

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «Губкинский
горно-политехнический колледж»

А.П. Жилинкова

«25» декабря 2019 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
профессионального обучения**

**переподготовки рабочих, должности служащих по профессии
17353 Продавец продовольственных товаров**

Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета
Протокол № 17_от «24» декабря 2019 г

Составители:

А.Г. Сорокина, преподаватель ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Г.И.Щепихина, преподаватель МР ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Цель и планируемые результаты обучения
3. Учебный план
4. Календарный учебный график
5. Содержание рабочих программ учебных дисциплин
6. Организационно-педагогические условия
7. Контроль и оценка результатов освоения программы
8. Информационное обеспечение
9. Итоговая аттестация

І ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
 - Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
 - Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)
 - Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир";
 - Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
 - Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94;
 - Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации, Профессия - Продавец продовольственных товаров (широкий профиль), Квалификация -2-й - 4-й разряды. Код профессии - 17353, Министерство образования Российской Федерации, Институт развития профессионального образования, 2002 г.
- Федеральным проектом «Для лиц в возрасте 50-ти лет и старше, а также лиц предпенсионного возраста ищущих работу и самостоятельно обратившихся в органы службы занятости населения».
- Федеральным проектом «Содействие занятости женщин – создание условий дошкольного образования для детей в возрасте до трех лет» (введено распоряжением Правительства РФ от 23.10.2019 № 2498-р).

1.1 Требования к поступающим

Лица, желающие освоить профессиональную программу, должны иметь основное общее, среднее общее, среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

1.2 Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы 236 академических часов. Форма обучения: очная

1.3 Структура программы представлена общими положениями, целью и планируемыми результатами обучения, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, организационно-педагогическими условиями, контролем и оценкой результатов освоения программы, информационным обеспечением.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных дисциплин раскрывают рекомендуемую последовательность изучения дисциплин и тем, а также распределение учебных часов по предметам и темам.

Программа разработана с учётом применения в учебном процессе современных систем теоретического обучения и освоения практических навыков, с элементами решения ситуационных задач. Теоретическое обучение увязывается с практическими занятиями.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, практическое занятие (обучение), зачет, дифференцированный зачёт, квалификационный экзамен.

Практические занятия, занятия производственного обучения включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Слушателям, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 (второй), 3(третий), 4 (четвертый) разряд по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

II. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Цель освоения основной программы профессионального обучения переподготовки рабочих по профессии «Продавец продовольственных товаров» состоит в том, чтобы дать слушателям необходимый уровень знаний, умений и навыков.

Обучающиеся, освоившие программу должен обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности - Выполнение следующих работ:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

ПК 8. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями

ПК 9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 11. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 12. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:
обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

Должен знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

Должен уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку результатов практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, МДК	Всего часов	Форма контроля	в том числе	
				теоретическое обучен.	практические работы
1	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	236		116	110
1.1	Общепрофессиональные дисциплины	62		40	22
1.1.1	Правовые основы профессиональной деятельности	12	зачет	8	4
1.1.2	Деловая культура	10	зачет	6	4
1.1.3	Основы бухгалтерского учета	16	зачет	10	6
1.1.4	Товароведение	16	зачет	10	6
1.1.5	Основы экономики	8	зачет	6	2
1.2	Специальные дисциплины	164		76	88
1.2.1	Специальная технология	84	экзамен	76	8
1.2.2	Производственное обучение	80	диф. зачет		80
	КОНСУЛЬТАЦИИ	2			
	КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	8			

IV.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Учебные предметы	Всего часов	недели											
		1	2	3	4	5	6	7					
Правовые основы профессиональной деятельности	12	2	2	2	2	2	2						
Деловая культура	10	2	2	2	2	2							
Основы бухгалтерского учета	16	2	2	2	2	4	4						
Товароведение	16	2	2	2	2	4	4						
Основы экономики	8	2	2	2	2								
Специальная технология	84	18	18	18	18	12							
Производственное обучение	80	8	8	8	8	12	26	10					
КОНСУЛЬТАЦИИ	2							2					
ЭКЗАМЕНЫ													
КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН	8							8					
Итого:	236	36	36	36	36	36	36	20					

V. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Правовые основы профессиональной деятельности
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	12
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	4
<i>Итоговая аттестация - в форме зачета</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины **Правовые основы профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Правовое регулирование экономических отношений	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Основные положения Конституции РФ.	1	1
Тема 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Понятие и признаки юридического лица. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Порядок рассмотрения для банкротства в арбитражном суде.	1	1
Тема 3. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения населения. Правовой статус безработного. Правовой статус безработного	1	2
Тема 4. Трудовой договор	Понятие трудового договора, его значение. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Понятие и виды переводов по трудовому праву. Отличие переводов от перемещения. Совместительство	1	2
	<i>Практическое занятие</i> Составление трудового договора	1	2
Тема 5. Рабочее время и время отдыха	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением	1	2
Тема 6. Заработная плата	Понятие и системы заработной платы. Правовое регулирование заработной платы. Тарифная система, надбавки и доплаты. Порядок выплаты заработной платы.	2	2

Тема 7. Трудовая дисциплина	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий	1	2
Тема 8. Материальная ответственность сторон трудового договора	Понятие материальной ответственности. Основания условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику.	1	2
Тема 9. Трудовые споры	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссия по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам	1	2
Зачет		1	
	Всего:	12	

Деловая культура
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>10</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>10</i>
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация - в форме зачета</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Деловая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Деловая культура. Основы профессиональной этики и делового этикета	Понятие деловой культуры. Понятие об этике. Профессиональная этика и деловой этикет. Профессиональная этика продавца. Формы и правила поведения продавца на рабочем месте. Способы достижения успеха в построении деловых отношений. Правила делового этикета в отношении одежды, внешнего вида, манеры общения.	2	2
Тема 2. Психологические требования к профессии «Продавец продовольственных товаров»	Общее представление о современных требованиях к профессии «Продавец продовольственных товаров». Функциональные обязанности продавца. Специфика его работы. Психологические требования к профессии «Продавец продовольственных товаров». Основные профессиональные качества и их характеристики: профессиональные навыки, организаторские способности, ответственность, надежность, инициативность и др. Основные личностные качества и их характеристики: коммуникабельность, артистизм, доброжелательность, новаторство и др.	4	1
	Практические занятия: Посторонние профессиограммы профессии «Продавец продовольственных товаров»	4	1
Зачет			
	Всего:	10	

Основы бухгалтерского учета
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>16</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>16</i>
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	<i>6</i>
<i>Итоговая аттестация - в форме зачета</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Предмет, метод и принципы бухгалтерского учета	Предмет, метод и принципы бухгалтерского учета. Основные требования к ведению бухгалтерского учета	1	2
Тема 2. План счетов бухгалтерского учета	План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности предприятий, его строение и содержание. Классификация счетов бухгалтерского учета.	2	2
Тема 3. Двойная запись операций на счетах	Понятие: двойная запись, бухгалтерская проводка, корреспонденция счетов. Проводки простые и сложные. Значение двойной записи.	2	2
Тема 4. Инвентаризация	Сущность и значение инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации и отражение её результатов в учете.	2	2
Тема 5. Понятие и виды отчетности в коммерческой организации	Виды отчетности в коммерческой организации. Порядок составления бухгалтерской отчетности в коммерческой организации. Основные требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности в коммерческой организации.	2	2
Тема 6. Учёт материалов на складе и в бухгалтерии	Методы учёта материалов. Взаимосверка данных складского учёта с данными бухгалтерского учёта. Аналитический учёт запасов	2	2
	Практическое занятие.	4	2
Зачет		1	
	Всего:	16	

Товароведение

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>16</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>16</i>
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	<i>6</i>
<i>Итоговая аттестация - в форме зачета</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Введение в товароведение	<p>Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели. Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Классификация продовольственных товаров на группы. Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), правила размещения. Потери товаров: виды.</p>	1	2
Тема 2. Зерно и продукты его переработки	<p>Классификация зерномучных товаров. Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине. Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине. Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине. Макароны изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество* классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика ассортимента</p>	2	2

	бараночных и сухарных изделий. Практическое занятие		
Тема.3. Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия	<p>Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация. Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине. Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.</p> <p>Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение меда в магазине. Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и како-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 и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.</p> <p>Практическое занятие</p>	2	2
Тема 4. Вкусовые товары	<p>Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, Укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине. Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине. Пряности, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.</p> <p>Практическое занятие</p>	2	2
Тема 5. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары	<p>Мясные товары: понятие, общая классификация. Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому</p>	2	2

	<p>состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. 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. Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине. Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Рыбные товары: понятие, общая классификация. Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в Живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы. Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимента-требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка хранение в магазине. Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение</p>		
--	---	--	--

	<p>в магазине. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Практическое занятие</p>		
Тема 6. Молоко и молочные товары	<p>Молочные товары: понятие, общая классификация. Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине. Мороженое. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка. Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Практическое занятие</p>	2	2
Тема 7. Яйца и яичные товары. Пищевые жиры	<p>Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Пищевые жиры: понятие, общая классификация. Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Животные топленые жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценности, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p>	2	2
Тема 9. Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки	<p>Плодоовощные товары: понятие, значение, общая классификация. (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные; тыквенные, томатные, зерно и бобовые овощи). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Свежие</p>	2	2

	<p>плоды: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка, маркировка, хранение в магазине плодов и овощей. Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Практическое занятие</p>		
Зачет		1	
	Всего:	16	

Основы экономики
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	8
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	2
<i>Итоговая аттестация - в форме зачета</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема1. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике	Сферы, комплексы и отрасли экономики. Тенденции развития промышленности. Отраслевые особенности организации (предприятия), влияющие на формирование ее экономического потенциала. Предприятия промышленности как субъект предпринимательства. Современные организационно – правовые формы предприятий. Организационно-экономические основы деятельности предприятий. Производственная и организационная структура организации	1	2
Тема 2. Экономические ресурсы организации и их эффективность	Классификация, состав основных фондов предприятий и их оценка. Физический и моральный износ. Оборотные средства организации. Состав, классификация и использование оборотных средств. Понятие о труде и трудовых ресурсах, особенности труда в промышленности. Понятие производительности труда. Пути повышения производительности труда. Современные факторы производства: организация и технология, информация и наука, энергия и экология. Практическое занятие	2	2
Тема 3. Техничко – экономические показатели	Формы общественного разделения труда. Валовая и товарная продукция как основные показатели специализации производства. Понятие об издержках производства и себестоимости продукции. Сущность экономической эффективности производства и ее основные показатели. Формирование цен на продукцию. Виды цен. Ценовая политика организации.	2	2
Тема 4. Оплата труда	Формы и виды оплаты труда. Сущность тарификационной системы, ее составные элементы. Отраслевые особенности в оплате труда. Практическое занятие	2	2
Зачет		1	
	Всего:	8	

Специальная технология
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>84</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>84</i>
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	<i>8</i>
<i>Итоговая аттестация - в форме экзамена</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специальная технология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1. Розничная торговая сеть. Товароснабжение	Торговля: термины и определение. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные. Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров. Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины - Гипермаркет, Универмаг, Магазин - склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины)	4	2
Тема 2. Правила работы розничных торговых предприятий	Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли. Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.	4	2
Тема 3. Прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Продажа товаров	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. Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца.	12	2
Тема 4. Основы мерчандайзинга.	Значение и методы мерчандайзинга. Факторы, влияющие на выбор покупателя. Фирменный стиль. Параметры расположения товаров и	2	

	оборудования.		
Тема 5. Сертификация товаров	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. Правила заполнения сертификатов. Сертификация импортных товаров.	4	2
Тема 6. Виды покупательского спроса. Торговая реклама	Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной деятельности. Содержание и цели маркетинговой деятельности розничного торгового предприятия. Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров. Критерии конкурентоспособности товаров. Жизненный цикл товара. Взаимосвязь жизненного цикла товара и маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле. Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в процессе продвижения товаров.	10	2
Тема 7. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров	Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров. Поведение продавца при обслуживании покупателей. Требования предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов.	6	
Тема 8. Торговая техника и оборудование	Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Весоизмерительное оборудование Классификация торговых весов. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-	30	

	кассовых машин. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Подъемно-транспортное оборудование.		
Тема 9. Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия	Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям. Службы государственного надзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений. Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством. Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожара. Причины пожара. Классификация взрывоопасных и пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану. Правила пользования огнетушителями. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Охрана окружающей среды. Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.	6	
	Экзамен	6	
	Всего:	84	

Производственное обучение

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
<i>в том числе:</i>	
практические занятия	<i>80</i>
<i>Итоговая аттестация - в форме дифференцированного зачета</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины Производственного обучения

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых функций	Кол-во часов
1	Ознакомление с предприятием розничной торговой сети	Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка, программой и порядком Ознакомление с квалификационной характеристикой продавца продовольственных товаров.	2
2.	Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в торговом предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия). Ознакомления с требованиями безопасности труда на рабочих местах. Причинами травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма на предприятии. Ознакомление с основными правилами и инструкциями по безопасности труда, их выполнением на предприятии. Ознакомление с основными правилами электробезопасности. Ознакомление с пожарной безопасностью. Причины пожаров. Ознакомление с планом эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.	2
3	Изучение ассортимента продовольственных товаров	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 и их	12

		соблюдением.	
4	Торгово-технологическое оборудование розничной торговой сети	<p>Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования).</p> <p>Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения; овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов различных типов. Определение грузоподъемности весов. Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.</p> <p>Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации.</p> <p>Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации. Овладение приемами работы на оборудовании.</p> <p>Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации. Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием.</p> <p>Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.</p> <p>Изучение видов торгового инвентаря и инструмента, правил пользования. Изучение тары-оборудования.</p>	6
5	Торгово-технологический процесс в магазине	<p>Овладение основными операциями пред реализационной подготовки товаров с учётом их особенностей: проверка наименования, количества, сортировка товаров на градации качества (сорта, классы, типы, марки и т.п.), упаковывание товаров, их фасование, установление цены, состояния упаковки и</p>	12

		<p>правильности маркировки; овладение техникой фасования, упаковывания товаров, оформления ценников. Маркирование фасованных товаров.</p> <p>Оценка соответствия подготовки товаров к продаже в магазине требованиям нормативных документов.</p> <p>Подготовка рабочего места продавца к работе: проверка наличия необходимого запаса товаров, проверка весов, подготовка упаковочных материалов.</p> <p>Уход за рабочим местом продавца и содержание его в надлежащем порядке. Осуществление выкладки товаров в торговом зале.</p>	
6	Приемка товаров на розничном торговом предприятии	<p>Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов. Определение массы брутто и нетто.</p> <p>Участие в распаковке тары и разбраковке товаров.</p> <p>Овладение навыками вскрытия тары.</p> <p>Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачественность поступивших товаров.</p>	6
7	Хранение и подготовка товара к продаже	<p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже. Участие в размещении и укладке товаров на хранение.</p> <p>Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.</p> <p>Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров</p>	6

		<p>установленному режиму.</p> <p>Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.</p> <p>Ознакомление с видами тары, порядком ее хранения, учета и возврата.</p> <p>Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разруб товаров, фасовка.</p> <p>Ознакомление с видами упаковочного материала.</p> <p>Приобретение навыков по нарезке бумаги на листы нормативных размеров. Упаковка товаров.</p> <p>Отработка приемов упаковки верха пакета различными способами.</p> <p>Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.</p>	
8	Организация рабочего места	<p>Ознакомление и рабочим местом продавца. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение, выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен. Приобретение навыков оформления витрин. Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.</p> <p>Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.</p>	6
8	Обслуживание покупателей	<p>Встреча покупателя и выявление спроса.</p>	22

		<p>Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.</p> <p>Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.</p> <p>Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.</p> <p>Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».</p> <p>Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.</p> <p>Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине.</p> <p>Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.</p>	
9	Участие в инвентаризации	<p>Наблюдение или участие в инвентаризации.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие Порядок и правила проведения инвентаризации.</p> <p>Требования к проведению инвентаризации.</p>	4
	<i>Дифференцированный зачет</i>		2

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация основной программы профессионального обучения осуществляется при наличии учебного кабинета: учебный магазин. Практические занятия проходят на производственной базе предприятия – заказчика.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебный магазин:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам программы;
- демонстрационное оборудование;
- оборудование для проведения практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства мультимедиа;
- аудио, видеоаппаратура.

Реализация дополнительной профессиональной программы предполагает обязательную стажировку.

6.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию обучения по междисциплинарному курсу осуществляют дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин.

Руководство практикой осуществляют педагогические работники, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля «Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров».

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку и повышение квалификации в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

VII. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обслуживать покупателей: нарезать, взвешивать и упаковывать товар, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупку; • контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность, правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования; • соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте; • подготавливать товар к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки, правильность маркировки, распаковывать, осматривать внешний вид, зачищать, нарезать, разделять товар; • соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте; • подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, заточка инструментов, установка весов; • размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; • получать и подготавливать упаковочный материал; • заполнять и прикреплять ярлыки цен; • подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке; • убирать нереализованные товары и тару; <p>подготавливать товары к инвентаризации</p>	<p>Тестирование</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление опорного конспекта по теме «</p> <p>Опрос</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление опорного конспекта по теме</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических работ по темам дисциплинарных модулей</p> <p>Зачет по изученным дисциплинам</p>
<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары; • признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания; • приемы и методы обслуживания 	<p>Опрос</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических работ по темам</p>

<p>покупателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; • пути сокращения товарных потерь, затрат труда. <ol style="list-style-type: none"> 1) порядок работы магазина; 2) правила торговли товарами данной группы; 3) ассортимент: классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены товаров данной группы; основных поставщиков, особенности в ассортименте и качестве их продукции; 4) правила подготовки товаров к продаже, приемы показа и упаковки товаров; 5) принципы оформления внутримагазинных витрин; 6) основные виды сырья для изготовления товаров; 7) признаки доброкачественности, сортности, органолептические методы определения качества продуктов в соответствии с требованиями ГОСТов; 8) правила хранения товаров и сроки их реализации; 9) виды брака, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания; 10) методы снижения потерь товаров при хранении; 11) правила взвешивания товаров, установки, регулировки, проверки весов и ухода за ними; сроки клеймения весов, гирь; 12) правила работы на контрольно-кассовой машине и ухода за ней; 13) методы изучения опроса покупателей; 14) виды торгового инвентаря и инструмента и правила пользования ими; 15) признаки платежности государственных денежных знаков; установленный порядок приема и сдачи денег; 16) порядок подготовки товаров к инвентаризации; 17) правила обращения с тарой; 18) правила санитарии и гигиены; 19) правила техники безопасности труда и противопожарные мероприятия; 	<p>дисциплинарных модулей</p> <p>Зачет по изученным дисциплинам Самостоятельная работа</p> <p>Оформление отчетов по практическим работам</p> <p>Составление опорного конспекта</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Оформление отчетов по практическим работам Самостоятельная работа</p> <p>Составление опорного конспекта</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление опорного конспекта</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление опорного конспекта</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических работ по темам дисциплинарных модулей</p> <p>Составление опорного конспекта</p> <p>Опрос</p>
--	--

VIII ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

8.1.Основная литература

1.Арустамов Э.А.Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие- 3- е издание и доп.- М Издательско- торговое «Корпорация» -2014 г. 452 стр.

2. Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров, Рабочая тетрадь: учеб, пособие для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016-96с.

3.Никитченко Л.И.Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь для профессионального образования. Издательский центр Академия 2014- 96 с.

4 А. М. Новикова, Т. С. Голубкина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб, для проф. образования: Учеб, пособие для сред. проф. образования. - 3-е изд., стер: - М.: ИРПО: Издат. Центр «Академия»,2016. – 480 с.

Дополнительные источники:

1 Контрольно-кассовые машины: учеб, пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2011. - 80с.

2.Оборудование торговых предприятий. Учебник. 5-е изд., стер. Гриф МО РФ.Миронова Н.Б., Парфентьева Т.Р., Петухова А.А. (2013 г.) 3.Оборудование торговых предприятий. Учебник для начального профессионального образования. 4-е изд., стер. Гриф МО РФ Миронова Н.Б., Парфентьева Т.Р., Петухова А.А. (2012 г.) 4.

Контролер-кассир торгового зала. Учебное пособие. 2-е изд., испр. Гриф Экспертного совета по проф.образованию МО РФ Косарева Г.С. (2013 г.)

3.Экономика организации (предприятия): учебник для ср. спец. учеб, заведений. -2-е изд., с изм./Н.А. Сафронов. -М.: Магистр: 2011. - 255с.

4. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. Учебник. – 4-е изд., перераб, и доп. – М.: Экономистъ, 2010

5.Мескон М.Х. Основы менеджмента: Пер. с англ./Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. – М.: Вильямс, 2008

6. Предпринимательство. Учебник /Под ред. М.Г. Лапусты. – М.: ИНФРА-М, 2007

Интернет ресурсы по торговому оборудованию

<http://5ballov.qip.ru/referats/preview/105079>

http://www.znaytovar.ru/s/Pravila_ekspluatacii_torgovogo.html

http://revolution.allbest.ru/marketing/00213620_0.html

http://www.etalon-tehno.ru/cf_useful_articles_parts_of_scales.htm

<http://www.hardholod.ru/mekhanicheskoe-oborudovanie/klassifikaciya-ehlektronnykh-torgovykh-vesov/>

IX ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд, 3 разряд, 4 разряд по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена. Экзамен проводится устно по билетам. К экзамену допускаются обучающиеся при выполнении всех заданий, практических работ и получивших зачет по пройденным учебным дисциплинам.

После успешной сдачи итоговой аттестации обучающемуся выдается свидетельство рабочего, должности служащего установленного образца.

Билеты для проведения квалификационного экзамена

Билет 1.

1. Классификация услуг розничной торговли.
2. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, ее цель.
3. Весоизмерительное оборудование: виды, назначение, устройство.
4. Требования безопасности услуг розничной торговли.

Билет 2.

1. Классификация предприятий розничной торговли по видам и типам.
2. Масло сливочное Особенности получения. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
3. Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на формирование качества. Методы оценки качества.
4. Основные причины электротравматизма.

Билет 3.

1. Общие требования к услугам торговли.
2. Принципы и правила выкладки товаров в магазине.
3. Торты и пирожные. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
4. Основные законодательные акты по охране труда.

Билет 4.

1. Маркетинг в торговле: понятие. Маркетинговая классификация товаров.
2. Макаронные изделия: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, виды, назначение.
4. Профилактика профессиональных заболеваний продавца.

Билет 5.

1. Методы оценки качества продовольственных товаров: понятия, показатели.
2. Шоколад: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Мебель торговых предприятий: понятие, классификация.

4. Требования безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ).

Билет 6.

1. Виды розничной сети: понятия, классификация.
2. Пряности и приправы: их значение в питании, классификация, условия и сроки хранения.
3. Контрольно-кассовые машины (ККМ) применяемые в торговле: виды, типы.
4. Правила безопасности эксплуатации торгового-холодильного оборудования.

Билет 7.

1. Организация работы продавцов, их права и обязанности.
2. Хлебобулочные изделия, классификация по различным признакам. Характеристика и ассортимент ржано-пшеничного хлеба. Показатели качества, дефекты. Хранение
3. Торговый инвентарь: виды, назначение, классификация.
4. Организация инструктажей работников предприятий торговли по охране труда.

Билет 8.

1. Правила продажи отдельных групп товаров.
2. Мясные консервы: классификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
3. Кассовый чек и его реквизиты.
4. Классификация производственного травматизма.

Билет 9.

1. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.
2. Рыбные консервы и пресервы: характеристика, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка.
3. Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация.
4. Основные системы пожарной защиты.

Билет 10.

1. Торговый этикет. Принципы профессионального поведения продавца.
2. Молоко и сливки: пищевая ценность, классификация, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Порядок приемки и оформления сопроводительных документов.
4. Требования безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ).

Билет 11.

1. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.
2. Яйца и яичные товары: классификация яиц, упаковка, маркировка, хранение.
3. Холодильное оборудование: виды и назначение.
4. Первичные средства тушения пожаров и правила пользования ими.

Билет 12.

1. Организация рабочего места продавца продовольственных товаров
2. Растительные масла: пищевая ценность, характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.
3. Классификация торгового оборудования: виды, назначение.
4. Требования безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования.

Билет 13.

1. Сертификат соответствия, правила его оформления.
2. Организация продажи товаров традиционным методом продаж.
3. Булочные изделия: сырье, способы производства, ассортимент, дефекты, условия хранения и сроки годности.
4. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения, применение).

Билет 14.

1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.
2. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.
3. Плодоовощные товары: понятие, назначение, общая классификация.
4. Требования безопасности при эксплуатации охранной сигнализации.

Билет 15.

1. Учет и отчетность в торговых предприятиях.
2. Основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале.
3. Полуфабрикаты (кулинарные, кондитерские): понятие, классификация.
4. Безопасность труда при обслуживании торговой техники и оборудования.