



Министерство образования и науки Республики Марий Эл
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Марий Эл
«Йошкар-Олинский технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБПОУ Республики Марий Эл

«Йошкар-Олинский технологический
колледж»



А.В. Ванюшин /Ванюшин А.В./

« » _____ 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
профессиональной подготовки по профессии
Продавец продовольственных товаров**

Йошкар-Ола
2022

Рабочая программа профессионального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл «ЙОТК»

Разработчик:

Арефьева Т.Б., преподаватель высшей категории финансово-экономических дисциплин

Рецензенты:

Данилова О.А., заместитель директора по учебной работе ГБПОУ Республики Марий Эл «ЙОТК»

Каштанова Г.Е. преподаватель высшей категории финансово-экономических дисциплин

Согласовано:

Вахрамеева Н.А., специалист по кадрам ООО «Арготорг»

Рекомендовано цикловой методической комиссией финансово-экономических дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.

Председатель ЦМК Г.Е. Каштанова Г.Е. Каштанова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
образовательной программы профессионального обучения
«Продавец продовольственных товаров»

Нормативную правовую основу разработки рабочей программы профессионального обучения (далее программа) составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации (Минпросвещения России) от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир";

Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС).

В программу включены: пояснительная записка, цель реализации программы, планируемые результаты обучения, квалификационная характеристика, учебный план, календарный учебный график, учебно-тематические планы, программы, оценочные материалы, организационно-педагогические условия, список литературы.

Профессиональное обучение обучающихся осуществляется посредством реализации профессиональной программы в объеме 144 часов, в том числе: теоретический компонент – 64 учебных часа. Практический компонент – 74 учебных часов, итоговая аттестация – 6 часов. К освоению профессиональной программы допускаются: лица, имеющие основное общее образование.

Форма обучения – очная, очно-заочная.

Сроки обучения могут устанавливаться в зависимости от цели и задач, сложности изучаемого материала и уровня квалификации обучаемых. При этом допускается сокращение программ за счет исключения ранее изученного материала с учетом фактического уровня профессиональных знаний, умений и навыков.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методом.

Обучение по программе Продавец продовольственных товаров включает в себя теоретические и практические занятия, которые проходят в аудиториях и учебных лабораториях образовательной организации и производственную практику на предприятиях.

При профессиональной подготовке рабочих практическое обучение предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Продавец продовольственных товаров», 3 разряда.

Цель и задачи реализации программы

Целью реализации программы является профессиональная подготовка по профессии «Продавец продовольственных товаров» в соответствии с требованиями федерального

государственного образовательного стандарта.

Задачи:

- обучить основному содержанию работы продавца продовольственных товаров;
- сформировать профессиональные навыки работы продавца продовольственных товаров;
- развивать способность к изучению рынка и спроса покупателей.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения данной программы профессионального обучения обучающийся должен приобрести профессиональные компетенции, необходимые для профессиональной деятельности по профессии «Продавец продовольственных товаров». Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии продавец. Способствовать мотивации к выбору данной профессии. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **должен знать:**

- основные виды сырья, идущего на изготовление товаров; признаки сортности товаров;
- методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;
- принципы оформления наприлавочных и внутримagaзинных витрин;
- основных поставщиков и особенности ассортимента и качества их продукции;
- основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; основы коллективных форм организации и оплаты труда.

Продавец продовольственных товаров 3-го разряда **должен уметь:**

- обслуживать покупателей;
- консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;
- предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
- участвовать в получении товаров;
- уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости); оформлять наприлавочные и внутримagaзинные витрины и осуществлять контроль за их состоянием;
- изучать спрос покупателей.

Учебный план

Профессия: **Продавец продовольственных товаров (17353)**

Количество часов – 144 часов

Срок обучения – 2 месяца

Форма обучения – очная, очно-заочная

Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение: основное общее образование

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд

№ п/п	Название дисциплин	Всего часов	Форма контроля	
			Зачет	Экзамен
1	Теоретическое обучение			
1.1.	Социально-экономические дисциплины			
1.1.1.	Основы предпринимательской деятельности	6	X	
1.1.2.	Основы права в торговле	6	X	
	Итого	12		
1.2.	Общепрофессиональные дисциплины			
1.2.1	Техника вычислений, учет и отчетность	10	X	
1.2.2.	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	2	X	
1.2.3.	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	2	X	
	Итого	14		
1.3.	Профессиональные дисциплины			
1.3.1	Организация торговли	10	X	
1.3.2	Основы товароведения продовольственных товаров	20	X	
1.3.3.	Торговая техника и оборудование	6	X	
	Итого	36		
2	Производственное обучение			
2.1.	Практика в учебной лаборатории	14	X	
2.2.	Производственная практика на предприятии	60		X
	Итого	74		
	Квалификационный экзамен	6		X
		144		

1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

1.1. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.1. «Основы предпринимательской деятельности»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине
«Основы предпринимательской деятельности»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Введение в предпринимательство.	1	-
2.	Нормативно-правовая база и государственное регулирование предпринимательской деятельности.	1	-
3.	Субъекты и организационно-правовые формы предпринимательства.	1	
4.	Экономические основы предпринимательской деятельности.	2	-
5.	Зачет.	1	
Итого:		6	-

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Основы предпринимательской деятельности»

1. Введение в предпринимательство

Понятие и функции предпринимательства. Классификация предпринимательства по формам собственности, по охвату территории, по распространению на различных территориях.

2. Нормативно-правовая база и государственное регулирование предпринимательской деятельности.

Классификация предпринимательства по составу учредителей, по численности персонала и объему оборота, по темпам роста и уровню прибыльности, по степени использования инноваций.

Нормативно-правовая база и государственное регулирование предпринимательской деятельности.

3. Субъекты и организационно-правовые формы предпринимательства

4. Экономические основы предпринимательской деятельности

Виды предпринимательства. Задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики. Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России.

5. Зачет

1.1.2. «Основы права в торговле»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН по дисциплине «Основы права в торговле»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Введение	1	-
2	Документы, регулирующие отношения в торговле	3	-
3	Трудовое законодательство. Зачет.	2	-
Итого:		6	-

СОДЕРЖАНИЕ дисциплины «Основы права в торговле»

1. Введение

Понятие государства и права. Отрасли права, их краткая характеристика.

2. Документы, регулирующие отношения в торговле

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.

Материальная ответственность работников торговых предприятий. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара.

Срок годности, гарантийный срок реализации.

Ответственность изготовителя, исполнители, продавца.

Государственная и общественная защита прав потребителей.

Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов

3. Трудовое законодательство

Трудовое законодательство: порядок приема на работу, трудовой договор (понятие, стороны, порядок заключения, изменения и расторжения), переводы без согласия работника, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда: труд женщин и молодежи. Основания прекращения трудового договора по инициативе работника, по инициативе администрации. Дисциплинарная ответственность.

Зачет.

1.2. ОЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2.1. «Техника вычислений, учет и отчетность»

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине

«Техника вычислений, учет и отчетность»

<i>№ n/n</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Вычислительная техника, используемая в торговле	1	-
	<u>Практическая работа:</u> подсчет стоимости покупки на калькуляторе		1
2	Порядок учета товаров и тары	1	-
	<u>Практическая работа:</u> определение массы брутто, нетто товаров и тары.		1
3	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность	1	-
	<u>Практическая работа:</u> изучение реквизитов первичных документов.		1
4	Учет и отчетность в торговых предприятиях	1	
	<u>Практическая работа:</u> составление товарного отчета		1
5	Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Зачет	2	
	Итого:	10	4

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

Техника вычислений, учет и отчетность

1. Вычислительная техника, используемая в торговле

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

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

Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование.

Сканеры: понятие, назначение, применение.

Практическая работа: подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

2. Порядок учета товаров и тары

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.

Практическая работа: определение массы брутто, нетто товаров и тары.

3. Документация хозяйственных операций. Материальная 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.

Практическая работа: изучение реквизитов первичных документов.

4. Учет и отчетность в торговых предприятиях

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

Признаки платежности 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. Ответственность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Практическая работа: составление товарного отчета.

5. Инвентаризация товарно-материальных ценностей

Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение задачи.

Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации.

Зачет.

1.2.2. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине

«Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Основы микробиологии. Микробиология важнейших продовольственных товаров	1	-
2	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров. Личная гигиена работников предприятий торговли. Зачет	1	-
Итого:		2	-

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены»

1. Основы микробиологии

Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека.

Характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, ультрамикробы, плесневые грибы, дрожжи) – 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, влияние процесса на качество растительного пищевого сырья.

Разложение жиров, значение в порче продовольственных товаров.

Гниение. Роль гнилостных микроорганизмов в процессах порчи продовольственных товаров.

Микробиология важнейших 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.

Микробиология яиц и яичных товаров. Виды порчи и меры предупреждения.

Микробиология плодов и овощей. Виды порчи и меры предупреждения.

Микрофлора продуктов переработки зерна. Виды порчи и меры предупреждения.

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

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

объекты, основные понятия, требования, регламентируемые правилами.

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте. Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров.

Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Санитарные требования к продаже напитков, пива, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д.

Личная гигиена работников предприятий торговли

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские обследования, лабораторные обследования на бактерии и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции. Значение предохранительных прививок. Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения.

Недопустимость употребления алкогольных напитков, курения на рабочем месте. Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика профессиональных заболеваний. Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства.

Зачет.

1.2.3. Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине

«Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Психология общения. Психологическая сторона процесса обслуживания. Психология отношений в трудовом коллективе. Профессиональная этика работника торговли	1	-
2	<u>Практическое занятие.</u> Анализ производственных ситуаций, отражающих тактику поведения продавца на разных этапах процесса продажи товаров. Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения продавца. Отработка навыков речевого этикета работника торговли. Эстетика в торговле. Зачет	1	
Итого:		2	

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»

1. Психология общения

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

Восприятие человека человеком в процессе общения. Оценочные эталоны. Стереотипы в восприятии покупателей. Типы покупателей.

Социальные роли, обусловленные деятельностью в сфере обслуживания. Эмоциональные ограничения, накладываемые социальными ролями, при деятельности в сфере обслуживания.

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

Учет психологического восприятия дизайна упаковки и оформления торгового зала.

Противоречия в отношениях торговых работников – покупателей и причины возникновения конфликтных ситуаций.

Конфликт: понятие. Конфликтная ситуация и конфликтное поведение, их виды.

Проективные (ролевые) конфликты.

Способы профилактики конфликтов.

Преодоление конфликтов. Воздействие на покупателя в конфликтной ситуации. Тактические приемы, способствующие снятию конфликтного поведения покупателя.

Анализ конфликтных ситуаций.

Самообладание. Тренинг по выработке навыков делового общения продавца. Аутотренинг.

Практическое занятие. Анализ производственных ситуаций, отражающих тактику поведения продавца на разных этапах процесса продажи товаров.

2. Психологическая сторона процесса обслуживания

Работоспособность. Утомление. Снижение профессионального утомления в торговле. Профилактика усталости. Повышение работоспособности.

Стадии процесса обслуживания. Психологические факторы, влияющие на процесс обслуживания. Основные этапы процесса продажи товаров. Мотивация выбора и покупки товаров, оптимизация выкладки и показа. Изучение и формирование покупательского спроса в торговле.

Психологический тип покупателей.

Покупатель как личность, его психологические особенности. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

3. Психология отношений в трудовом коллективе

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

Взаимоотношения в трудовом коллективе (формальные, неформальные, деловой зависимости).

Сплоченность и совместимость в коллективе торгового предприятия.

Использование приемов побуждения в работе торгового персонала. Социально-психологический климат в предприятии торговли. Социальные нормы поведения в коллективе.

4. Профессиональная этика работника торговли

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

Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца.

Речевой этикет работника сферы' обслуживания. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.

Имидж продавца.

Практические занятия

1. Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения продавца.
2. Отработка навыков речевого этикета работника торговли.

5. Эстетика в торговле

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

Зачет.

1.3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине

1.3.1. Организация торговли

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Торговля. Розничная торговля	1	-
2	Правила работы розничных торговых предприятий	1	-
3	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже	1	-
4	Организация продажи	1	-
5	Сертификация товаров	1	-
6	Маркетинг в торговле	1	-
7	Менеджмент в торговле	1	-
8	Персонал предприятий розной торговли	1	-
9	Контроль предприятий розничной торговли	1	-
10	Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей. Зачет.	1	-
Итого:		10	

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Организация торговли»

1. Торговля. Розничная торговля

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

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 - Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; специализированные непродовольственные магазины - Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.).

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.

2. Правила работы розничных торговых предприятий

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.

3. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже

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

Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия.

Информация о сертификации. 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.

4. Организация продажи

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

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.

6. Маркетинг в торговле

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.

7. Менеджмент в торговле

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 эффективной деятельности предприятий.

8. Персонал предприятий розничной торговли

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.

9. Контроль предприятий розничной торговли

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

10. Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей

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.

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.

Зачет.

1.3.2. Основы товароведения продовольственных товаров
УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 по дисциплине
«Основы товароведения продовольственных товаров»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
1	2	3	4
1	Теоретически основы товароведения	1	-
2	Зерномучные товары	1	-
3	Кондитерские товары	2	-
4	Вкусовые товары	2	-
5	Мясные товары	2	-
6	Рыбные товары	2	-
7	Молочные товары	1	-
8	Яйца и яичные товары	1	-
9	Пищевые жиры	1	-
10	Пищевые концентраты	1	-
11	Флодоовощные товары	2	-
12	Полуфабрикаты, кулинарные кондитерские изделия	1	
	<u>Практическая работа 1.</u> Распознавание ассортимента продовольственных товаров.		1
	<u>Практическая работа 2.</u> Определение качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов.		1
	<u>Практическая работа 3.</u> Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарные, мучных кондитерских изделий и определение их качества. Зачет.		1
Итого:		20	3

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Теоретические основы товароведения

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. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки.

Классификация дефектов продовольственных товаров.

Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи, и значение в повышении качества продукции.

Нормативные документы: понятие, виды.

Категории и виды стандартов.

Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением

обязательных требований стандартов и средствами измерений.

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. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

2. Зерномучные товары

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.

Макаронные 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 бараночных и сухарных изделий.

3. Кондитерские товары

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.

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 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 и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

4. Вкусовые товары

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация.

Алкобольные, 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.

5. Мясные товары

Мясные товары: понятие, общая классификация.

Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому 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.

6. Рыбные товары

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, ассортимент, 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 в магазине.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

7. Молочные товары

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.

8. Яйца и яичные товары

Общая классификация.

Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

9. Пищевые жиры

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 ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

10. Пищевые концентраты

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация.

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

11. Плодоовощные товары

Плодоовощные товары: понятие, значение, общая классификация.

Свежие овощи (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 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.

12. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности.

Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелкокусковые мякотные и костные, изделия из котлетной массы и др.); из крупы, овощей и картофеля (котлеты, биточки, голубцы, овощи фаршированные, маринад овощной, свекла маринованная, наборы для щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тесто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др.

Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Практические занятия

Распознавание ассортимента продовольственных товаров.

Определение качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов.

Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарные, мучных кондитерских изделий и определение их качества.

Зачет

1.3.3. Торговая техника и оборудование

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине
«Торговая техника и оборудование»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
1	2	3	4
1	Введение. Оборудование и инвентарь	1	
2	Весоизмерительное оборудование. Машины для измельчения и нарезания продуктов	1	
3	Фасовочно-упаковочное оборудование. Подъемно-транспортное оборудование	1	
4	Контрольно-кассовые машины	1	
5	Холодильное оборудование	1	
6	Оборудование для охраны предприятия. Зачет	1	
Итого:		6	

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Торговая техника и оборудование»

Тема 1. Введение. Оборудование и инвентарь

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

Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации. Правила взвешивания на весах различных типов.

Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

Тема 3. Машины для измельчения и нарезания продуктов

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование

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. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров.

Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 5. Контрольно-кассовые машины

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольнокассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные контрольно-кассовые машины, особенности их устройства; преимущества электронных контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ.

Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

Тема 6. Холодильное оборудование

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузочно-доставочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнивательные площадки и др.). Комплексы подъемно-транспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Практические занятия

Изучение устройства торгового оборудования и инвентаря, имеющегося в магазине и овладение приемами его эксплуатации.

Тема 8. Оборудование для охраны предприятия

Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

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

Зачет

2. ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ

2.1. Практика в учебной лаборатории УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН по дисциплине «Практика в учебной лаборатории»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
1	2	3	4
1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.	2	
2	Изучение ассортимента товаров.	6	6
3	Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации	2	2
4	Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности. Зачет	4	4
Итого:		14	12

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Практика в учебной лаборатории»

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

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

Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины пожаров.

Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.

Устройство и применение огнетушителей и внутренних пожарных кранов. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения и применения).

План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

Тема 2. Изучение ассортимента товаров

Изучение ассортимента продовольственных товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цен.

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

Тема 3. Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования).

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.

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 инструмента, правил пользования.

Изучение тары-оборудования.

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

Изучение видов вычислительной техники, применяемой в магазинах. Выполнение арифметических действий на вычислительной технике, имеющейся на торговом предприятии, в учебном классе.

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 установленного учета в магазине.

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

Зачет.

2.2. Производственная практика на предприятии

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по дисциплине

«Производственная практика на предприятии»

<i>№ п/п</i>	Наименование разделов и тем	<i>Всего часов</i>	<i>В т.ч. на практ. занятия</i>
1	2	3	4
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.	2	-
2	Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже	10	10
3	Организация рабочего места	18	18
4	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	10	10
5	Изучение оборудования для охраны предприятия	6	6
6	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 3-го разряда	12	12
7	Квалификационная работа	8	
Итого:		60	58

СОДЕРЖАНИЕ

дисциплины

«Производственная практика на предприятии»

Тема 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в торговом предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия).

Ознакомление с торговым предприятием, его планировкой, организацией рабочего места, основными правилами работы, правилами обслуживания покупателей и правилами поведения продавца, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями работников по сохранности товаров, тары, инвентаря и других материальных ценностей, системой материальной ответственности, планом товарооборота и его выполнением.

Ознакомление с порядком получения сандежды, правилами пользования ею и хранения.

Тема 2. Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже

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 соблюдением.

Изучение поставщиков товаров.

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. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары.

Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения

и подготовки товаров к продаже. Участие в размещении и укладке товаров на хранение. Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

Ознакомление с видами тары, порядком ее хранения, учета и возврата.

навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разруб товаров, фасовка.

Ознакомление с видами упаковочного материала. Приобретение навыков по нарезке бумаги на листы нормативных размеров. Упаковка товаров. Отработка приемов упаковки верха пакета различными способами.

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

Тема 3. Организация рабочего места

Ознакомление с рабочим местом продавца.

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен.

Приобретение навыков оформления на прилавочных витрин.

Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.

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

Тема 4. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей

Встреча покупателя и выявление спроса.

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.

Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.

Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.

Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».

Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.

Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.

Тема 5. Изучение оборудования для охраны предприятия

Изучение видов охранной сигнализации.

Приобретение навыков по эксплуатации камер слежения и т.д.

Тема 6. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 3-го 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.

7. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ для промежуточной аттестации (зачет) образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) «Продавец продовольственных товаров»

Основы предпринимательской деятельности

Тест

1. Дать определение предпринимательской деятельности:

- А) самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность
- Б) деятельность, направленная на систематическое получение прибыли
- В) деятельность, зарегистрированная в установленном законом порядке
- Г) а + б + в вместе

2. Какие хозяйствующие субъекты признаются малыми?

- А) до 50 чел. работающих
- Б) не более 100 чел. работающих
- В) больше 100 чел. работающих

3. Юридическим лицом являются:

- А) индивидуальный предприниматель
- Б) АО, ООО

4. Индивидуальный предприниматель отвечает по своим обязательствам перед кредиторами:

- А) размерами вклада в уставный капитал
- Б) всем своим имуществом
- В) ничем не отвечает

5. Дайте определение товара:

- А) вещь, обеспечивающая комфортные условия существования
- Б) продукт или действие, обладающие полезностью и предназначенные для продажи
- В) продукт собственного производства, потребленный в своем домашнем хозяйстве

6. Из каких элементов складывается розничная цена?

- А) Себестоимости, оптовой и розничной наценок
- Б) Скорости товарооборота
- В) Прибыли поставщика и дистрибьютора

7. Назовите системы налогообложения учета и отчетности.

8. Какой является ставка налога на доходы физических лиц?

- А) 15%
- Б) 13%
- В) 11%

9. К какой системе налогообложения относится розничная торговля, осуществляемая через палатки, лотки и др. объекты организации торговли, не имеющие стационарной торговой площади?

- А) Общеустановленная система
- Б) Упрощенная система
- В) Система налогообложения единым налогом на вмененный доход

Основы права в торговле

Вопросы к зачету:

1. Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле.
2. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.
3. Материальная ответственность работников торговых предприятий.
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей».
5. Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца.
6. Государственная и общественная защита прав потребителей.
7. Органы контроля.
8. Трудовой кодекс: порядок приема на работу,
9. Трудовой договор, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда.
10. Основание прекращения трудового договора по инициативе работника, работодателя.
11. Дисциплинарная ответственность.

Техника вычислений, учет и отчетность

1. Первичные документы: реквизиты, правила составления, требования к оформлению.
2. Порядок оформления приемки товаров.
3. Документальное оформление товарных потерь от боя, лома и порчи.
4. Система материальной ответственности.

Вариант 1

1. Порядок проведения инвентаризации и выявление результата.
2. Выявить результат работы магазина по следующим данным:
 - а) остаток товаров по инвентаризационной описи составил 2800-00;
 - б) вывести остаток товаров по товарному отчету, если:

остаток товаров на начало дня	500-00;
с молокозавода поступил товар на сумму	8500-00;
с хлебозавода поступил товар на сумму	2600-00;
сдано в кассу денег на сумму	6300-00;
в филиал отправлено товара на сумму	2500-00

Вариант 2

1. Приходные и расходные операции главной кассы и их документальное оформление.
2. Выявить результат работы кондитерского отдела магазина по следующим данным:
 - а) остаток товаров по товарному отчету – 6320-00;
 - б) остаток товаров по инвентаризационной описи:

конфеты «Школьные»	50 кг × 85-00;
карамель «Барбарис»	30 кг × 40-00;
шоколад «Аленка»	50 шт. × 60-00;
сок персиковый	40 пак. × 235-00;
печенье «Сливочное»	100 пач. × 28-00;
тара	50 шт. × 10-00.

Вариант 3

1. Коллективная материальная ответственность: права и обязанности членов бригады; возмещение ущерба.
2. Выявить результат работы гастрономического отдела магазина по следующим данным:
 - а) вывести остаток товаров по товарному отчету, если:

остаток товаров на начало дня	300-00;
со склада поступил товар на сумму	8000-00;

с мясокомбината	9200-00;	
сдано в кассу	12000-00;	
возврат поставщику на сумму	1000-00.	
б) остаток товаров по инвентаризационной описи составил		4300-00.

Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

Вопросы к зачету:

1. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека.
2. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.
3. Микробиологическая коррозия.
4. Насекомые вредители изделий и материалов. Грызуны.
5. Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети.
6. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.
7. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров.
8. Личная гигиена работника торгового предприятия и ее значение.
9. Профилактика профессиональных заболеваний.

Основы психологии, профессиональной этики и эстетике в торговле

Вопросы к зачету:

1. Понятие о психологии
2. Общение, формы общения.
3. Конфликты. Конфликт и его структуры. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях. Правила поведения в конфликтах.
4. Внешний вид продавца.

Организация торговли

Вопросы к зачету:

1. Маркетинг в торговле: понятие. Основные функции и принципы маркетинга
2. Классификация предприятий розничной торговли по видам и типам
3. Общие требования к услугам торговли
4. Классификация услуг розничной торговли
5. Торговая реклама: понятие, виды, назначение
6. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле
7. Менеджмент. Характеристика менеджмента
8. Сертификат соответствия, правила его оформления
9. Основные причины электротравматизма.
10. Огнетушительные средства и правила их применения.

Основы товароведения продовольственных товаров

Вопросы к зачету:

1. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойства и показатели
2. Зерномучные товары: понятие, назначение, общая классификация
3. Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация
4. Вкусовые товары: понятие, назначение, общая классификация
5. Мясные товары: понятие, назначение, общая классификация
6. Рыбные товары: понятие, назначение, общая классификация
7. Молочные товары: понятие, назначение, общая классификация
8. Яйца и яичные товары: понятие, назначение, общая классификация
9. Пищевые жиры: понятие, назначение, общая классификация
10. Пищевые концентраты: понятие, назначение, общая классификация
11. Плодоовощные товары: понятие, назначение, общая классификация

Торговая техника и оборудование

Вопросы к зачету:

1. Весоизмерительное оборудование: виды, назначение, устройство
2. Машины для измельчения кофе: виды, устройство и принцип действия.
3. Машины для нарезания продуктов: типы, назначение, принцип действия
4. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, виды, назначение
5. Машины для упаковки овощей и фруктов: устройство, принцип действия
6. Контрольно-кассовые машины (ККМ): виды, типы, применяемые в торговле
7. Электромеханические контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация
8. Кассовый чек и его реквизиты.
9. Автоматические кассы: виды, назначение, устройство, эксплуатация
10. Электронные контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация
11. Холодильное оборудование: виды и назначение.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Экзаменационные билеты являются примерными, их содержание при необходимости может корректироваться преподавателем учебного заведения, рассматриваться методической комиссией и утверждаться директором учебного заведения.

Билет № 1

1. Маркетинг в торговле: понятие. Основные функции и принципы маркетинга.
2. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойства и показатели.
3. Весоизмерительное оборудование: виды назначения, устройство.
4. Требования безопасности услуг розничной торговли.

Билет № 2

1. Классификация предприятий розничной торговли по видам и типам.
2. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, ее цель.
3. Машины для измельчения кофе: виды, устройство и принцип действия.
4. Основные причины электротравматизма.

Билет № 3

1. Общие требования к услугам торговли.
2. Принципы и правила выкладки товаров в магазине.
3. Машины для нарезания продуктов: типы, назначение, принцип действия.
4. Огнетушительные средства и правила их применения.

Билет № 4

1. Классификация услуг розничной торговли.
2. Зерномучные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, виды, назначение.
4. Профилактика профессиональных заболеваний продавца.

Билет № 5

1. Методы контроля качества и безопасности услуг розничной торговли.
2. Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Машины для упаковки овощей и фруктов: устрой, но и принцип действия.
4. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ).

Билет № 6

1. Розничная торговля: понятие, виды.
2. Вкусовые товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Контрольно-кассовые машины (ККМ): виды, типы, применяемые в торговле.
4. Правила безопасности эксплуатации торгового-холодильного оборудования.

Билет № 7

1. Торговая реклама: понятие, виды, назначение.

2. Табачные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Электромеханические контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация.
4. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

Билет № 8

1. Правила продажи отдельных групп товаров.
2. Мясные товары: понятие, общая классификация.
3. Кассовый чек и его реквизиты.
4. Классификация производственного травматизма.

Билет № 9

1. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.
2. Рыбные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Автоматические кассы: виды, назначение, устройство, эксплуатация.
4. Правила поведения при пожаре.

Билет №10

1. Основные формы розничной продажи, виды. Управление торгово-технологическим процессом с позиции маркетинга.
2. Молочные товары: понятие, общая классификация.
3. Электронные контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация.
4. Основные системы пожарной защиты.

Билет №11

1. Менеджмент. Характеристика менеджмента.
2. Яйца и яичные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Классификация торгового оборудования: виды, назначение.
4. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Билет № 12

1. Основные права и обязанности продовольственных товаров.
5. Пищевые жиры: понятие, назначение, общая классификация.
6. Холодильное оборудование: виды и назначение.
7. Первичные средства тушения пожаров и правила пользования ими.

Билет № 13

1. Учет и отчетность в торговых предприятиях.
2. Особенности технологии продажи продовольственных товаров.
3. Пищевые концентраты: понятие, назначение, общая классификация.
4. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения и применения),

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. Сертификат соответствия, правила его оформления.
2. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойство, показатели.
3. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия: понятие, классификация.
4. Безопасность труда при обслуживании торговой техники и оборудования.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ УСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Теоретические занятия должны проводиться с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме доступной для понимания слушателей, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих действующим международным, национальным стандартам и нормативным документам. В ходе занятий преподаватель обязан увязывать новый материал с ранее изученным, «иллюстрировать» основные положения примерами из практики, объяснять с показом на учебно-материальной базе, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия, проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у слушателей основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные производственные процессы. Практические занятия должны выполняться с использованием специализированных технических средств обучения, а в некоторых случаях на базе предприятий и организаций отрасли.

В процессе реализации Программы проводится промежуточная аттестация слушателей в форме зачетов, дифференцированных зачетов.

К промежуточной аттестации допускаются слушатели, успешно освоившие программу соответствующей дисциплины (модуля) и выполнившие практические работы.

Зачет – проводится в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования, выполнение контрольной работы и защита докладов.

Уровень подготовки обучающихся фиксируется в журнале учета занятий словами «зачет».

Дифференцированный зачет – проводится в письменной форме. Допускается проведение компьютерного тестирования. Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и фиксируется в журнале учета знаний.

Итоговая аттестация проводится в форме **квалификационного экзамена**. Квалификационный экзамен состоит из двух частей: заключения о выполненной практической квалификационной работе и проверки теоретических знаний. Допускается проведение компьютерного тестирования с последующим собеседованием по результатам тестирования.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, успешно выполнившие все элементы учебного плана.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена создается аттестационная комиссия. В состав аттестационной комиссии должны входить: председатель; секретарь; члены комиссии – преподаватели учебной организации и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Результаты работы аттестационной комиссии оформляются протоколом и экзаменационной ведомостью.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Педагогические кадры, имеющие высшее профессиональное образование соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Материально-технические условия реализации программы

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов по дисциплинам:

Лекционная аудитория

Дисциплины

Основы предпринимательской деятельности

Основы права в торговле

Техника вычислений, учет и отчетность

Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле

Организация торговли

Основы товароведения продовольственных товаров

Торговая техника и оборудование

Оборудование

Учебная доска – 1 шт., мультимедийный проектор – 1шт., ноутбук – 1шт., дидактический материал, методические пособия;

Практика в учебной лаборатории

Оборудование:

Весы электронные.

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

ЛИТЕРАТУРА

- Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов - М., ИРПО, Изд. Центр «Академия», 2018.
- Ляндсман Р.Д., Гиль И.М. Кассовые машины и торговое оборудование магазинов самообслуживания. - М.: Высшая школа, 2021.
- Шишкова Н.И. Учет и отчетность в магазине. - М.: Экономика, 2010.
- Иоффе М.Я., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. - М.: ИРПО, 2010.
- Астафурова Л.А. Учет и отчетность в магазинах. - М.: Экономика, 2015.
- Кузнецов С.В., Новикова А.М., Прохорова Н.Г. Бакалейные, кондитерские, гастрономические, молочные товары и хлебобулочные изделия (Товароведение) - М.: Экономика, 2018.
- Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. - М.: ИРПО, 2020.
- Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. - М.: ИРПО, 2000.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, 2020.
- Дубрштейн И.А. Линчевский Э.Э. Профессиональная этика и психология в торговле. - М.: Высшая школа, 2020.