

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области  
«Сибирский профессиональный колледж»  
(БПОУ ОО «СПК»)

РАССМОТРЕНО  
на заседании учебно-методического  
совета протокол №9 от 25.05.2023

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
А.В. Борилов  
«25» мая 2023г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

по профессии  
**17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**Омск 2023**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной профессиональной программы:**

Законодательные и нормативные правовые акты, в соответствии с которыми разрабатывалась программа по профессии 16675 Повар:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерстве просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Постановление Правительства РФ от 31.10.2002 N 787 «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;

### **1.2 Общая характеристика программы**

1.2.1 Цель программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров в области обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров.

1.2.2 Задачи программы:

1. Формирование у слушателей совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров;

2. Развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;

3. Оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

1.2.3 Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности по профессии рабочего Продавец продовольственных товаров, приобретения новой квалификации: Продавец продовольственных товаров 2 разряда.

1.2.4 Тип программы: основная программа профессиональной подготовки (программа профессиональной подготовки по профессии рабочего).

1.2.5 Форма обучения: очная

1.2.6 Формы аттестации обучающихся: текущая, промежуточная, итоговая.

### **1.3 Нормативный срок освоения программы**

Срок освоения программы: 864 часа за весь период обучения, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя, практики и время, отводимое на контроль качества освоения слушателем программы

#### **1.4 Требования к поступающим**

К освоению программы допускаются лица освоившие образовательные программы основного общего образования и получивших по итогам государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, оставшихся на повторное обучение (в том числе в форме семейного образования).

#### **1.5 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы слушатель должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

В результате освоения программы слушатель 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.

**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.

**1.6. Документ о квалификации**

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

Свидетельство подтверждает присвоение квалификации по результатам профессионального обучения.

## 2. Учебный план

№ п/п	Название дисциплин	Всего часов (сумма гр.4 и 5)	В том числе		
			Теория	Практические занятия (лабораторные занятия)	Форма контроля (зачет, экзамен)
1	2	3	4	5	6
1.	<b>Блок социально-экономических дисциплин</b>				
1.1.	Деловая культура	32	32		зачет
1.2.	Основы предпринимательской деятельности	32	28	4	зачет
2.	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>				
2.1.	Организация и технология розничной торговли	58	48	10	зачет
2.2.	Охрана труда	26	20	6	зачет
3.	<b>Блок профессиональных дисциплин</b>				
3.1.	Учет и отчетность	36	14	22	зачет
3.2.	Оборудование торговых предприятий	90	70	20	зачет
3.3.	Санитария и гигиена	36	20	16	зачет
4.	<b>Блок специальных дисциплин</b>				
4.1.	ПМ 02 Продажа продовольственных товаров	134	102	32	зачет
4.2.	Торговые вычисления	32	12	20	зачет
5.	<b>Практическое обучение</b> * * * * *				
5.1.	<b>Обучение в мастерских или учебном участке</b> *	234		234	
5.2.	<b>Производственная практика</b>	144		144	зачет
6.	<b>Консультации</b>	4	4		
7.	<b>Квалификационный экзамен</b>	6			
	<b>ИТОГО: (сумма п.п.1-7)</b>	864	350	508	

### 3. Тематический план и содержание программы

#### I. Теоретическое обучение

#### 1. Блок социально-экономических дисциплин

##### 1.1. Деловая культура

##### Тематический план

Наименование разделов и тем программы	Тема занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Кол-во часов	
		Теория	ЛПЗ
<b>3 курс 5 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Деловая культура</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения об этике</b>	Общие сведения об этической культуре и этике. Профессиональная этика.	2-2	
<b>Тема 1.2 Культура речи</b>	Речевой этикет. Культура телефонного общения. Организация рабочего места	2-4	
	<b>Практическое занятие:</b> №1 Отработка профессионального речевого общения с покупателями №2 Отработка речевого телефонного общения, в том числе делового.		2-6 2-8
	Имидж работника торговли. Культура делового взаимодействия. Аргументация.	2-10	
<b>Тема 1.3. Имидж работника торговли</b>	<b>Практическое занятие:</b> №3 Отработка профессионального поведения продавца, в том числе аргументация доводов. №4 Отработка профессионального поведения продавца и решение профессиональных ситуаций.		2-12 2-14
	<b>Самостоятельная работа</b> Сообщение «Профессиональная этика» Реферат «Имидж работника торговли» Сообщение «Особенности профессионального поведения продавца» Реферат «Профессиональная аргументация продавца»		
	<b>Раздел 2. Индивидуальные особенности личности</b>		
<b>Тема 2.1. Типология личности</b>	Определение способностей. Виды способностей. Понятия: задатки, талант, гениальность. Понятие о способностях и задатках. Условия развития способностей. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности.	2-16	
	Особенности темперамента. Классификация темперамента. Характеристика каждого типа темперамента. Понятие совместимости и срабатываемости.	2-18	
	Особенности характера. Черты характера. Определение воли, ее задачи. Волевая регуляция поведения.	2-20	
	<b>Практическое занятие: 5-6</b> №5 Определение типа темперамента по Айзенку №6 Определение волевой личности. Тестирование «Волевой ли вы человек»		2-22
	<b>Самостоятельная работа</b>		

	Проведение тестирования «Мои способности» Подготовка сообщения «Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности» Проведение тестирования «Темперамент»		
<b>Раздел 3. Коммуникативная компетентность работников торговли</b>			
<b>Тема 3.1. Понятие общения</b>	Характеристика общения. Коммуникативная сторона общения. Общение как обмен информацией.	2-24	
<b>Тема 3.2. Восприятие в процессе общения</b>	Барьеры общения. Невербальное общение. Методы развития коммуникативных способностей.	2-26	
	Тест по теме «Коммуникативная компетентность»	.	
	<b>Практическое занятие:</b> №7 Определение коммуникабельности личности. Тест «Коммуникабельны ли вы?» №8 Определение организаторских способностей. Тест «Коммуникативные и организаторские склонности» №9 Определение способностей невербального общения. Игра "Пойми меня". №10 Отработка производственных отношений в коллективе. Решение производственной ситуации.		2-28
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации «Мимика, жесты, позы, взгляды» Подготовка сообщения «Роль невербального общения в межличностных отношениях»		
<b>Раздел 4. Конфликты в деловом общении.</b>			
<b>Тема 4.1. Конфликт</b>	Конфликт как социально-психологическое явление. Основные элементы структуры конфликта. Типология конфликтов. Стратегии конфликтного взаимодействия: сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление, соперничество. Эмоциональное реагирование в конфликтах.	2-30	
	тест по теме «Конфликты в деловом общении»		
	<b>Практическое занятие:</b> №11 Определение поведения в конфликтной ситуации.		2-32
	<b>Самостоятельная работа</b> Проведение тестирования "Стратегия поведения в конфликте" Подготовка сообщения «Формула конфликта» Реферат «Кодекс конструктивного поведения в конфликте и табу в конфликтной ситуации»		
		<b>18</b>	<b>14</b>

## 1.2 Основы предпринимательской деятельности

### Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	теория	практика
1	Организационно-правовые формы предприятий	2	2	
2	Свободные экономические блага	2	2	
3	Спрос. Величина спроса	4	2	2
4	Предложение . Факторы предложения.	4	2	2
5	Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	2	2	
6	Организационно-управленческие функции предприятия	4	4	
7	Предпринимательский риск	4	4	
8	Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	4	4	
9	Культура предпринимательства	4	4	
10	Предпринимательская тайна	2	2	
	<b>Итого</b>	32	28	4

### Содержание учебного материала

**Тема 1.** Коммерческие предприятия. Организационно-правовые формы предприятий: акционерные общества открытого и закрытого типа, товарищества, производственные и потребительские кооперативы.

**Тема 2.** Сущность и экономическое содержание собственности. Экономические и юридические аспекты собственности. Многообразие форм собственности и смена ее типов. Понятие и сущность приватизации.

**Тема 3.** Общие основы экономического развития. Проблемы выбора в экономике. Функции денег. Инфляция.

**Тема 4.** Сущность и признаки предпринимательства. Формы организации предпринимательской деятельности.

**Тема 5.** Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техно-экономическое обоснование создания нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение. Учредительные документы Государственная регистрация предприятий Лицензирование деятельности предприятий. Оформление документов для открытия расчетного счета в банке.

**Тема 6.** Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии. Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предприятия.

**Тема 7.** Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска: страхование, лизинг.

**Тема 8.** Структура персонала предпринимательской фирмы. Процесс управления персоналом в ПД. Основные положения об оплате труда на предприятии

предпринимательского типа.

**Тема 9.** Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика и этикет. Возникновение и формирование культуры предпринимательской организации за рубежом.

**Тема 10.** Сущность предпринимательской тайны. Отличие предпринимательской тайны от коммерческой. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны

## 2. Блок общепрофессиональных дисциплин

### 2.1. Организация и технология розничной торговли

#### Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	теория	практика
1.	Торговля	6	4	2
2.	Розничная торговля	6	4	2
3.	Правила работы розничных торговых предприятий	6	6	
4.	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже	6	6	
5.	Организация продажи	6	4	2
6.	Сертификация товаров	6	6	
7.	Маркетинг в торговле	4	2	2
8.	Менеджмент в торговле	4	4	
9.	Персонал предприятий розничной торговли	6	6	
10.	Контроль предприятий розничной торговли	4	2	2
11.	Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей.	4	4	
Итого:		58	48	10

#### Содержание учебного материала

##### Тема 1. Торговля.

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

##### Тема 2. Розничная торговля.

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.; непродовольственные – Мебель, Обувь, Хозяйственные товары ит.п.).

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия.

Общие требования к предприятиям розничной торговли.

### **Тема 3. Правила работы торговых розничных 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.

### **Тема 4. 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.

### **Тема 5. Организация торговли.**

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

### **Тема 6. 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.

### **Тема 7. 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 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 продвижении товаров.

### **Тема 8. 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.

### **Тема 9. 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.

### **Тема 10. Контроль предприятий розничной торговли.**

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

**Тема 11. Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей. Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям.**

Службы госнадзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений.

Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за невыполнение 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 пожаров. Причины пожара. Классификация взрывоопасных пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре пожарной 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.

## **2.2 Охрана труда**

### Тематический план

№ п/п	Разделы. Темы	Всего часов	В том числе	
			ТЗ	ЛПЗ
1	Введение. Общие вопросы по охране труда.	2	2	
2	Основные решения правительства по охране труда.	2	2	
3	Основные определения основ безопасности.	2	2	
4	Средства индивидуальной защиты.	2	2	
5	Что необходимо знать продавцу по охране труда.	2	2	
6	Режим труда и отдыха. Контрольная работа №1	2	2	
7	Техника безопасности на рабочем месте.	2		2
8	Техника безопасности при эксплуатации ККТ.	2		2
9	Оказание первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь.	2		2
10	Пожарная безопасность. Контрольная работа №2	2	2	
11	Понятие о производственной санитарии.	2	2	
12	Требования к производственному оборудованию.	2	2	
13	Зачет	2	2	
	<b>Итого:</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>6</b>

### Содержание учебного материала

#### Тема 1. Введение

Общие вопросы по охране труда. Основные решения правительства по охране труда. Основные определения основ безопасности. Средства индивидуальной защиты. Что необходимо знать продавцу по охране труда. Режим труда и отдыха.

#### Тема 2. Техника безопасности на рабочем месте

Техника безопасности при выкладке товаров. Техника безопасности при эксплуатации ККТ. Работа с весоизмерительным оборудованием.

#### Тема 3. Оказание первой медицинской помощи

Первая медицинская помощь.

#### Тема 4. Пожарная безопасность

Пожарная безопасность. Понятие о производственной санитарии. Требования к производственному оборудованию.

Зачет

### 3. Блок профессиональных дисциплин

#### 3.1 Учет и отчетность

#### Тематический план

№	Тема:	Кол-во часов	теория	практика
1.	Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях	10	6	4
2.	Порядок учета товаров и тары	8	2	6
3.	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность	6	2	4
4.	Учет и отчетность в торговых предприятиях	6	2	4
5.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	6	2	4
<b>ИТОГО:</b>		<b>36</b>	<b>14</b>	<b>22</b>

### Содержание учебного материала

## **Тема 1. Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях**

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.

## **Тема 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.

## **Тема 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.

## **Тема 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 закупочные, реализации, торговая надбавка. Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними.

Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей.

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

Практическая работа:

Составление товарного отчета.

### **Тема 5. Инвентаризация товарно-материальных ценностей**

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

## **3.2 Оборудование торговых предприятий**

### **Тематический план**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>теория</b>	<b>практика</b>
1.	Введение. Оборудование и инвентарь	10	10	
2.	Весоизмерительное оборудование	14	10	4
3.	Машины для измельчения и нарезания продуктов	10	6	4
4.	Фасовочно-упаковочное оборудование	10	8	2
5.	Контрольно-кассовые машины	24	18	6
6.	Холодильное оборудование	10	8	2
7.	Подъемно-транспортное оборудование	8	6	2
8.	Оборудование для охраны предприятия.	4	4	
Итого:		90	70	20

### **Содержание учебного материала**

#### **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.

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.

Практическое занятие: работа на весоизмерительном оборудовании

#### **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 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 ККМ. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ. 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.

Практическое занятие: работа на различных ККМ

#### **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.

Практическое занятие: изучение устройства холодильного оборудования

#### **Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование.**

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузо-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.

#### **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.

### **3.3 Санитария и гигиена**

### Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем программы	Тема занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Кол-во часов	
		Теория	ЛПЗ
<b>Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика микроорганизмов	<b>История развития микробиологии.</b> Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека	2-2	
	<b>Практическая работа № 1</b> Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.		2-4
	<b>Практическая работа № 2</b> Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»		2-6
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения «Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов».		
<b>Тема 1.2</b> Микрофлора основных пищевых продуктов	<b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.	2-8	
	Контрольная работа №1. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров.		
	<b>Практическая работа № 3</b> Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».		2-10
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.		

<b>Тема 2.1</b> Пищевые инфекционные заболевания	<b>Раздел 2.</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления		
	<b>Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций.</b> Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2-12	
	<b>Практическая работа №4</b> Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций».		2-14
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Подготовка презентации «Пищевые инфекции и их профилактика».		
<b>Тема 2.2.</b> Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	<b>Общие понятия о пищевых отравлениях</b> Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2-16	
	<b>Практическая работа №5</b> Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений».		2-18
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Причины заражения пищевых продуктов и их последствия. Подготовка сообщения		
	<b>Общее понятие о глистных заболеваниях.</b> Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний	2-20	
	Контрольная работа №2. Микробные пищевые отравления		
<b>Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда</b>			
<b>Тема 3.1</b> Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	<b>Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство.</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников.	2-22 2-24	

	Заболевание, препятствующие допуску к работе.		
	<b>Практическая работа №6</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Прохождение медицинского осмотра Экскурсия		2-26
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Личная гигиена работников торговли. Составление презентации. Санитарные требования к хранению и реализации товаров. Подготовка реферата		
<b>Тема 3.2</b> Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	<b>Санитарные требования к планировке и отделке помещений.</b> Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии.	2-28	
	<b>Практическая работа №7</b> Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (урок - экскурсия в торговое предприятие ООО «Магнита»), подготовка отчета.		2-30
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета. Санитарные требования к предприятиям торговли. Составление презентации		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка реферата.		
<b>Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	Приготовление дезинфицирующих растворов.	2-32	
	<b>Понятие дезинсекции.</b> Виды дезинсекции. Порядок проведения <b>Дератизация.</b> Назначение, проведение <b>Дезинфекция.</b> Виды дезинфекции.	2-34	
	<b>Практическая работа №8</b> Порядок проведения <b>Дератизация.</b> Назначение, проведение <b>Дезинфекция.</b> Виды дезинфекции.		2-36
	<b>Самостоятельная работа студентов</b> Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка реферата.		
<b>Всего</b>		<b>20</b>	<b>16</b>

## 4 Блок специальных дисциплин

### 4.1 ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

#### Тематический план

№ тем	Наименование ов и тем	Всего часов	Теория	Практика
	<b>1. Общая часть</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
1.	Теоретические основы товароведения	10	10	
	<b>2. Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп</b>	<b>124</b>	<b>92</b>	
2.	Зерномучные товары	22	18	4
3.	Плодоовощные товары	24	20	4
4.	Вкусовые товары	6	4	2
5.	Сахаристые товары	6	4	2
6.	Кондитерские товары	12	8	4
7.	Молочные товары	20	16	4
8.	Яйцо и яичные товары	4	2	2
9.	Пищевые жиры	4	2	2
10.	Пищевые концентраты	2	2	
11.	Мясо и мясные продукты	12	8	4
12.	Рыба и рыбные продукты	12	8	4
	<b>Всего:</b>	<b>134</b>	<b>102</b>	<b>32</b>

#### Содержание учебного материала

##### 1. Общая часть

#### Тема 1. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров

Общая классификация продовольственных товаров: классификационные признаки, положенные в основу деления; классификационные группировки и объекты. Основные классы, подклассы и группы продовольственных товаров. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров.

Особенности потребительских свойств. Оценка качества, градации качества продовольственных товаров.

1. Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп

#### Тема 2. Зерномучные товары

Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу.

Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров.

Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

*Лабораторная работа*

Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.

### **Тема 3. Плодоовощные товары**

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп.

Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.

Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

*Лабораторная работа*

Распознавание дефектов свежих плодов и овощей

#### **Тема 4. Вкусовые товары**

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения.

Потери при хранении и реализации.

#### **Тема 5. Сахаристые товары**

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара.

#### **Тема 6. Кондитерские товары**

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания виды, назначение, особенности.

Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

#### **Тема 7. Молочные товары**

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели.

Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.

*Лабораторная работа*

Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями.

### **Тема 8. Яйцо и яичные товары**

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация.

Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании.

Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яичепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.

Яйцепродукты. Виды. Назначение.

Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яичепродуктов.

### **Тема 9. Пищевые жиры**

Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.

Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.

Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

### **Тема 10. Пищевые концентраты**

Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.

Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.

### **Тема 11. Мясо и мясные продукты**

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его

переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

*Лабораторная работа*

Оценка мяса по органолептическим показателям

Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям

### **Тема 12. Рыба и рыбные товары**

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Значение в питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию ке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

*Лабораторная работа.*

Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.

Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.

## **4.2 Торговые вычисления**

### **Тематический план**

№	Тема:	Кол-во часов	теория	практика
1.	Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях	10	4	6
2.	Методы торговых вычислений	20	4	6
3.	Расчет торговых наценок	6	4	8
ИТОГО:		36	12	20

### **Содержание учебного материала**

**Тема 1. Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях**

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.

Практическая работа:

Подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

### **Тема 2. Методы торговых вычислений**

Торговые измерения. Вычитание простых и сложных чисел. Деление на простые и сложные числа. Способы вычисления на микрокалькуляторе. Методы устных вычислений сложных чисел: вычитание, сложение. Методы торговых вычислений: умножение, деление, процентные вычисления новой цены в ТТН.

Практическая работа:

Определение массы брутто, нетто товаров и тары.

### **Тема 3. Определение торговых наценок.**

Торговая наценка: понятие, методы расчета.

Практическая работа: расчет торговой наценки и определение цены товара.

## **5. Практическое обучение**

### **Тематический план «Практическое обучение. Обучение в мастерских. Производственная практика»**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
<b>1. Обучение в мастерских:</b>		<b>234</b>
1.1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.	18
1.2.	Изучение ассортимента товаров	72
1.3	Изучение торгового оборудования, овладение навыками егоэксплуатации	72
1.4	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности	72
<b>2. Производственная практика:</b>		<b>144</b>
2.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности напредприятии	6
2.2	Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже	54
2.3	Организация рабочего места	6
2.4	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	54
2.5	Изучение оборудования для охраны предприятия	6
2.6	Самостоятельное выполнение работы продавцапродовольственных товаров 2-го разряда	18
<b>ИТОГО:</b>		<b>378</b>

### **Содержание учебного материала**

#### **«Практическое обучение. Обучение в мастерских.**

## **Производственная практика»:**

### **1. Обучение в мастерских:**

#### **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.

#### **2. Производственная практика:**

#### **Тема 5. 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 санобдежды, правилами пользования ею и хранения.

#### **Тема 6. 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, недоброкачественность 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.

Приобретение 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 7. 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 наприлавочных 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 8. 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 9. Изучение оборудования для охраны предприятия**

Изучение видов охранной сигнализации. Приобретение навыков по эксплуатации камерслежения и т.д.

**Тема 10. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-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

## 5. Условия реализации основной программы профессионального обучения

### Требования к материально-техническому оснащению программы Для реализации программы имеется в наличии учебный магазин

Наименование дисциплины	Оборудование
Основы предпринимательской деятельности	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Комплект учебно-методической документации Компьютер Принтер
Учет, отчетность	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Комплект учебно-методической документации Компьютер Счетно-вычислительная техника
Деловая культура	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Учебно-программная документация Дидактические материалы Презентации учебных занятий по темам Проектор мультимедийный. Экран Ноутбук. Фото и видеоматериалы. Доска интерактивная
Санитария и гигиена	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Комплект учебно-методической документации Компьютер
Организация и технология розничной торговли	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Настенные стенды Компьютеры Проектор Принтер Счетно-вычислительная техника. Фонд нормативных документов
Продажа продовольственных товаров	ККТ АТОЛ Фискальный регистратор Торговые весы Ноутбук Торговые витрины, расходные материалы, торговый инвентарь торговое оборудование для выкладки образцов продовольственных товаров; лабораторный инструментарий
Товароведение продовольственных товаров	Информационный фонд стандартов, ТУ; каталоги, альбомы.

### Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

**Федеральные законы и постановления Правительства:**

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1 – 1 (с измен.и допол. от 09. 01. 1996 N 212 – ФЗ, от 30.12.2001 N 196- ФЗ, от 22. 08. 2004 N 122 ФЗ, от 02.11.2004 N 127- ФЗ, от 21.12. 2004 N 171- ФЗ, от 27.07.2006 N 140- ФЗ, от 16.10. 2006 N 160 – ФЗ, от 25.11.2006 N 193 –ФЗ, от 25. 07. 2008 N 160 – ФЗ. от 23. 11. 2009 N 261 – ФЗ, от 27.06.2011 № 162-ФЗ, от 18.07.2011 № 242 –ФЗ, от 25.06.2012 №93-ФЗ, от 28.07.2012 № 133-ФЗ, от 02.07.2013 № 185- ФЗ, от 21.12.2013 № 363-ФЗ, 05.05.2014 № 112-ФЗ, от 13.07.2015 № 233-ФЗ, от 03.07.2016 № 265-ФЗ, 01.05.2017 № 88-ФЗ, от 18.04.2018 № 81-ФЗ, от 04.06.2018 № 133-ФЗ, от 29.07.2018 № 250-ФЗ, от 18.03.2019 № 38-ФЗ, от 18.07.2019 № 191-ФЗ).

2. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 38.

3. «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказания услуг для государственных и муниципальных нужд» от 21.07. 2005г., ФЗ-№ 94 (с изм. и допол. от 2005,2007,2008,2009, 2010гг.).

4. ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" № 52-ФЗ от 30.03.199 (с измен, от 2001,2003,2005,2006,2007, 2008гг.).

5. ФЗ "О пожарной безопасности" № 69-ФЗ от 21.12.94 (с измен, от 1995, 1996,1998,2000-20100).

6. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 543 от 22.05.2003 (с измен, от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010г.)

7. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от 26 декабря 2008 г., ФЗ-№ 294 (с изм. от 2009г.).

8. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. Утв. Постановлением Государственного арбитража при Совете Министров СССР от 15.06.65г №П-6.

9. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (с дополнениями и изменениями, снесенными постановлениями Госарбитража СССР от" 29.12.73г. № 81 и от 14.11.74г № 98.) Утв.

10. Правила продажи товаров.

### **Учебная литература:**

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Э.А. Арустамов. – 4-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.

2. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): учебник / Г.Г. Иванов. – Москва: КНОРУС, 2018. – 222с. – (Среднее профессиональное образование).

3. Косарева Г.С. Продажа продовольственных товаров: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Г.С. Косарева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация основной программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессиональной дисциплины, имеют высшее образование, соответствующее профилю; имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях.

Преподаватели обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Оценка качества освоения основной программы профессиональной подготовки Продавец продовольственных товаров, включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Промежуточная и итоговая аттестация проводится в образовательном учреждении по результатам освоения программы обучения. Формы и условия проведения промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно, и доводится до сведения слушателей в начале обучения.

Промежуточная аттестация проводится по двум дисциплинам. Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация и технология розничной торговли» включает 30 тестовых заданий

Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведению продовольственных товаров» проводится с использованием билетов. Всего по дисциплине предусмотрено 20 билетов.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация.

Итоговая аттестация проводится с использованием билетов, разработанных в образовательной организации, осуществляющей подготовку продавцов продовольственных товаров на основе основной программы, утвержденной директором техникума.

На итоговую аттестацию отводится 6 академических часов. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Оценка качества освоения программы контролируется по завершению курсов при проведении итоговой аттестации.