: понятие, назначение, нормативные документы, регламентирующие осуществление государственного контроля. Органы государственного контроля. Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.

Тема 11. Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: основные положения законодательства по охране труда., виды инструктажей, порядок их проведения, производственный травматизм, порядок расследования несчастных случаев на производстве, электробезопасность, пожарную безопасность, охрану материальных ценностей.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда.

Государственный контроль: понятие, назначение, нормативные документы, регламентирующие осуществление государственного контроля. Органы государственного контроля. Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.

Тематический план

предмета ***«Основы товароведения продовольственных товаров».***

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т. ч. ЛПЗ
1.	Теоретические основы товароведения.	4	
2.	Зерномучные товары.	6	
3.	Кондитерские товары.	6	
4.	Вкусовые товары.	6	
5.	Мясные товары.	6	
6.	Рыбные товары.	6	
7.	Молочные товары.	6	
8.	Яйца и яичные товары.	2	

9.	Пищевые жиры.	2	
10.	Пищевые концентраты.	4	
11.	Фруктоовощные товары.	4	
12.	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия.	4	
	Итого	56	

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: краткую характеристику химического состава продовольственных товаров, пищевую ценность продовольственных товаров, показатели качества, факторы, влияющие на качество, классификацию дефектов, категории и виды стандартов, контроль качества, классификацию продовольственных товаров на группы, условия и режим хранения товаров, виды товарных потерь.

Учащиеся должны уметь: распознавать дефекты продовольственных товаров, пользоваться нормативными документами, соблюдать режим хранения товаров.

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятие. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров.

Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели.

Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации, факторы, влияющие на качество продовольственных товаров, органолептические методы определения показателей качества.

Классификация дефектов.

Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи, значение. Виды и категории стандартов.

Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов и средствами измерений.

Классификация продовольственных товаров на группы.

Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение.

Потери товаров: виды. Естественная убыль, причины ее возникновения, порядок списания.

Тема 2. Зерномучные товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: классификацию зерномучных товаров, ассортимент круп, их пищевую ценность, ассортимент муки, ее товароведную характеристику, товароведную характеристику макаронных изделий, хлебобулочных изделий.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент круп, муки, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, определять качество по органолептическим показателям.

Классификация зерномучных товаров.

Крупы: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Мука: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Дрожжи: виды, требования к качеству, хранение.

Макаронные изделия: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Хлебобулочные изделия: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты и болезни, упаковка, маркировка, хранение.

Классификация и характеристика ассортимента бараночных и сухарных изделий.

Тема 3. Кондитерские товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, назначение, товароведную характеристику кондитерских изделий.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент кондитерских изделий, оценивать качество по органолептическим показателям.

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.

Сахар: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Крахмал: виды, факторы, формирующие качество, упаковка, маркировка, хранение.

Мед: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

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

Тема 4. Вкусовые товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: общую классификацию вкусовых товаров, товароведную характеристику алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей, приправ, табачных изделий.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент вкусовых товаров, оценивать качество по органолептическим показателям

Вкусовые товары: понятие, назначения, классификация.

Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Чай, кофе и их заменители: пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Пряности, приправы: значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Табачные изделия: понятие, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.

Тема 5. Мясные товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую классификацию, товароведную характеристику мясных товаров,

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент мясных товаров, оценивать качество по органолептическим показателям.

Мясные товары: понятие, общая характеристика.

Мясо: пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности, требования к качеству мяса, дефекты, сортовой разруб мясных туш.

Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков.

Субпродукты: характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты.

Мясо птицы, кроликов, дичи: классификация мяса птицы по виду, полу и возрасту, разделки, упитанности, требования к качеству мяса, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Колбасные изделия: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Ветчинные изделия: классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Мясные консервы: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 6. Рыбные товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую характеристику рыбных товаров, основные семейства рыб, классификацию ассортимента рыбных товаров.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент рыбных товаров, оценивать качество по органолептическим показателям.

Рыбные товары: понятие, общая характеристика.

Рыба: пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейства и видов рыб

Живая рыба: виды, способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни, повреждения живой рыбы.

Охлажденная рыба: сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Мороженая рыба: сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Балычные изделия: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Икра рыб: характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Рыбные консервы и пресервы: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Нерыбные морепродукты: виды, пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 7. Молочные товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую классификацию, товароведную характеристику молочных товаров, пищевую ценность молока.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент молочных товаров, оценивать качество по органолептическим показателям.

Молочные товары: понятие, общая классификация.

Молоко, сливки: пищевая ценность, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Мороженое: пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Молочные консервы: пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Масло коровье: пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Сыры: пищевая ценность, характеристика ассортимента, сорта, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 8. Яйца и яичные товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: общую классификацию, пищевую ценность, категории яиц.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент яиц, оценивать качество по органолептическим показателям.

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 9. Пищевые жиры.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую классификацию, пищевую ценность.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент пищевых жиров, оценивать качество по органолептическим показателям

Пищевые жиры: понятие, общая характеристика.

Растительные масла: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Животные топленые жиры: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Маргариновая продукция: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 10. Пищевые концентраты.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую классификацию, пищевую ценность.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент пищевых концентратов, оценивать качество по органолептическим показателям.

Пищевые концентраты: понятие, общая характеристика.

Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 11. Плодоовощные товары.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую классификацию, пищевую ценность.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент плодоовощных товаров, оценивать качество по органолептическим показателям

Плодоовощные товары: понятие, значение, общая характеристика.

Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерно и бобовые): пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения.

Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные): пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения, упаковка, маркировка, хранение.

Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные, овощные и плодово-ягодные консервы: факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Свежие и переработанные грибы: пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Тема 12. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие, общую классификацию полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских товаров, оценивать качество по органолептическим показателям

Классификация полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Полуфабрикаты из мяса (порционные, мелкокусковые изделия, изделия из котлетной массы), птицы, крупы, овощей (котлеты, биточки, голубцы, наборы для щей, борщей), из муки (блинчики, вареники, тесто): характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, фаршированные, заливные), сладкие блюда, десерты, восточные сладости: характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные, булочные изделия и другие: характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Тематический план

предмета «*Торговая техника и оборудование*».

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т. ч. ЛПЗ
1.	Введение. Оборудование и инвентарь.	2	
2.	Весоизмерительное оборудование.	2	
3.	Машины для измельчения и нарезания продуктов.	2	
4.	Фасовочно-упаковочное оборудование.	2	
5.	Контрольно-кассовые машины.	2	
6.	Холодильное оборудование.	2	
7.	Подъемно-транспортное оборудование.	2	
8.	Оборудование для охраны предприятия.	2	
	Итого	16	

Тема 1. Введение. Оборудование и инвентарь.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: нормы технического оснащения, виды торгового оборудования и инвентаря, требования, предъявляемые к торговому оборудованию, классификацию и назначение торговых автоматов.

Учащиеся должны уметь: пользоваться торговым инвентарем, эксплуатировать торговое оборудование.

Организация материально-технического снабжения торговых предприятий. Нормы технического оснащения. Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Ответственность торговых работников за правильное использование торгового оборудования.

Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение.

Тема 2. Весоизмерительное оборудование.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: классификацию торговых весов, устройство, правила установки и взвешивания, порядок и сроки государственной поверки и клеймения, виды гирь.

Учащиеся должны уметь: устанавливать весы по уровню, эксплуатировать различные марки весов.

Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, весовые электронные комплексы, весы товарные. Понятие об устройстве, установке, правила безопасной эксплуатации. Правила взвешивания на весах различных типов.

Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием. Поверка и клеймение весов и гирь. Ответственность работников торговли за состояние весоизмерительных приборов

Тема 3. Машины для измельчения и нарезания продуктов.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: виды и назначение машин для измельчения и нарезания продуктов, их устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать машины для измельчения и нарезки продуктов..

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: классификацию фасовочно-упаковочного оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать машины для фасовки и упаковки товаров.

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки и упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 5. Контрольно-кассовые машины.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: виды и типы контрольно-кассовых машин, их назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать контрольно-кассовые машины, применяя безопасные приемы труда.

Виды и типы контрольно-кассовых машин, применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин. Кассовый чек, его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Федеральный закон «О применении ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением».

Тема 6. Холодильное оборудование.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: понятие и виды охлаждения, назначение охлаждения, классификацию холодильного оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать холодильное оборудование с применением безопасных приемов труда.

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: классификацию подъемно-транспортного оборудования, их назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать подъемно-транспортное оборудование с соблюдением правил техники безопасности.

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины, транспортирующие машины, погрузочно-разгрузочные машины: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Тема 8. Оборудование для охраны предприятий.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: назначение, виды охранной сигнализации, виды сканирующего оборудования.

Учащиеся должны уметь: пользоваться сканирующим оборудованием..

Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Сканирующее оборудование. Контактные, лазерные стационарные и лазерные ручные сканеры, радио-сканеры.

Тематический план

производственного обучения.

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность.	16
2.	Изучение ассортимента товаров.	144
3.	Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации.	72
4.	Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности.	48
5.	Изучение правил хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже.	72
6.	Организация рабочего места.	8

7.	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей.	48
8.	Изучение оборудования для охраны предприятия.	8
9.	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2 разряда.	56
	Квалификационная (пробная) работа.	8
	Итого	480

Тема 1. Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: формы организации труда, правила внутреннего распорядка, требования безопасности труда, причины травматизма, виды травм, инструкции по безопасности труда, правила электробезопасности, пожарную безопасность, правила поведения при пожаре, устройство огнетушителей.

Учащиеся должны уметь: пользоваться первичными средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при поражении электрическим током.

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка, порядком и проведения практического обучения.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила и инструкции по безопасности труда.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.

Устройство и применение огнетушителей и внутренних пожарных кранов. Правила пользования первичными средствами пожаротушения. План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

Тема 2. Изучение ассортимента товаров.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: классификацию ассортимента продовольственных товаров, оценку качества товаров, маркировку, виды упаковки, условия и сроки хранения товаров, правила продажи товаров.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент продовольственных товаров, дефекты, читать маркировку, упаковывать товары, хранить и реализовывать товары.

Изучение ассортимента продовольственных товаров, их отличительные признаки, свойства, вкусовые особенности, розничные цены.

Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.

Тема 3. Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: правила безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования, правила установки, взвешивания весоизмерительного оборудования, устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин, измельчительно-режущего оборудования, холодильного оборудования, подъемно-транспортного оборудования, торгового инвентаря.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил техники безопасности.

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования.

Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, сроков клеймения, овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.

Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации.

Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации. Овладение приемами работы на оборудовании.

Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации. Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием.

Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.

Изучение видов торгового инвентаря и инструментов, правил пользования. Изучение тары-оборудования.

Тема 4. Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: виды вычислительной техники, правила работы с денежными купюрами, подсчитывать выручку за день, порядок сдачи денежной выручки, правила ведения учета..

Учащиеся должны уметь: выполнять арифметические действия на вычислительной технике, определять денежную выручку, сдавать ее в установленном порядке, эксплуатировать сканеры.

Изучение видов вычислительной техники. Выполнение арифметических действий на вычислительной технике. Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами.

Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки. Подсчет выручки за день. Ознакомление с порядком сдачи выручки. Ознакомление с правилами ведения учета в магазине.

Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодовых технологий. Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.

Тема 5. Изучение правил хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: ассортимент товаров в магазине, виды упаковки, порядок хранения, поставщиков, правила приемки товаров по количеству и качеству, операции по подготовке товаров к продаже.

Учащиеся должны уметь: распознавать ассортимент товаров в магазине, определять качество товаров, упаковывать их, подготавливать к продаже, создавать благоприятные условия для хранения, оформлять первичные документы на поступившие товары.

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей. Приемы проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам.

Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров.

Изучение поставщиков товаров.

Участие в приемке товаров, изучение сопроводительных документов. Определение массы брутто, нетто, тары. Участие в оформлении первичных документов на поступившие товары.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже. Участие в размещении и укладке товаров на хранение. Проверка соответствия режимам хранения установленному.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров.

Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров.

Ознакомление с видами упаковочного материала. Приобретение навыков по нарезке, упаковке товаров. Участие в передаче подготовленного товара в торговый зал..

Тема 6. Организация рабочего места.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: организацию рабочего места, правила размещения и выкладки товаров в торговом зале, правила оформления ценников, правила оформления витрин.

Учащиеся должны уметь: подготавливать рабочее место к работе, оформлять ценники, витрины, размещать и выкладывать товары.

Ознакомление с рабочим местом продавца.

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса, заполнение и прикрепление ценников.

Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.

Личная подготовка продавца продовольственных товаров.

Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментом в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии

Тема 7. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: порядок обслуживания покупателей, правила общения с покупателями, порядок расчета с покупателями.

Учащиеся должны уметь: предлагать и показывать товары, консультировать покупателей, нарезать и взвешивать товары, производить расчеты с покупателями за покупки, обменивать товары.

Встреча покупателя и выявление спроса.

Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности товаров, нарезки, взвешивании, упаковки товаров.

Овладение навыками общения с покупателями. Приобретение навыков профессионального поведения. Отработка речевого общения с покупателями. Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.

Информация покупателей о дополнительных услугах. Ознакомление с порядком обмена товаров.

Тема 8. Изучение оборудования для охраны предприятия.

Объем основных знаний и умений учащихся.

Учащиеся должны знать: виды охранной сигнализации.

Учащиеся должны уметь: эксплуатировать камеры слежения.

Изучение видов охранной сигнализации. Приобретение навыков по эксплуатации камер слежения.

Тема 9. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров

2 разряда.

Самостоятельная работа обучающихся под наблюдением мастера (инструктора) производственного обучения по закреплению полученных знаний, умений и навыков работы в соответствии с квалификационными требованиями и учебной программой.

4. Фактическое ресурсное обеспечение.

Ресурсное обеспечение техникума определяется в целом по программе профессиональной подготовки и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.1 Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы профессиональной подготовки рабочих по профессии Продавец продовольственных товаров должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы.

Программа профессиональной подготовки обеспечивается учебно-методической документацией. Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по программе профессиональной подготовки, изданными за последние 5 лет.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- а) библиотеку с необходимыми печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы;
- б) компьютерные кабинеты общего пользования с подключением к сети Интернет;
- в) лаборатории, оснащенные тренажерами;
- в)компьютерные мультимедийные проекторы для проведения вводных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;
- г) учебно-производственные мастерские, укомплектованные необходимым оборудованием: слесарная; сварочная для сварки металлов.

5. Формы аттестации и оценочные материалы.

5.1 Виды аттестации и формы контроля

Промежуточная аттестация

Реализация программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в техникуме.

Итоговая аттестация

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение квалификационных разрядов.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей

ЛИТЕРАТУРА

6.1. Основные источники:

1. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014

2. Гомола А. И., Кириллов В. Е., Жанин П. А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014

3. Гомола А. И., Жанин П. А., Кириллов В. Е. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014

6.2. Электронные издания и ресурсы

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

