

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Сибирский профессиональный колледж»
(БПОУ ОО «СПК»)

РАССМОТРЕНО

на заседании учебно-методического
совета протокол №1 от 24.09.2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа
Н.А. Шевченко
«24» сентября 2024 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

(программа профессиональной подготовки по профессии рабочего)

по профессии

17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Омск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	8
4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	38
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	39
6. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	39
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	41
8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	42

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительной профессиональной программы:

Законодательные и нормативные правовые акты, в соответствии с которыми разрабатывалась программа по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства 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»;
- Постановление Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание».

1.2 Общая характеристика программы

1.2.1 Цель программы: формирование у слушателей профессиональных знаний и умений, 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: 792 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, плодовоовощных, 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	Курсы, предметы	Всего часов	Из них практич.	Расписание по месяцам						Форма контроля		
				1	2	3	4	5	6	Зачет	Д/зачет	Экзамен
I. Теоретическое обучение												
<i>1. Блок социально-экономических дисциплин</i>												
1.1	Деловая культура	32	-	32	-	-	-	-	-	1	-	-
1.2	Основы предпринимательской деятельности	32	4	32	-	-	-	-	-	1	-	-
ИТОГО:		64	4	64	-	-	-	-	-	2	-	-
<i>2. Профессиональный курс</i>												
2.1	Организация и технология розничной торговли	50	10	50	-	-	-	-	-	1	-	-
2.2	Учет и отчетность	84	40	24	60	-	-	-	-	-	1	-
2.3	Оборудование торговых предприятий	90	20	-	78	12	-	-	-	1	-	-
2.4	Санитария и гигиена	36	4	-	-	36	-	-	-	1	-	-
2.5	ПМ 02 Продажа продовольственных товаров	132	32	-	-	54	78	-	-	1	-	-
ИТОГО:		392	106	74	138	102	78	-	-	4	1	-
ИТОГО по курсу теоретического обучения:		456	110	138	138	102	78	-	-	6	1	-
II. Практическое обучение												
3.	Обучение в мастерских или на учебном участке	216	216	-	-	-	56	142	18	1	-	-

4.	Производственная практика	108	108	-	-	-	-	-	108	1	-	-
5.	Консультации	6	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-
6.	Квалификационный экзамен	6	6	-	-	-	-	-	6	-	-	1
ИТОГО по курсу практического обучения:		336	336	-	-	-	56	142	138	2	-	1
ИТОГО по всему курсу обучения:		792	446	138	138	102	134	142	138	8	1	1

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

I. Теоретическое обучение

1. Блок социально-экономических дисциплин

1.1. Деловая культура

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Общие сведения об этике и эстетике	8
Тема 2. Типология личности	8
Тема 3. Коммуникативная компетентность работников торговли	6
Тема 4. Конфликты в деловом общении.	8
Тема 5. Зачет	2
ИТОГО:	32

Содержание учебного материала

Тема 1. Общие сведения об этике и эстетике

Профессиональная этика и эстетика. Понятие деловой репутации. Речевой этикет.

Культура телефонного общения. Организация рабочего места. Имидж работника торговли. Культура делового взаимодействия. Аргументация. Отработка профессионального речевого общения с покупателями. Отработка речевого телефонного общения, в том числе делового. Отработка профессионального поведения продавца, в том числе аргументация доводов. Отработка профессионального поведения продавца и решение профессиональных ситуаций.

Тема 2. Типология личности.

Определение способностей. Виды способностей. Понятия: задатки, талант,

гениальность. Понятие о способностях и задатках. Условия развития способностей. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности. Особенности темперамента. Классификация темперамента.

Характеристика каждого типа темперамента. Понятие совместимости и срабатываемости. Особенности характера. Черты характера. Определение воли, ее задачи. Волевая регуляция поведения. Определение типа темперамента по Айзенку. Определение волевой личности. Тестирование «Волевой ли вы человек»

Тема 3. Коммуникативная компетентность работников торговли.

Характеристика общения. Коммуникативная сторона общения. Общение как обмен информацией. Барьеры общения. Невербальное общение. Методы развития коммуникативных способностей. Определение коммуникабельности личности. Тест «Коммуникабельны ли вы?». Определение организаторских способностей. Тест «Коммуникативные и организаторские склонности»

Тема 4. Конфликты в деловом общении.

Конфликт как социально-психологическое явление. Основные элементы структуры конфликта. Типология конфликтов. Стратегии конфликтного взаимодействия: сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление, соперничество. Эмоциональное реагирование в конфликтах.

Определение поведения в конфликтной ситуации. Решение производственных ситуаций. Деловая игра Психологические особенности поведения продавца и покупателя. Деловая игра. Тактика поведения продавца в конфликтной ситуации «продавец-покупатель». Деловая игра.

Тема 5. Зачет

Итоговый контроль проводится в форме зачета

1.2 Основы предпринимательской деятельности

Тематический план

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Понятие и содержание предпринимательства.	2
Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.	2
Тема 3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.	2
Тема 4. Принятие предпринимательского решения.	2

Тема 5. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	2
Тема 6. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности.	2
Тема 7. Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики.	2
Тема 8. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа.	2
Тема 9. Риски в предпринимательской деятельности.	2
Тема 10. Менеджмент в предпринимательской деятельности.	2
Тема 11. Маркетинг на предприятии.	2
Тема 12. Управление финансами предприятия предпринимательского типа	2
Тема 13. Предпринимательская тайна.	2
Тема 14. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	2
Тема 15. Налогообложение в предпринимательской деятельности.	2
Тема 16. Зачёт	2
ИТОГО:	32

Содержание учебного материала

Тема 1. Понятие и содержание предпринимательства.

История возникновения и сущность предпринимательства. Основные функции предпринимательства. Условия, необходимые для осуществления предпринимательской деятельности.

Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.

Производственное предпринимательство. Коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультативное предпринимательство

Тема 3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.

Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Народные предприятия. Производственные кооперативы. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Ассоциации и союзы предпринимательских организаций

Тема 4. Принятие предпринимательского решения.

Сфера принятия управленческих решений. Технология принятия предпринимательских решений. Экономические методы принятия предпринимательских решений

Тема 5. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия

Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техничко-экономическое

обоснование создания нового предприятия. Учредительные документы. Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий

Тема 6. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности.

Понятие и содержание бизнес-плана. Разделы бизнес-плана.

Тема 7. Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики.

Формы предприятий. Механизм функционирования предприятий. Регулирующая роль цены. Прибыль - как цель функционирования предприятия

Тема 8. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа.

Понятие и сущность кадров организации. Планирование кадров и их отбор. Производительность труда. Показатели уровня производительности труда. Факторы роста производительности труда. Формы и системы оплаты труда работников торговли

Тема 9. Риски в предпринимательской деятельности.

Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков и виды потерь. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Управление предпринимательскими рисками

Тема 10. Менеджмент в предпринимательской деятельности.

Сущность, цели и задачи менеджмента. Финансовый менеджмент. Производственный менеджмент. Инновационный менеджмент. Оперативный менеджмент

Тема 11. Маркетинг на предприятии.

Социально-экономическая сущность и содержание маркетинга. Основные принципы маркетинга. Изучение возможностей предприятия. Изучение потребителей и сегментация рынка

Тема 12. Управление финансами предприятия предпринимательского типа

Финансы предприятия. Управление финансами на предприятии. Использование финансовых ресурсов организации.

Тема 13. Предпринимательская тайна.

Сущность предпринимательской тайны. Защита предпринимательской тайны

Тема 14. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности

Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения гражданской ответственности предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателя.

Тема 15. Налогообложение в предпринимательской деятельности.

Экономическая сущность налогов. Налоговая система Российской Федерации. Основные элементы налога. Особенности налогообложения организации. Порядок расчета налогов.

Тема 16. Зачет.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

1. Блок общепрофессиональных дисциплин

1.1. Организация и технология розничной торговли

Тематический план

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Розничная торговая сеть	2
Тема 2. Практическая работа № 1. Изучение специализации и типизации торговых предприятий.	2
Тема 3. Устройство и планировка магазинов	4
Тема 4. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле.	2
Тема 5. Технология снабжения розничных торговых предприятий.	4
Тема 6. Тара и тарные операции в торговле	2
Тема 7. Практические работы № 2. Охарактеризовать все виды упаковки.	2
Тема 8. Технология приёмки товаров в магазине.	4
Тема 9. Практическая работа № 3. Оформить сопроводительные документы на товар. Составить акт на расхождение в количестве и качестве.	2
Тема 10. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	2
Тема 11. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	2
Тема 12. Практическая работа № 4. Размещения и выкладки товаров в торговом зале.	2
Тема 13. Технология продажи товаров и обслуживания покупателей.	4
Тема 14. Рекламно-информационная работа в магазине	4
Тема 15. Защита прав потребителей и правила продажи отдельных видов товаров	4
Тема 16. Практическая работа № 5. Решение ситуационных заданий, связанных с обслуживанием потребителей.	2

Тема 17. Правила продажи особых видов торговли	4
Тема 18. Зачёт	2
ИТОГО:	50

Содержание учебного материала

Тема 1. Розничная торговая сеть

Виды розничной торговой сети. Специализация и типизация розничных торговых предприятий

Тема 2. Практическая работа № 1. Изучение специализации и типизации торговых предприятий.

Тема 3. Устройство и планировка магазинов

Виды и классификация торговых зданий и сооружений. Состав и взаимосвязь помещений магазина. Устройство и планировка торгового зала магазина. Виды планировки торгового зала магазина

Тема 4. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле.

Задачи и методы изучения покупательского спроса.

Понятие о торговом ассортименте. Формирование ассортимента товаров в магазине

Тема 5. Технология снабжения розничных торговых предприятий.

Сущность и значение закупочной работы. Технология закупки товаров.

Технология товароснабжения розничной торговой сети. Организация перевозки грузов автомобильным транспортом.

Тема 6. Тара и тарные операции в торговле

Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Классификация тары и характеристика основных ее видов. Требования к качеству тары. Организация оборота тары в торговле.

Тема 7. Практические работы № 2. Охарактеризовать все виды упаковки.

Тема 8. Технология приёмки товаров в магазине.

Общие правила приемки товаров. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Сопроводительные документы.

Тема 9. Практическая работа № 3. Оформить сопроводительные документы на товар. Составить акт на расхождение в количестве и качестве.

Тема 10. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.

Технология хранения товаров в магазине. Технология предварительной подготовки товаров к продаже. Товарные потери в магазине.

Тема 11. Размещение и выкладка товаров в торговом зале

Технология размещения товаров в торговом зале. Выкладка товаров в торговом зале. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.

Тема 12. Практическая работа № 4. Размещения и выкладки товаров в торговом зале.

Тема 13. Технология продажи товаров и обслуживания покупателей.

Технология розничной продажи товаров. Продажа отдельных видов продовольственных товаров. Услуги, оказываемые магазинами покупателям. Внемагазинные формы продажи товаров.

Тема 14. Рекламно-информационная работа в магазине

Рекламные средства и их характеристика. Оформление интерьера магазина. Рекламно-информационное оформление магазина. Методы стимулирования продажи товаров.

Тема 15. Защита прав потребителей и правила продажи отдельных видов товаров

Защита прав потребителей. Закон «О защите прав потребителей»

Правила продажи отдельных видов товаров. Правила продажи алкогольной продукции.

Тема 16. Практическая работа № 5. Решение ситуационных заданий, связанных с обслуживанием потребителей.

Тема 17. Правила продажи особых видов торговли

Правила продажи товаров по образцам. Правила комиссионной торговли непродовольственных товаров. Санитарные правила торговых предприятий.

Тема 18. Зачёт

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

3. Блок профессиональных дисциплин

3.1 Учет и отчетность

Тематический план

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Хозяйственный учет, его сущность и значение	2
Тема 2 Практическое занятие № 1. Бухгалтерский учет, его объекты и задачи	2
Тема 3 Правовая основа бухгалтерского учета	2
Тема 4. Бухгалтерский баланс	2
Тема 5 Практическое занятие № 2. Влияние хозяйственных операций на структуру бухгалтерского баланса	2
Тема 6. Система бухгалтерских счетов. Двойная запись	2
Тема 7. Учет кассовых операций	2
Тема 8. Практическое занятие № 3. Заполнение приходных и расходных кассовых ордеров, кассовой книги	2
Тема 9. Практическое занятие № 4. Анализ документа Положение Центрального банка РФ «О порядке ведения кассовых операций и правилах хранения, перевозки и инкассации банкнот и монеты Банка России в кредитных организациях на территории Российской Федерации»	2
Тема 10. Расчетные счета	2
Тема 11. Практическое занятие № 5. Заполнение платежного поручения, платежного требования, чеков	2
Тема 12 Учет труда и заработной платы	2
Тема 13. Практическое занятие № 6. Решение задач по теме «Расчет заработной платы. Расчет отпускных»	2
Тема 14 Прочие расчеты с персоналом	2
Тема 15. Практическое занятие № 7. Учет расчетов с персоналом	2
Тема 16 Учет расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами	2
Тема 17. Практическое занятие № 8. Учет расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами	2
Тема 18. Учет расчетов с прочими дебиторами и кредиторами	2
Тема 19. Практическая работа № 9 Учет расчетов с прочими дебиторами и кредиторами	2
Тема 20. Учет основных средств	2
Тема 21. Практическое занятие № 10. Классификация основных средств и способы начисления амортизации основных средств»	2
Тема 22. Учет нематериальных активов	2
Тема 23. Практическое занятие № 11. Основные средства и нематериальные активы	2
Тема 24. Учет капиталов и резервов	2
Тема 25. Практическая работа № 12 Учет акций, выкупленных у акционеров. Учет целевого финансирования	2
Тема 26. Учет товарных и других материально-производственных запасов	2

Тема 27. Практическое занятие № 13. Заполнение форм первичных документов, являющихся основанием учета поступления и выбытия товарно-материальных ценностей	2
Тема 28. Учет затрат на производство	2
Тема 29. Практическое занятие № 14. Классификация затрат для исчисления себестоимости продукции	2
Тема 30. Практическая работа № 15 Бухгалтерский учет хозяйственных операций	2
Тема 31. Нормативное регулирование учета в торговле	2
Тема 32. Практическое занятие № 16. Нормативно-правовое регулирование учета в торговле и основные элементы учетной политики торговой организации	2
Тема 33 Учет поступления и реализации товаров в розничной и оптовой торговле	2
Тема 34. Практическое занятие № 17. Учет поступления и реализации товаров в розничной и оптовой торговле	2
Тема 35. Практическая работа № 18 Документальное оформление поступления и выбытия товаров	2
Тема 36 Учет расходов на продажу	2
Тема 37. Практическое занятие № 19. Учет в торговле	2
Тема 38. Формирование финансовых результатов и их учет	2
Тема 39. Практическое занятие № 20. Формирование финансового результата предприятия	2
Тема 40 Бухгалтерская отчетность	2
Тема 41. Практическое занятие № 21. Бухгалтерская отчетность организации	2
Тема 42 Зачет	2

Содержание учебного материала

Тема 1. Хозяйственный учет, его сущность и значение

История создания и основные термины бухгалтерского учета. Сущность хозяйственного учета. Виды хозяйственного учета. Хозяйствующие субъекты и измерители хозяйственного учета. Сущность бухгалтерского учета, его особенности и задачи. Требования, предъявляемые к учету и его функции. Классификация хозяйственных средств и источников их образования. Общее понятие предмета и метода бухгалтерского учета. Элементы метода бухгалтерского учета

Тема 2. Практическое занятие № 1. Бухгалтерский учет, его объекты и задачи

Тема 3 Правовая основа бухгалтерского учета

Правовая основа бухгалтерского учета и ее уровни. Федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете» Организация бухгалтерского учета на предприятии. Учетная политика организации

Тема 4. Бухгалтерский баланс

Понятие бухгалтерского баланса, его виды и строение. Балансовый метод обобщения учетной информации. Типы изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций

Тема 5. Практическое занятие № 2. Влияние хозяйственных операций на структуру бухгалтерского баланса

Тема 6. Система бухгалтерских счетов. Двойная запись

Понятие двойной записи операций на счетах. Бухгалтерская запись и проводка. Виды проводок. Понятие корреспондирующих счетов. План счетов. Классификация счетов. Синтетический и аналитический учет. Оборотно-сальдовые ведомости

Тема 7. Учет кассовых операций

Задачи учета кассовых операций. Документальное оформление кассовых операций. Кассовая книга, ее строение и порядок ведения. Бухгалтерский учет кассовых операций (синтетический и аналитический учет). Ревизия кассы

Тема 8. Практическое занятие № 3. Заполнение приходных и расходных кассовых ордеров, кассовой книги

Тема 9. Практическое занятие № 4. Анализ документа Положение Центрального банка РФ «О порядке ведения кассовых операций и правилах хранения, перевозки и инкассации банкнот и монеты Банка России в кредитных организациях на территории Российской Федерации»

Тема 10. Расчетные счета

Расчетные счета и порядок их открытия. Формы безналичных расчетов: платежное поручение, платежное требование, чек, аккредитив. Синтетический учет операций на расчетном счете

Тема 11. Практическое занятие № 5. Заполнение платежного поручения, платежного требования, чеков

Тема 12. Учет труда и заработной платы

Нормативное регулирование по вопросам труда и заработной платы. Документация по учету штатного и внештатного персонала, труда и его оплаты. Задачи учета труда и заработной платы. Бухгалтерский учет оплаты труда. Понятие заработной платы и ее виды. Формы оплаты труда: сдельная и повременная. Доплаты и надбавки.

Удержание из заработной платы. Расчет заработной платы за неотработанное время и пособий по временной нетрудоспособности. Синтетический учет заработной платы

Тема 13. Практическое занятие № 6. Решение задач по теме «Расчет заработной платы. Расчет отпускных»

Тема 14. Прочие расчеты с персоналом

Учет расчетов с подотчетными лицами. Расчеты с персоналом по прочим операциям

Тема 15. Практическое занятие № 7. Учет расчетов с персоналом

Тема 16. Учет расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами

Понятие дебиторской и кредиторской задолженности. Срок исковой давности. Учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам. Особенности учета налога на добавленную стоимость. Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению

Тема 17. Практическое занятие № 8. Учет расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами

Тема 18. Учет расчетов с прочими дебиторами и кредиторами

Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов по кредитам и займам. Учет расчетов с учредителями

Тема 19. Практическая работа № 9 Учет расчетов с прочими дебиторами и кредиторами

Тема 20. Учет основных средств

Основные средства и задачи их учета. Классификация основных средств. Оценка основных средств. Аналитический и синтетический учет основных средств. Амортизация основных средств и способы ее начисления

Тема 21. Практическое занятие № 10. Классификация основных средств и способы начисления амортизации основных средств»

Тема 22. Учет нематериальных активов

Понятие и виды нематериальных активов. Оценка и документальное оформление нематериальных активов. Учет поступления и выбытия нематериальных активов

Тема 23. Практическое занятие № 11. Основные средства и нематериальные активы

Тема 24. Учет капиталов и резервов

Учет уставного капитала. Учет добавочного капитала. Учет резервного капитала.
Учет нераспределенной прибыли (непокрытого убытка)

Тема 25. Практическая работа № 12 Учет акций, выкупленных у акционеров.
Учет целевого финансирования

Тема 26. Учет товарных и других материально-производственных запасов
Понятие материально-производственных запасов и классификация товаров.
Документальное оформление поступления товаров и иных материально-производственных запасов. Ответственность материально-ответственных лиц. Учет товаров и материально-производственных запасов в местах хранения и в бухгалтерском учете.
Инвентаризация материально-производственных запасов, товаров и тары

Тема 27. Практическое занятие № 13. Заполнение форм первичных документов, являющихся основанием учета поступления и выбытия товарно-материальных ценностей

Тема 28. Учет затрат на производство

Понятие затрат на производство и их классификация. Синтетический и аналитический учет затрат на производство. Методы учета затрат на производство и калькулированные себестоимости. Учет выпуска готовой продукции

Тема 29. Практическое занятие № 14. Классификация затрат для исчисления себестоимости продукции

Тема 30. Практическая работа № 15 Бухгалтерский учет хозяйственных операций

Тема 31. Нормативное регулирование учета в торговле

Правовая основа учета в торговле. Защита прав потребителей. Учетная политика торговой организации

Тема 32. Практическое занятие № 16. Нормативно-правовое регулирование учета в торговле и основные элементы учетной политики торговой организации

Тема 33 Учет поступления и реализации товаров в розничной и оптовой торговле

Учет приобретения товаров в розничной торговле. Виды и формирование цен. Учет продажи товаров в розничной торговле. Понятие товарооборота и особенности расчета суммы реализованной торговой наценки. Учет возврата товаров в розничной торговле

Тема 34. Практическое занятие № 17. Учет поступления и реализации товаров в розничной и оптовой торговле

Тема 35. Практическая работа № 18 Документальное оформление поступления и выбытия товаров

Тема 36 Учет расходов на продажу

Классификация расходов торговых организаций. Синтетический учет расходов на продажу. Способы распределения и списания расходов на продажу

Тема 37. Практическое занятие № 19. Учет в торговле

Тема 38. Формирование финансовых результатов и их учет

Доходы и расходы организации. Учет процесса продажи и выявления его финансового результата. Формирование финансовых результатов. Учет прочих доходов и расходов. Образование и использование резерва по сомнительным долгам

Тема 39. Практическое занятие № 20. Формирование финансового результата предприятия

Тема 40 Бухгалтерская отчетность

Понятие бухгалтерской отчетности. Состав бухгалтерской отчетности. Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности. Порядок составления бухгалтерской отчетности. Бухгалтерский баланс и его содержание. Отчет о финансовых результатах и его содержание. Отчет об изменении капитала. Отчет о движении денежных средств. Пояснения к бухгалтерскому балансу и отчету о финансовых результатах. Отчет о целевом использовании полученных средств. Пояснительная записка. Аудиторское заключение

Тема 41. Практическое занятие № 21. Бухгалтерская отчетность организации

Тема 42. Зачет

Итоговый контроль проводится в форме контрольной работы.

3.2 Оборудование торговых предприятий

Тематический план

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Мебель и торговый инвентарь для предприятий торговли	6
Тема 2. Практическая работа №1 Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь	2
Тема 3. Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов	12
Тема 4. Практическая работа №2 Классификация торговых весов. Требования безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования	2
Тема 5. Фасовочно-упаковочное оборудование	8
Тема 6. Практическая работа №3 Упаковочное оборудование	2
Тема 7. Измельчительно-режущее оборудование	6
Тема 8. Практическая работа №4 Измельчительно- режущее оборудование.	2
Тема 9. Подъемно-транспортное оборудование.	8
Тема 10. Практическая работа №5 Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Виды подъемно-транспортного оборудования	2
Тема 11. Холодильное оборудование.	8
Тема 12. Практическая работа №6 Машинное охлаждение. Торговое холодильное оборудование. Правила эксплуатации холодильного оборудования.	2
Тема 13. Оборудование для приготовления и продажи напитков.	4
Тема 14. Практическая работа №7 Назначение и классификация торговых автоматов. Устройство торговых автоматов. Правило эксплуатации	2
Тема 15. Научно-технический прогресс и торговое оборудование	2
Тема 16. Практическая работа №8 Правила проведения операций в торговых предприятиях с помощью пластиковых карт. Меры безопасности при работе с пластиковыми картами.	2
Тема 17. Классификация, характеристика и устройство ККМ.	10
Тема 18. Практическая работа №9 -10 Назначение и устройство ККТ. Классификация и устройство ККТ. Эксплуатация ККМ.	4
Тема 19. Производственный травматизм и профзаболевания.	2
Тема 20. Организация охраны труда в организациях.	2
Тема 21. Зачёт	2
ИТОГО:	90

Содержание учебного материала

Тема 1. Мебель и торговый инвентарь для предприятий торговли.

Введение в дисциплину. Назначение и классификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели торговых предприятий. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Виды торговой мебели. Выбор торговой мебели и расчет ее потребности. Виды, назначение торгового инвентаря.

Правило размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении.

Тема 2. Практическая работа №1 Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь

Тема 3. Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация торговых весов.

Значение измерительного оборудования, классификация и индексация торговых весов. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации. Виды торговых весов, их характеристика. Контрольные весы, их назначение. Требования, предъявляемые к торговым весам. Требования безопасности при эксплуатации весов. Уход за измерительным оборудованием. Меры массы, объема и длины. Выбор типа и нормы оснащения предприятий торговли весоизмерительным оборудованием. Поверка измерительного оборудования. Государственный и ведомственный надзор за измерительным оборудованием.

Тема 4. Практическая работа №2 Классификация торговых весов.

Требования безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования

Тема 5. Фасовочно-упаковочное оборудование.

Назначения, виды, принцип действия и правила эксплуатации. фасовочно-упаковочного оборудования. 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 6. Практическая работа №3 Упаковочное оборудование

Тема 7. Измельчительно-режущее оборудование.

Назначения, виды, принцип действия, правила эксплуатации и требования безопасности при работе с измельчительно-режущим оборудованием. Машины для измельчения кофе. Их назначения. Понятия об устройстве, принципе действия, правила безопасной эксплуатации. Машины для нарезки продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 8. Практическая работа №4 Измельчительно- режущее оборудование.

Тема 9. Подъемно-транспортное оборудование.

Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования. Характеристика некоторых видов подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали т.д.). Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правило безопасной эксплуатации. Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и т.д.). Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правило безопасной эксплуатации. Погрузо-разгрузочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, подъемные столы, уравнивательные площадки и др.). Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правило безопасной эксплуатации. Комплексы подъемно – транспортное оборудование. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правило безопасной эксплуатации.

Тема 10. Практическая работа №5 Назначение и классификация подъёмно-транспортного оборудования. Виды подъёмно-транспортного оборудования

Тема 11. Холодильное оборудование.

Значение холодильного оборудования. Способы получения холода и характеристика источников охлаждения. Устройство и принцип работы компрессорной холодильной машины. Классификация торгового холодильного оборудования и требования, предъявляемые к нему. Характеристика некоторых видов холодильного оборудования и правила его эксплуатации.

Тема 12. Практическая работа №6 Машинное охлаждение. Торговое холодильное оборудование. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Тема 13. Оборудование для приготовления и продажи напитков.

Торговые автоматы. История торговых автоматов. Назначение и классификация торговых автоматов, правила их эксплуатации. Устройство торговых автоматов. Автоматы для продажи напитков.

Тема 14. Практическая работа №7 Назначение и классификация торговых автоматов. Устройство торговых автоматов. Правило эксплуатации

Тема 15. Научно-технический прогресс и торговое оборудование.

Системы защиты в торговых предприятиях. Принтеры штрих кодов, сканеры штрих кодов. Терминалы сбора данных. Пластиковые карты. Общие положения, терминология и классификация.

Тема 16. Практическая работа №8 Правила проведения операций в торговых предприятиях с помощью пластиковых карт. Меры безопасности при работе с пластиковыми картами.

Тема 17. Классификация, характеристика и устройство ККМ.

Классификация, характеристика, устройство, виды и правила эксплуатации ККМ. Документы, регламентирующие применение ККМ. Регистрация, типовые правила их эксплуатации. Способы расчетов с покупателями, обязанности кассира. Требования безопасности при эксплуатации ККМ. Основные режимы работы ККМ. Автономные, пассивные, активные ККМ. Фискальный регистратор. Правила оформления журнала кассира-операциониста. Кассовый отчет кассира в главной кассе за смену. Техническое обслуживание, требования безопасности к эксплуатации ККМ.

Тема 18. Практическая работа №9 -10 Назначение и устройство ККТ. Классификация и устройство ККТ. Эксплуатация ККМ.

Тема 19. Производственный травматизм и профзаболевания.

Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и

их анализ. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.п.), при термических поражениях (холодильными агентами, ожогах) и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

Тема 20. Организация охраны труда в организациях.

Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Особенности организации охраны труда в предприятиях торговли. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда.

Тема 21. Зачет.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

3.3 Санитария и гигиена

Тематический план

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Основы микробиологии	6
Тема 2. Практическое занятие №1 Строение микроорганизмов. Изучение микрофлоры продуктов	1
Тема 3. Санитарные требования к торговым предприятиям	14
Тема 4. Практическое занятие №2 Ознакомление с нормативно-правовой базой: СанПиНы. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли	1
Тема 5. Личная гигиена персонала	6
Тема 6. Практическое занятие №3 Проанализировать и записать в тетрадь соблюдение санитарного режима и культуры работников торговых предприятий магазинов р.п. Марьяновка.	1
Тема 7. Гигиена труда	4
Тема 8. Практическое занятие №4 Оказание доврачебной помощи пострадавшим от поражения электрическим током, при переломах, вывихах, ожогах. Правила использования порошковых и углекислотных огнетушителей.	1
Тема 9. Зачет	2
ИТОГО:	36

Содержание учебного материала

Тема 1. Основы микробиологии.

Морфология микроорганизмов. Понятие о микробиологии. История возникновения науки. Микроорганизмы – предмет изучения микробиологии. Виды микробов. Бактерии – наиболее многочисленная и изученная группа микроорганизмов. Формы. Строение клетки. Дрожжи – одноклеточные микроорганизмы. Особенности строения и размножения. Использование дрожжей. Плесневые грибы. Строение, размножение. Вирусы. Особенности строения и размножения.

Распределение микроорганизмов в природе. Условия, влияющие на распространение микроорганизмов в природе (географические, климатические). Виды м/организмов (эпифиты, паразиты, сапрофиты). Микрофлора почвы, воздуха, воды. Роли микроорганизмов в круговороте веществ.

Влияние внешней среды на микроорганизмы. Внешняя среда. Физические факторы (температура, влажность, давление, свет, механическое воздействие). Химические факторы (кислотность, концентрация растворимых в среде веществ, окислительно-восстановительные условия среды, действия ингибиторов). Биологические факторы (симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм).

Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах.

Микробы вредные и полезные. Процессы порчи разных продуктов (брожение, гниение, плесневение), Виды брожения (спиртовое, молочнокислое).

Понятие об инфекционных болезнях, пути и источники развития. Инфекционные болезни (определение). Пути распространения инфекции (элементарный, воздушно-капельный, контактный, половой). Мероприятия по профилактике.

Разновидности инфекционных заболеваний (пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания, зоонозы). Защитные силы организма в борьбе с инфекциями.

Пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции. Дизентерия. Характеристика дизентерии, методы его уничтожения. Симптоматика. Профилактика. Холера. Брюшной тиф. Характеристика возбудителей. Симптоматика. Меры профилактики. Зоонозы (определение). Пути заражения (от больных животных через мясо и молоко). Симптоматика бруцеллеза, туберкулеза, сибирской язвы, гепатита А, меры профилактики.

Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции. Симптоматика сальмонеллеза, отравление условно-патогенными микробами. Меры предупреждения этих болезней. Бактериальные токсикозы. Симптоматика ботулизма, стафилококковых отравлений. Меры предупреждения. Микотоксикозы. Разновидности микотоксикозов: эрготизм (отравление спорыньей). Фузариоз (отравление продуктами из заплесневевшего зерна), афлотоксикоз (отравление лежалым арахисом).

Пищевые отравления немикробного характера: отравления ядовитыми по природе продуктами (грибы, ядра косточковых плодов, сырой фасолью, видами рыб). Отравления продуктами временно ядовитыми (картофель, рыба в период нереста) отравление ядовитыми примесями (цинк, свинец, медь, мышьяк). Меры предупреждения.

Гельминтозы. Глисты – простейшие черви, паразиты органов и тканей человека. Стадии развития гельминтов. Разновидности гельминтов (аскариды, цепни, широкий лентец, эхинококк). Заболевания, вызванные ими. Аскаридоз. Бычий цепень. Меры предупреждения данных заболеваний.

Тема 2. Практическое занятие №1 Строение микроорганизмов. Изучение микрофлоры продуктов

Тема 3. Санитарные требования к торговым предприятиям

Санитарные требования к устройству торговых предприятий. Требования к территории (место, температурный режим, освещенность...) Требования к планировке и устройству торговых помещений. Деление помещений в зависимости от назначения (торговые, для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже, подсобные, административные и бытовые, технические). Требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению, внутренней отделке магазинов.

Санитарные требования к содержанию торговых предприятий. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Санитарные требования к оборудованию, инструментам, инвентарю.

Требования к оборудованию. Виды оборудования (холодильное, немеханическое).

Материалы для изготовления оборудования, требования к ним. Требования к инвентарю и инструментам. Виды инвентаря (торговый, деревянный). Материалы для инвентаря.

Требования к таре, ее виды, материалы для изготовления.

Санитарные требования к транспортировке продовольственных товаров.

Санитарные правила перевозки продуктов (специально оборудованный транспорт, емкости для перевозки, требования к материалам).

Санитарные требования к хранению продовольственных и непродовольственных товаров. Правила хранения продуктов. Санитарные требования к складским помещениям.

Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Санитарные требования к реализации пищевых продуктов и обслуживанию покупателей. Значение строгого соблюдения санитарных правил при хранении и реализации продуктов для предупреждения пищевых отравлений. Условия реализации ассортимента пищевых продуктов. Санитарные требования к сбору и удалению отходов. Торговля вразвоз, вразнос, торговля мороженым, прохладительными напитками.

Тема 4. Практическое занятие №2 Ознакомление с нормативно-правовой базой: СанПиНы. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований для организаций Торговли

Тема 5. Личная гигиена персонала

Санитарный режим и культура работников торговых предприятий. Личная гигиена персонала. Медицинские обследования, их цель и виды. Профилактические обследования и медицинская подготовка. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки. Санитарная и спец. одежда работников торговли.

Тема 6. Практическое занятие №3

Проанализировать и записать в тетрадь соблюдение санитарного режима и культуры работников торговых предприятий магазинов р.п. Марьяновка.

Тема 7. Гигиена труда

Производственная санитария. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Влияние вредных производственных факторов на организм человека. Производственный травматизм, меры предупреждения. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.

Оказание доврачебной помощи пострадавшим.

Тема 8. Практическое занятие №4

Оказание доврачебной помощи пострадавшим от поражения электрическим током, при переломах, вывихах, ожогах. Правила использования порошковых и углекислотных огнетушителей.

Тема 9 Зачет

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

4 Блок специальных дисциплин

4.1 ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

Тематический план

<i>Наименование темы</i>	<i>Всего часов</i>
Тема 1. Качество продовольственных товаров	10
Тема 2. Основные принципы организации товароведения	4
Тема 3. Систематика пищевых продуктов	6
Тема 4. Практические работы № 1 Расшифровка маркировки товаров Информация о товаре.	2
Тема 5. Зерно и продукты его переработки	10
Тема 6. Практические работы № 2-3 Изучение ассортимента и оценка качества муки по стандарту Изучение ассортимента круп и оценка качества по стандарту. Изучение ассортимента макаронных изделий. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Оценка качества по стандарту	4
Тема 7. Сочное сырье и продукты его переработки	10
Тема 8. Практические работы № 4-5 Распознавание видов свежих плодов и овощей, оценка качества. Размещение и выкладка плодоовощных товаров.	4
Тема 9. Сахаристые продукты	6
Тема 10. Практическая работа № 6. Изучение ассортимента карамели и меда, оценка качества по стандарту. Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	2
Тема 11. Вкусовые продукты	10

Тема 12. Практическая работа № 7 – 8 Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе, безалкогольных напитков. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ	4
Тема 13. Молоко и молочные продукты	10
Тема 14. Практическая работа № 9 – 10 Изучение ассортимента и определение качества молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Изучение ассортимента и определение качества твердых сычужных, рассольных и плавленых сыров.	4
Тема 15. Мясо и мясные продукты	8
Тема 16. Практическая работа № 11-12 Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных. Изучение ассортимента и определение качества вареных колбас. Изучение ассортимента и требований к качеству мясных консервов	4
Тема 17. Рыба и морепродукты	8
Тема 18. Практические работы № 13-14. Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной, замороженной рыбы. Изучение ассортимента и требований к качеству рыбных консервов. Изучение ассортимента и показателей качества икры и икорных товаров	4
Тема 19. Яйца и яйцепродукты	6
Тема 20. Практическая работа № 15. Определение качества яиц и яичных продуктов	2
Тема 21. Пищевые жиры и масла	8
Тема 22. Практические работы № 16. Изучение ассортимента маргарина, спредов, майонеза и растительного масла	2
Тема 23. Разрыхлители теста	2
Тема 24. Зачёт	2
ИТОГО:	132

Содержание учебного материала

Тема 1. Качество продовольственных товаров.

Общие сведения. Физиологическая ценность. Безопасность продовольственных товаров. Внешние потребительские достоинства. Функциональные свойства продовольственных товаров. Долговечность

Тема 2. Основные принципы организации товароведения.

Задачи, решаемые товароведом. Экспертиза и сертификация продукции.

Тема 3. Систематика пищевых продуктов.

Принципы систематики. Понятие ассортимента продукции. Кодирование продукции.

Информация о товаре.

Тема 4. Практические работы № 1 Расшифровка маркировки товаров
Информация о товаре.

Тема 5. Зерно и продукты его переработки.

Классификация зерновых продуктов. Строение и химический состав зерна. Ассортимент муки. Упаковка и хранение. Ассортимент круп и их характеристика. Упаковка и хранение. Ассортимент макаронных изделий. Упаковка и хранение.

Солод. Классификация ассортимента хлебобулочных изделия. Требования к качеству, упаковке и хранению

Тема 6. Практические работы № 2-3 Изучение ассортимента и оценка качества муки по стандарту Изучение ассортимента круп и оценка качества по стандарту. Изучение ассортимента макаронных изделий. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Оценка качества по стандарту

Тема 7. Сочное сырье и продукты его переработки.

Использование картофеля, овощей и плодов. Клубнеплоды. Классификация и характеристика овощных культур. Классификация плодовых и ягодных культур.

Требования к качеству свежих овощей и плодов. Переработанные овощи и плоды. Товароведная характеристика грибов.

Тема 8. Практические работы № 4-5 Распознавание видов свежих плодов и овощей, оценка качества. Размещение и выкладка плодоовощных товаров.

Тема 9. Сахаристые продукты.

Характеристика и способы получения сахара. Характеристика меда. Товароведная характеристика крахмала. Классификация и ассортимент кондитерских изделий

Тема 10. Практическая работа № 6. Изучение ассортимента карамели и меда, оценка качества по стандарту. Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов.

Тема 11. Вкусовые продукты.

Назначение вкусовых товаров. Ассортимент алкогольных напитков. Слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки и ароматизаторы. Товароведная характеристика чая и кофе. Товароведная характеристика пряностей и приправ.

Тема 12. Практическая работа № 7 – 8 Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе, безалкогольных напитков. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ

Тема 13. Молоко и молочные продукты.

Химический состав молока и молочных продуктов. Классификация сливок и молочных консервов. Товароведная характеристика сухого молока и кисломолочных продуктов

Вторичные молочные продукты. Мороженое. Товароведная характеристика сыров и сливочного масла

Тема 14. Практическая работа № 9 – 10 Изучение ассортимента и определение качества молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Изучение ассортимента и определение качества твердых сычужных, рассольных и плавленых сыров.

Тема 15. Мясо и мясные продукты.

Химический состав, пищевая ценность мяса и субпродуктов. Классификация мяса.

Классификация и характеристика колбасных изделий. Классификация и характеристика мясокопчености. Товароведная характеристика мясных консервов

Тема 16. Практическая работа № 11-12 Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных. Изучение ассортимента и определение качества вареных колбас. Изучение ассортимента и требований к качеству мясных консервов.

Тема 17. Рыба и морепродукты.

Товароведная характеристика рыбы. Товароведная характеристика рыбных полуфабрикатов. Промышленная переработка рыбы и рыбного сырья. Товарная характеристика нерыбных морепродуктов.

Тема 18. Практические работы № 13-14. Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной, замороженной рыбы. Изучение ассортимента и требований к качеству рыбных консервов. Изучение ассортимента и показателей качества икры и икорных товаров

Тема 19. Яйца и яичепродукты.

Классификация яиц. Классификация и ассортимент яичных продуктов

Тема 20. Практическая работа № 15. Определение качества яиц и яичных продуктов

Тема 21. Пищевые жиры и масла.

Товароведная характеристика пищевых жиров. Товароведная характеристика маргарина и маргариновой продукции. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Товароведная характеристика майонеза.

Тема 22. Практические работы № 16. Изучение ассортимента маргарина, спредов, майонеза и растительного масла

Тема 23. Разрыхлители теста.

Товароведная характеристика хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей.

Тема 24. Зачёт

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

II. Практическое обучение

Обучение в мастерских или на учебном участке. Производственная практика

<i>№ п/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кол-во часов</i>
1. Обучение в мастерских или на учебном участке:		216
1.1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.	18
1.2.	Изучение ассортимента товаров	66
1.3	Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации	66
1.4	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности	66
2. Производственная практика:		108
2.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	6
2.2	Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже	30
2.3	Организация рабочего места	6
2.4	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	48
2.5	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда	18
ИТОГО:		324

Содержание учебного материала

1. Обучение в мастерских или на учебном участке:

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 штрихкодовых 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 сан одежды, 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. Владение навыками вскрытия тары.

Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостаток, 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 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 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 камер слежения 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.

Зачет.

4.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Наименование тем, разделов	Период	Количество часов	Количество календарных дней
1.	Деловая культура	Календарное распределение сроков обучения определяется на основе приказа о зачислении слушателей на обучение и утверждается отдельно для каждой учебной группы	32	5
2.	Основы предпринимательской деятельности		32	5
3.	Организация и технология розничной торговли		50	8
4.	Учет и отчетность		84	14
5.	Оборудование торговых предприятий		90	15
6.	Санитария и гигиена		36	6
7.	ПМ 02 Продажа продовольственных товаров		132	22
8.	Обучение в мастерских или учебном участке		216	36

9.	Производственная практика		108	18
10.	Консультации		6	1
11.	Квалификационный экзамен		6	1
ИТОГО:			792	131

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 17353 Продавец продовольственных товаров

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы по профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели и мастера имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере не менее 1 года.

5.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

5.2.1 Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение, программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем предметам профессиональной подготовки.

5.2.2 Реализация программы обеспечивается доступом каждого слушателя к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню предметов программы.

5.2.3 Перечень основной литературы

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 14.11.74г8 № 98.).

10. Правила продажи товаров.

Основные источники:

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.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Образовательная организация, реализующая ОППО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях.

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.

6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

6.1 Оценка результатов освоения слушателями программы проводится в форме промежуточной и итоговой аттестации.

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.

6.2 Промежуточная аттестация

6.2.1 Предусматривает проверку знаний после завершения изучения соответствующего модуля программы и проводится после освоения соответствующего модуля программы в форме, установленной преподавателем (дифференцированный зачёт/зачёт) и указанной в учебном плане.

6.3 Итоговая аттестация

6.3.1 Итоговая аттестация осуществляется после освоения всех модулей программы и их успешного прохождения, что подтверждается оценкой.

6.3.2 Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

6.3.3 Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов.

6.3.4 Итоговая аттестация проводится квалификационной комиссией, которая оценивает результат выполнения квалификационного экзамена.

6.3.5 Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего 17353 Продавец продовольственных товаров с присвоение квалификации Продавец продовольственных товаров.

6.3.6 Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации оценку «неудовлетворительно», а также лицам, освоившим часть программы, выдается справка об обучении или периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому БПОУ ОО «СПК».

6.4. Критерии оценивания

6.4.1. Оценка «отлично» при промежуточной аттестации ставится в случае, если слушатель успешно выполнил контрольное задание/тест.

6.4.2. Оценка «зачтено» на итоговой аттестации ставится в случае, если слушатель успешно сдал зачет.

6.4.3. Программа считается освоенной, если успешно выполнены все промежуточные тесты, контрольные работы и успешно пройдена итоговая аттестация.

6.4.4. Оценка «отлично» при итоговой аттестации ставится в случае, если слушатель успешно, без ошибок выполнил задание квалификационного экзамена и ответил на все вопросы квалификационной комиссии верно.

6.4.5. Оценка «хорошо» при итоговой аттестации ставится в случае, если слушатель выполнил задание квалификационного экзамена, допустив одну-две ошибки и ответил на все вопросы квалификационной комиссии верно, либо успешно, без ошибок выполнил задание квалификационного экзамена, но при ответе на вопросы квалификационной комиссии были допущены ошибки.

6.4.6. Оценка «удовлетворительно» при итоговой аттестации ставится в случае, если слушатель выполнил задание квалификационного экзамена, допустив более двух ошибок и при ответе на вопросы квалификационной комиссии были допущены ошибки.

6.4.7. Оценка «неудовлетворительно» при итоговой аттестации ставится в случае, если слушатель выполнил задание квалификационного экзамена, допустив более пяти ошибок и не ответил на вопросы квалификационной комиссии, либо не выполнил задания квалификационного экзамена и не ответил на вопросы квалификационной комиссии.