

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Профессиональное обучение ориентировано на социализацию учащихся за счет получения профессиональных знаний, умений и навыков по рабочей профессии, приобретения обучающимися готовности к выполнению профессиональных функций в определенных сферах деятельности.

Задачи профессионального обучения:

- обеспечение социальной адаптации выпускников к рынку труда;
- формирование положительной мотивации к получению профессионального образования и профессии, гарантирующей трудоустройство;
- воспитание трудолюбия, уважения к рабочей профессии;
- освоение теоретических основ и практических навыков по определенной профессии;
- формирование образовательного пространства, направленного на реализацию личностно-ориентированного образовательного процесса.

Программа подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочую программу и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## ***Нормативно-правовая основа разработки***

При разработке программы 17353 «Продавец продовольственных товаров» и 17351 «Продавец непродовольственных товаров» использовались нормативные правовые документы и методические материалы:

Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями от 16.12.2013, 28.03.2014, 27.06.2014, 03.02.2017);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Список изменяющих документов: в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 14.05.2014, 18.11.2015, 25.11.2016);

Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих»; приложение «Тарифно-квалификационные характеристики по общеотраслевым профессиям рабочих. Продавец продовольственных товаров (2 разряд)»;

Санитарных правил 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 сентября 2001 года N 23.О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 29 апреля 2020 года)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (изм. 18 августа 2016 г.);

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учетом

соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн;

Устав МБУ ДО Мальчевский МУЦ;

Локальные нормативные документы МБУ ДО Мальчевский МУЦ, регламентирующие образовательную деятельность.

***Категория обучающихся:***

К освоению программы по специальности 17353 «Продавец продовольственных» и 17351 «Продавец непродовольственных товаров» допускаются лица в возрасте до 18 лет, не имеющих основного общего или среднего общего образования.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов профессиональное обучение проводится с учетом особенностей их психофизического развития в соответствии с заключением психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК), с разработкой индивидуального образовательного маршрута.

Профессиональное обучение не сопровождается повышением образовательного уровня обучающихся.

***Количество часов: 534.***

***Срок реализации: 2 года.***

***Форма обучения:*** очная (при необходимости возможно использование дистанционных образовательных технологий).

***Режим обучения:***

Учебная программа ориентирован на 2-х годичный период обучения. Продолжительность учебного года составляет 34 учебные недели - 2 год обучения и 35 недель - первый. Учебный год делится на 2 полугодия, режим работы 6 дней, продолжительность учебных занятий – 6 часов в неделю.

Отбор и структурирование содержания обучения осуществляется на основе следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- блочно-модульное структурирование содержания обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности обучающихся;
- дифференциация и индивидуализация образовательного процесса с учетом личностных особенностей обучающихся, их желания овладеть рабочей профессией;
- применение технологии личностно-ориентированного обучения, способствующего активизации познавательного интереса и развитию творческих способностей;
- направленность обучения на продолжение профессионального образования в учреждениях среднего и высшего профессионального образования, получение профессий, специальностей более высокого уровня квалификации.

Программа включает:

- общепрофессиональный блок - 37 часов;
- профессиональный блок - 369 часов;
- итоговая аттестация 8 часов
- производственную практику - 120 часов. Производственная практика проходит в летний период.

***Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий:***

45 мин.

***Продолжительность одного часа производственной практики: 60 мин.***

***Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ.***

Для проведения зачетных работ возможно использование таких форм диагностики результативности обучения, как тестирование, практическая работа, контрольная работа, реферат, проектная работа.

## ***Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом.***

**Актуальность программы** обусловлена востребованностью дополнительного образования, как реальной предпосылки социально-педагогической работы с подростками в целях решения их проблем в профессиональной ориентации. На рынке труда появляется все больше новых профессий. Информацию об этих профессиях учащиеся либо не имеют вообще, либо имеют в ограниченном, чаще искаженном виде. Чем быстрее подросток разрешит проблемную ситуацию с выбором профессии, тем больше у него будет времени и возможностей для целенаправленного саморазвития, подготовки. Профессиональное самоопределение складывается не на основе единичного впечатления. Устойчивым оно становится в результате близкого знакомства с профессией. При изучении самого процесса труда формируется познавательный интерес, который придает большую устойчивость профессиональному самоопределению. Для этого в МБУ ДО Мальчевский МУЦ создана группа профессиональной ориентации, где подростки получают профессию «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров» 2 разряда, объективно оценивают свои способности и возможности и их соответствие требованиям этой профессии.

В этой связи, **новизна** общеобразовательной программы состоит в разработке такого содержания учебных дисциплин, входящих в учебный план, которые направлены на профессиональную ориентацию подростков и соответствуют современным требованиям предъявляемым к продавцу торговыми предприятиями.

**Педагогическая целесообразность** заключается в раскрытии индивидуальных способностей обучающихся. Содержание программы предполагает создание условий для развития личности подростка, способной к позитивному самовыражению через включение его в творческую деятельность.

С точки зрения профессиональной педагогики очень важно в условиях рыночных отношений иметь в системе дополнительного образования возможность привлечения подростков к изучению основ профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров», обеспечивающих им определенную гарантию трудоустройства на региональном рынке труда.

*Концептуальными идеями программы являются:*

- помощь в жизненном и профессиональном самоопределении личности;
- педагогическая поддержка развития социально-трудовых компетенций учащихся;
- развитие «надпредметных» умений личности для успешной адаптации в социуме в аспектах общения, самореализации и самоутверждения.

**Принципы построения программы** Программа составлена на основе традиционных дидактических принципов: связи теории с практикой, сознательности, доступности, наглядности, от простого к сложному, динамичности, которые отражены в профессиональной педагогике.

**Основная цель вида профессиональной деятельности:** выполнение работ по эксплуатации электронно-вычислительного аппаратного обеспечения, операционной системы, периферийных устройств, офисной оргтехники персонального компьютера; ведение процессов создания, обработки, хранения, передачи информации с помощью прикладного программного обеспечения для персонального компьютера.

**Целью** профессионального обучения по специальности «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров» является формирование соответствующих общих и профессиональных компетенций.

**Основными задачами программы являются:**

✓ **обучающие:**

- обучить основам торгового дела;
- познакомить с теоретическими основами торгового дела и правилам работы с торговым оборудованием;
- сформировать у обучающихся совокупность общих и профессиональных

компетенций, необходимых специалистам, работающим по данному направлению профессиональной деятельности;

- сформировать навыки работы на контрольно-кассовой машине и весоизмерительном оборудовании;

- повысить уровень квалификации в условиях производства;

✓ **развивающие:**

- развивать память, внимание, наблюдательность, воображение, образное мышление, умение сосредоточиться;

- развивать стремление в достижении цели;

- развивать самостоятельность в принятии решений;

- развивать логическое, образное и алгоритмическое мышление;

- развивать навыки проектной деятельности;

- прививать навыки самообучения;

- развивать умение анализировать результаты своей деятельности и результаты других обучающихся;

- сформировать познавательный интерес к профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров»;

**воспитательные:**

- сформировать представление о торговле как значимой сфере человеческой жизни; воспитывать положительное отношение к рабочей профессии;

- сформировать мотивацию к дальнейшему обучению по данной профессии.;

- реализовать профессиональное самоопределение обучающихся;

- воспитывать чувства ответственности к процессу профессионального обучения, за результаты своего труда;

- воспитывать коммуникативные качества, умение принимать критику к своей работе;

- сформировать установки на позитивную социальную деятельность в информационном обществе, на недопустимости действий, нарушающих правовые, этические нормы работы с информацией;

- воспитывать культуру безопасного труда.

Программа содержит:

1. Общую характеристику программы:

- цель реализации программы,

- планируемые результаты обучения,

- категорию обучающихся,

- срок обучения,

- форму обучения,

- режим занятий.

2. Содержание программы:

- учебный план,

- учебную программу (учебно-тематический план по каждой дисциплине, содержание дисциплин, программу производственной практики, материально-технические условия реализации программы).

3. Организационно-педагогические условия реализации программы.

4. Оценку качества освоения программы.

5. Составителей программы.

**Квалификационная характеристика**

Выпускник по профессии 17353 «Продавец продовольственных» и 17351 «Продавец непродовольственных товаров» 2 разряда должен быть готов к выполнению

следующих работ 2 разряда .

Обучающийся, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК.1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

ОК.2. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК.3. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, 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, потребителями.

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

ОК. 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций :

*ВПД 1 - Продажа непродовольственных товаров:*

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

*ВПД 2 - Продажа продовольственных товаров:*

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.

***Ожидаемые результаты обучения:***

***Личностные:***

У обучающихся должны быть сформированы:

- понимание сущности и социальной значимости профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров»;
- потребность в самореализации и готовность к жизненному самоопределению;
- мотивация к дальнейшему обучению по данной профессии в среднеспециальных и высших учебных заведениях.

***Метапредметные:***

У обучающихся должны быть сформированы:

- умение планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу, правилу с использованием установленных норм;
- умение анализировать рабочие ситуации, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности;

- умение работать в группе, слушать и слышать друг друга;
- интерес к профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров».

**Предметные:**

К концу обучения обучающийся должен **знать:**

- теоретические основы торгового дела;
- устройство кассового и весоизмерительного оборудования;
- основные требования к оформлению бланков бухгалтерской отчетности;
- правовые основы трудовой деятельности;
  - основы этики деловых отношений в условиях взаимодействия с сотрудниками производственного коллектива;

**уметь:**

- осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;
- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов;
- обслуживать и консультировать покупателей;
- соблюдать требования безопасных условий труда, пожарной безопасности и внутреннего распорядка при работе в торговом помещении;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования, нормы и правила по охране труда;
- применять рациональные приемы работы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать этику делового общения, поддерживать дружескую обстановку, основанную на уважении, взаимопонимании и взаимопомощи.

**Владеть:** профессиональными умениями и навыками продавца продовольственных и непродовольственных товаров.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля, дисциплины	Количество часов			1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
					Распределение часов по полугодиям				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
		Общая трудоём- кость	теория	Практические занятия, лабораторные работы	1	2	1	2	1	2	1	2
<b>I.</b>	<b>Общепрофессиональный блок</b>											
1.1.	Дисциплина <b>Основы деловой культуры</b>	21	16	5	21				ЗЧ т 26.11.20г			
1.2.	Дисциплина <b>Санитария и гигиена</b>	16	13	3	16				ЗЧ т 01.10.20г			
<b>II.</b>	<b>Профессиональный блок</b>											
2.1.	Дисциплина <b>Технологии розничной торговли</b>	69	42	27	34		35		ЗЧ т 17.12.20г		ЗЧ т 14.10.20г.	
2.2.	Дисциплина <b>Торговые вычисления</b>	29	15	14	11	8	10		ЗЧ 04.02.21г.		ЗЧ п 21.10.20г.	
2.3.	Дисциплина <b>Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.</b>	106	70	36		38		68		ЗЧ т 13.05.21г		ЗЧ т 05.05.21г

2.4.	Дисциплина <b>Оборудование торговых предприятий</b>	54	31	23	3	51				ЗЧ т 22.04.21г		
2.5	Дисциплина <b>Основы бухгалтерского учета</b>	65	31	34			46	19				ЗЧ т 27.01.21г
2.6.	Дисциплина. <b>Производственное обучение.</b>	42		42	9	13	3	17				
	<b>Итого по дисциплинам</b>	<b>402</b>	<b>218</b>	<b>184</b>								
	<b>Производственная практика</b>	<b>120</b>				120				<b>О</b> 01.06.20 20 - 28.06.2 021		
	<b>Промежуточная аттестация</b>	4							<b>2</b>		<b>2</b>	
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>								<b>ПЭ-4</b>		<b>Э-4</b>



№ п/п	Наименование модуля, дисциплины	Количество часов				1 год обучения		2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения	
						Распределение часов по полугодиям				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
		Общая трудоем- кость	теория	Практические занятия, лабораторные работы	Производ- ственная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
	<b>Всего</b>	<b>534</b>	<b>218</b>	<b>184</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>114</b>	<b>96</b>	<b>108</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

Нормативный срок освоения программы 2 года, в объеме 534 ч.

Примечание:

**ЗЧ** – зачет дифференцированный,

**Э** – квалификационный экзамен,

**ПЭ** - переводной экзамен,

**О** – отметка по производственной практике.



## 2.1. УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

### 2.1.1. Учебно-тематический план Дисциплина: Основы деловой культуры

№	Наименование тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Введение. Общие понятия о культуре и ее роли в обществе.	2	2	-
2.	Эстетическая культура. Профессиональная этика. П/р: Отработка навыков профессионального поведения работников торговли.	3	2	1
3.	Психология общения. Средства общения.	2	2	-
4.	Деловая игра: Ведение деловых переговоров с учетом профессиональной тематики при общении. Роль воспитания в процессе общения. Общение – как коммуникация.	3	1	2
5.	Освоение требований к внешнему облику работников торговли.	1	-	1
6.	Эстетические требования к внешнему облику работника торговли.	2	2	-
7.	Культура речи в торговой сфере.	1	1	-
8.	П/р: Отработка навыков по элементам речевого этикета. Общие понятия о личности покупателя. Индивидуальные особенности покупателей.	2	1	1
9.	Индивидуальные особенности покупателей	1	1	-
10.	Правила содержания помещений, рабочих мест магазина Интерьер рабочего помещения.	3	3	-
	<b>Зачет по дисциплине.</b>	1	1	
<b>Итого часов по дисциплине</b>		<b>21</b>	<b>16</b>	<b>5</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>21</b>		

#### *Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:*

обучающийся должен:

#### **знать:**

- что такое русский литературный язык и каковы его основные признаки (чем он отличается от диалекта и просторечия);
- что такое норма литературного языка (и какова система вариантов нормы на разных уровнях литературного языка);
- какие существуют функциональные стили литературного языка (и какова совокупность признаков каждого из них);
- что такое текст, каковы его типы и в каких формах он существует;

#### **уметь:**

- использовать грамотно и по назначению разные речевые стили;
  - применять полученные знания в профессиональной деятельности;
  - отбирать и использовать необходимые языковые средства в определенной ситуации общения с целью достижения поставленных коммуникативных задач;
  - выстраивать иерархию ценностей применительно к конкретным этикетным ситуациям;
  - осуществлять эффективный выбор вариантов приличного поведения в различных социальных коммуникациях;
  - успешно решать этикетные дилеммы в проблемных ситуациях;
  - формировать толерантные установки поведения и эффективно разрешать противоречия и конфликты в различных ситуациях повседневной и деловой жизни;
  - уметь пользоваться речевым этикетом, невербальными средствами общения;
  - использовать полученные знания в профессиональной деятельности;
- владеть:**
- нормами русского литературного языка;
  - навыками композиционного построения речи;
  - выразительными и художественными средствами речи;
  - навыками построения юридических текстов разных жанров;
  - необходимыми теоретическими знаниями о сущности и специфике культурной (этикетной) жизни общества;
  - основными понятиями и ценностными категориями (этикет, воспитанность, корректность, тактичность и др.);
  - основами искусства служебного этикета, делового протокола, искусства ведения деловых бесед и переговоров, организации и проведения официальных мероприятий, создания имиджа делового человека;
  - спецификой поведенческих навыков в юридической практике.

### Дисциплина: Санитария и гигиена

№	Наименование тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Введение. Задачи курса. Понятие о гигиене труда. Личная гигиена работников торговли. Гигиеническая оценка товаров. П/р: проведение гигиенической оценки товаров.	4	3	1
2.	Медицинские обследования работников торговли. Оформление санитарных документов.	2	2	-
3.	Санитарные требования к транспортировке и хранению товаров. Санитарные требования к оборудованию, инструментам и инвентарю, в торговле. П/р: организация рабочего места продавца.	4	3	1
4.	Организация санитарно- пищевого надзора. Производственный травматизм, меры его предупреждения.	4	3	1
5.	Оказание первой медицинской помощи при травматизме.	1	1	-
	<b>Зачет по дисциплине.</b>	1	1	-

<b>Итого часов по дисциплине</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>3</b>
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>16</b>		

***Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:***

обучающийся должен:

**знать:**

- основы микробиологии, характеристику основных групп микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека;
- профилактические меры по предупреждению загрязнения окружающей среды;
- микробиологию важнейших продовольственных товаров, виды порчи и меры предупреждения;
- санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров;
- перечень товаров, разрешенных для продажи в торговых предприятиях;
- пути попадания болезнетворных микроорганизмов в продовольственные товары;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- способы подтверждения ветеринарной безопасности (ветеринарные сертификаты и свидетельства);
- правила личной гигиены и ответственность за несоблюдение санитарно пищевого законодательства;

**уметь:**

- применять полученные знания на практике;
- выполнять санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений;
- соблюдать санитарные требования к хранению различных групп товаров;
- предотвращать пищевые отравления;
- выполнять правила личной гигиены.

**Дисциплина: Технология розничной торговли**

№	Наименование разделов, тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Введение. Понятие торгово-технологического процесса. «Характеристика магазинов». П/р: характеристика магазинов.	4	2	2
2	Характеристика розничной торговой сети.	3	3	-
3	Технологические планировки магазинов. П/р: ознакомление с видами помещений и планировками магазинов.	4	2	2
4	Маркетинг в торговле. Отработка навыков по упаковке товаров.	4	2	2
5	Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Функции продвижения товаров и услуг. Виды продвижения товаров и услуг. Сегментация рынка.	4	4	-
6	Задачи и методы изучения покупательского спроса. Изучение покупательского спроса в магазинах района.	4	2	2
7	Основные принципы и функции менеджмента. Тара и тарные операции.	2	2	-

8	Структура рынка. Закон о защите прав потребителя.	3	3	-
9	Торговое обслуживание. Специализация розничной торговли. Потребительская кооперация.	4	4	-
10	Организация закупки товаров	1	1	-
11	Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия. Формы товародвижения . П/р: освоение навыков размещения и укладки товаров. Техника безопасности, консультации, обслуживание покупателей.	6	3	3
12	Технология приемки товаров в магазине. П/р: приемка товаров по количеству и качеству. Характеристика документов и правила составления сопроводительных документов.	6	2	4
13	Организация закупки товаров. Товарные запасы. П/р: подготовка товаров к продаже.	5	3	2
14	Технология хранения товаров. Виды товарных потерь. П/р: подготовка товаров к продаже. Характеристика общих и специальных операций.	6	2	4
15	Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале. П/р: технология подготовки рабочего места продавца. Классификация рабочих мест по устройству и организации труда.	5	2	3
16	Торговое обслуживание. Услуги, оказываемые покупателям в магазине. Контроль за работой предприятия. П/р: технология продажи товаров. Выявление спроса покупателя.	6	3	3
	<b>Зачет по дисциплине.</b>	2	2	-
	<b>Итого часов по дисциплине</b>	<b>69</b>	<b>42</b>	<b>27</b>
	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>69</b>		

***Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:***  
обучающийся должен:

**знать:**

- виды розничной торговой сети, их характеристику, типизацию магазинов, современные типы магазинов, их характеристику, основные признаки, определяющие тип магазина: ассортимент товаров, размер торговой площади методы торгового обслуживания и другие; технологические планировки магазинов, состав взаимосвязь и назначение торговых и неторговых помещений магазина; специализацию розничной торговой сети, ее значение, признаки и направления специализации магазинов; основные требования квалификационных характеристик для работников торговли;
- формы и виды торговли, сущность и задачи торговли; функции органов управления и контроля в торговле; содержание торгового (коммерческого) процесса и технологического процесса, их взаимосвязь;
- понятие маркетинга, сущность, содержание и цели маркетинговой деятельности в торговле; критерии конкурентоспособности товара, основные требования к упаковке и дизайну товара, их

основные задачи и функции; методы изучения покупательского спроса; понятие, виды, назначение рекламы; требования, предъявляемые к рекламе, особенности рекламирования отдельных групп товаров; законы и постановления, регламентирующие рекламную деятельность; роль маркетинга в процессе продвижения товара;

- значение и правила организации и технологии приемки;
- правила, сроки и условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров, согласно стандартов и технических условий; особенности хранения отдельных видов товаров ; способы и принципы размещения и укладки товаров на хранение. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с правилами продажи; понятие товарных потерь, естественной убыли, норм естественной убыли;
- основные требования к упаковочным материалам, используемым для предварительной подготовки товаров к продаже.

**уметь:**

- определить вид планировки торгового зала с учетом типа магазина и его специализации, эффективность использования торговой площади;
- выбрать из многообразия товаров конкурентоспособные; рекламировать любую группу товаров; пользоваться рекламными средствами с целью изучения покупательского спроса;
- определять наиболее рациональные источники поступления товаров; осуществлять отборку товаров, прием-сдачу товаров при отпуске их со склада, осуществлять приемку грузов от служб транспорта; определять количество и норматив товарных запасов применительно к различным типам торговых предприятий;
- пользоваться нормативными документами, инструкциями, регламентирующими приемку. осуществлять и документально оформлять приемку товаров в магазине по количеству и качеству;
- определять соблюдать условия хранения товаров, размещать и укладывать товары на хранение, определять вид и размер товарных потерь, определять способы их сокращения;
- использовать для упаковки товаров современные, безопасные упаковочные материалы.

### Дисциплина: Торговые вычисления

№	Наименование разделов, тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле. Основные положения теории вычислений. Понятие о цене и ценообразовании.	3	3	-
2	Именованные числа . Общая характеристика видов и методов вычислений.	2	2	-
3	П/р: упражнения по отработке рациональных методов вычислений. Алгоритмы вычислений. Электронные вычислительные машины и основы их эксплуатации. Таксировка первичных документов с помощью ЭВМ.	3	-	3

4	Оформление первичных документов с помощью микрокалькулятора.	1	1	-
5	Относительные и абсолютные величины.	1	1	-
6	Работа кассира с банкнотами. П/р: средние величины и их вычисления; вычисление стоимости и массы товара.	3	1	2
7	Товарооборотчиваемость и способы её вычисления. Завес тары и его вычисление. П/р: решение задач по определению экономических показателей. Решение задач по определению массы брутто, нетто, завеса тары.	4	2	2
8	Процентные вычисления.	1	-	1
9	Правила подсчета стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров. Вычисления стоимости и массы товара. П/р: правила подсчета стоимости покупки с применением способа округления на микрокалькуляторе.	5	3	2
10	Относительные и абсолютные величины. Именованные числа. Завес тары и его вычисление. Денежное выражение завеса тары.	4	2	2
	<b>Итоговый зачет по дисциплине</b>	2		2
<b>Итого часов по дисциплине</b>		<b>29</b>	<b>15</b>	<b>14</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>29</b>		

***Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:***

обучающийся должен:

**Знать:**

- единицы измерения, понятие именованного числа;
- характеристику особенностей вычислительных работ в торговле;
- международную систему единиц измерения;
- преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений;
- понятия о цене, ее видах, видах торговли;
- ценообразование, денежные банкноты и монеты, работу кассира с банкнотами;
- рациональные методы устных вычислений, приемы упрощенного сложения, вычитания, умножения, деления чисел. Создание расчетных таблиц;
- методику подсчета целых единиц товара, состоящих из основных долей кг, крупных долей кг, смешанных долей кг;
- понятие средней величины, виды средних величин;
- технику работы с микрокалькулятором;
- как можно использовать пропорциональное деление в процессе вычисления, что такое товарооборотчиваемость;
- понятие о массе брутто, нетто, тары; завес тары.

**Уметь:**

- преобразовывать и раздроблять и выполнять над ними все арифметические действия ;
- правильно использовать именованные числа при торговых расчетах;
- использовать правильно единицы мер;



- различать виды цен, скидок, надбавок;
- определять подлинность купюр и монет, определять платежеспособность и - своевременный обмен денежных средств;
- делать сложение, вычитание, умножение способом круглого числа, последовательно поразрядно, подсчитывать стоимость покупки с применением рационального счета (кг, метры);
- вычислять стоимость покупок с применением способа округления, отвесы и отмеры;
- правильно использовать МК при различных видах расчетов, производить округление;
- находить процентные таксу, сумму, начальное число, применять сокращенные приемы процентных вычислений на практике;
- находить среднюю арифметическую простую, взвешенную, хронологическую;
- применять пропорциональное деление при расчетах недостач, распределения премии и др. расчетах, вычислять коэффициент товарооборачиваемости, оборачиваемость товара в днях;
- вычислять массу нетто, брутто, завес тары в денежном и весовом выражении;
- рассчитывать расчетные таблицы на различные виды измерений.

### Дисциплина: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

№	Наименование разделов, тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Предмет и задачи товароведения; ассортимент товаров; качество товаров; методы определения качества товаров.	3	3	-
2	Стандартизация. Основы стандартизации.	2	2	-
3	Основы хранения продовольственных товаров. Маркировка товаров. П/р: изучение ассортимента продовольственных товаров.	3	1	2
4	Ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров. П/р: отработка навыков изучения ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров.	3	2	1
5	П/р: Правила размещения продовольственных товаров на хранение. Основы хранения товаров.	3	-	3
6	Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна.	2	2	-
7	П/р: Изучение ассортимента качества муки, крупы	2	-	2
8	Ассортимент макаронных, хлебобулочных изделий. П/р: изучение ассортимента макаронных, хлебобулочных изделий.	3	2	1
9	Ассортимент плодоовощных товаров, показатели качества; хранение товаров. П/р: изучение ассортимента плодоовощных	6	4	2

	товаров, показатели качества, хранение. Ассортимент грибных товаров, показатели качества. П/р: изучение ассортимента грибных товаров, качество, хранение.			
10	П/р: Плодоовощные товары, основные группы; ассортимент продуктов переработки плодов и овощей. Ассортимент вкусовых товаров, качество, хранение.	6	2	4
11	Ассортимент пряностей и приправ, основные группы, показатели качества. П/р: упаковка, маркировка и хранение товаров.	2	1	1
12	Ассортимент чая, кофе; показатели качества; упаковка маркировка. П/р: изучение ассортимента чая, кофе.	2	1	1
13	Ассортимент стекляно - бытовых товаров, маркировка, показатели качества. П/р: изучение ассортимента и определение качества кондитерских и стеклянно бытовых товаров.	4	2	2
14	Ассортимент диетических и лечебных кондитерских изделий, показатели качества, маркировка. Изучение ассортимента и керамических товаров и изделий, показатели качества, маркировка.	5	5	-
15	Ассортимент молочных товаров, ассортимент консервов, основные группы. Определение качества молочных товаров, упаковка и маркировка. Ассортимент обувных товаров, основные группы. Определение качества товаров, упаковка и маркировка.	5	5	-
17	Ассортимент швейных товаров, основные группы. Ассортимент пищевых жиров, показатели качества, маркировка, хранение.	4	4	-
18	П/р: изучение ассортимента и определение качества пищевых жиров. Физико – химические показатели жиров. Ассортимент мясных и колбасных товаров, мясные консервы, показатели качества, маркировка, хранение.	6	3	3
19	Мясные товары, разделка туш, хранение мяса. Деление мяса на сорта. П/р: изучение ассортимента и определение качества мясных товаров. Ассортимент электробытовых товаров, показатели качества, маркировка, хранение.	6	4	2
20	Ассортимент канцелярских товаров, показатели качества, маркировка, хранение.	6	4	2

	П/р: изучение ассортимента и определение качества канцелярских товаров.			
21	Ассортимент металлохозяйственных товаров, показатели качества, маркировка, хранение. П/р: изучение ассортимента и определение качества металлохозяйственных товаров.	6	4	2
22	Изучение ассортимента и определение качества яичных товаров, упаковка и хранение яиц. Яйцо: его строение, пищевая ценность. Овоскопирование яиц. П/р: изучение ассортимента и определение качества яичных товаров.	6	5	1
23	Изучение ассортимента и определение качества рыбных товаров, хранение, упаковка и маркировка. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. П/р: изучение ассортимента и определение качества рыбных товаров.	6	3	3
24	Ассортимент рыбных консервов и пресервов, хранение, упаковка и маркировка. Сущность консервирования. Пороки консервов. П/р: изучение ассортимента и определение качества рыбных консервов и пресервов.	6	4	2
25	Ассортимент кондитерских товаров, показатели качества. Ассортимент галантерейных товаров, основные группы, маркировка.	4	4	-
26	П/р: изучение ассортимента галантерейных товаров, основные группы, маркировка.	2	-	2
27	Ассортимент культтоваров. Требования к качеству.	1	1	-
28	Зачет по дисциплине	2	2	-
<b>Итого аудиторных часов по дисциплине</b>		<b>106</b>	<b>70</b>	<b>36</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>106</b>		

***Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:***  
обучающийся должен:

**Знать:**

- основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров; классификацию, химические и физические свойства, пищевую ценность продовольственных товаров; особенности оценки их качества, экспертизы и сертификации; требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь и пути их сокращения;

**Уметь:**

- распознавать отдельные виды и наименования товаров, входящих в групповой

ассортимент, определять пищевую ценность, оценивать качество, диагностировать основные дефекты, применять правила сертификации, обеспечивать сохранность товаров на различных этапах товародвижения, определять виды и причины потерь и разрабатывать мероприятия по их сокращению. При изучении дисциплины студент должен приобрести необходимый уровень компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с товарным обращением.

### Дисциплина: Оборудование торговых предприятий

№	Наименование разделов, тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1	Введение. Задачи предмета. Немеханическое оборудование.	3	3	-
2	Ознакомление с видами немеханического оборудования. Весоизмерительное оборудование	3	3	-
3	П/р: упражнения в установке, поверке, регулировки весов ВНЦ-10. Установка весов РН-6Ц13.	2	-	2
4	Весоизмерительное оборудование. Поверка весов РН-6Ц13.	2	-	2
5	П/р: работа на электронных весах. Меры массы и объёма. Фасовочно-упаковочное оборудование.	3	1	2
6	Контрольно - кассовые аппараты.	4	4	-
7	П/р: правила и порядок эксплуатации кассового аппарата. Упражнения в освоении навыков расчета на ККМ. Холодильное оборудование, классификация.	6	2	4
8	ТБ, санитарно-гигиенические требования при работе с холодильным оборудованием в торговле. Подъемно - транспортное оборудование, классификация, виды. ТБ при работе с ПТО. П/р: порядок эксплуатации кассового аппарата. Оформление отчетов на кассовом аппарате.	6	4	2
9	Характеристика POS - систем. П/р: холодильное оборудование, виды.	3	1	2
10	Ознакомление с различными видами торгового оборудования. Назначение АРМ продавца. Структура и назначение автоматизированного рабочего места продавца.	4	1	3
11	Классификация и устройство клавиатуры в POS системе. П/р: ознакомление с различными видами	2	1	1

	подъемно-транспортного оборудования.			
12	Характеристика и назначение вспомогательного оборудования. Виды принтеров штрих - кода.	3	3	-
13	Регистрация реализованного товара по штриховому коду. П/р: ознакомление с различными видами POS-систем. Принцип их работы.	3	1	2
14	Кассовые программы, их виды и назначение. Торговый инвентарь, характеристика основных групп. Виды манекенов и их назначение. Виды инвентаря для продажи товаров.	4	2	2
15	Выбор торговой мебели и расчет её потребности.	4	3	1
16	Регулировка и правила эксплуатации различных видов оборудования.	1	1	-
	<b>Зачет по дисциплине - итоговое тестирование.</b>	1	1	-
<b>Итого часов по дисциплине</b>		<b>54</b>	<b>31</b>	<b>23</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>54</b>		

***Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:***

обучающийся должен:

**Знать:**

- виды торгово-технологического оборудования; классификацию, виды, типы, техническую характеристику; правила работы и техническую эксплуатацию оборудования; техническое оснащение торговли.
- назначение, типы механического оборудования для торговых залов и подсобных помещений магазина; виды торгового инвентаря; устройство весов, правила эксплуатации и техники безопасности торгового оборудования;
- нормативно-правовые документы по применению ККМ, устройство КММ, правила эксплуатации и техники безопасности;
- виды холодильного оборудования, его назначение и правила эксплуатации и технику безопасности; основные виды торговых автоматов;
- назначение и виды подъемно-транспортного оборудования, требования техники безопасности при его эксплуатации.

**Уметь:**

- выбирать типы торговой мебели, рационально ее использовать в технологическом процессе магазина;
- пользоваться торговым инвентарем;
- подготовить весы к работе, взвешивать товар на весах различных типов., пользоваться мерами массы, объема., длины;
- подготовить ККМ к работе, заполнять книгу кассира-операциониста и др. документы, - устранять простейшие неисправности торгового оборудования, соблюдать правила техники безопасности;
- правильно эксплуатировать холодильное оборудование, торговые автоматы, подъемно-транспортное оборудование.

## Дисциплина: Основы бухгалтерского учета

№	Наименование тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
1.	Введение в дисциплину. Характеристика хозяйственного учета. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, сроки и порядок её проведения, выявление и утверждение результатов инвентаризации.	6	6	-
2.	Материальная ответственность в торговле. Договор материальной ответственности. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Документы. Понятия и их значение, классификация.	6	6	-
3.	Учет товаров и тары в магазине, её поступление и убытие. П/р: реквизиты первичных документов, их заполнение; документальное оформление товарных операций. Материальная ответственность в торговле, её виды.	6	2	4
4.	Документальное оформление товарных потерь, переоценки товаров. Учет товаров и тары в магазине. П/р: документальное оформление и порядок приемки товаров и тары от поставщика. П/р: материальная ответственность в торговле, её виды.	6	1	5
5.	Учет товарных операций. Порядок представления отчета. П/р: документальное оформление товарных потерь, переоценки товаров. Документальное оформление отчетов.	5	2	3
6.	П/р: документальное оформление отчетов и документальное оформление приемки товаров, их продажи, товарных потерь, переоценки товаров. Учет движения денежных средств по кассе. Порядок сдачи выручки.	6	3	3
7.	Порядок сдачи выручки и ее документальное оформление. Отчетность об остатках и движении денег по кассе. П/р: документальное оформление сдачи торговой выручки в Госбанк, инкассатору и в кассу предприятия.	5	2	3
8.	П/р: документальное оформление сдачи торговой выручки через отделение связи. Движение денежных средств в главной кассе Учет движения основных средств и малоценных	5	2	3

	предметов. Документальное оформление движения основных средств.			
9.	Документальное оформление движения основных средств. П/р: документальное оформление малоценных и быстроизнашивающихся предметов. П/р: учет движения нематериальных активов, основных средств и малоценных предметов.	6	1	5
10.	П/р: баланс. Формы бухгалтерской отчетности. П/р: налоги и налогообложение. Учет налогообложения в торговле. П/р: материальная ответственность в торговле, её виды.	6	-	6
11.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Выведение результатов инвентаризации. Бухгалтерская отчетность предприятий. Основы организации, хозяйственного учета. П/р: оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	6	5	1
12.	П/р: оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	1	-	1
	<b>Зачет по дисциплине.</b>	1	1	-
<b>Итого часов по дисциплине</b>		<b>65</b>	<b>31</b>	<b>34</b>
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>65</b>		

***Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины:***  
обучающийся должен:

**знать:**

- понятие лицензии; виды материальной ответственности, вытекающие из них;
- виды документов, сферы их применения; порядок составления первичных документов, правила приемки товаров и тары и их документальное оформление; документальное оформление отчетности материально-ответственных лиц;
- порядок документального оформления кассовых операций;
- понятие основных, малоценных и быстроизнашивающихся предметов, их классификацию, порядок учета;
- сроки, порядок проведения, документальное оформление инвентаризации;
- требования, предъявляемые к учету, виды учета, основные задачи бухгалтерского учета;

**уметь:**

- различать различные документы; составлять различные первичные документы;
- составлять первичные кассовые документы (приходный и расходный кассовый ордер);
- составлять первичные инвентаризационные документы.

## **2.1.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИН**

### **Дисциплина: Основы деловой культуры (21 ч.)**

<b>Тема 1:</b> Введение. Общие понятия о культуре и ее роли в обществе.
<b>Тема 2:</b> Эстетическая культура. <b>Тема 3:</b> Профессиональная этика. <b>Практическая работа:</b> Отработка навыков профессионального поведения работников торговли.
<b>Тема 4:</b> Психология общения. Средства общения.
<b>Практическая работа:</b> Деловая игра: Ведение деловых переговоров с учетом профессиональной тематики при общении. <b>Тема 5:</b> Роль воспитания в процессе общения. Общение – как коммуникация.
<b>Практическая работа:</b> Освоение требований к внешнему облику работников торговли.
<b>Тема 6:</b> Эстетические требования к внешнему облику работника торговли.
<b>Тема 7:</b> Культура речи в торговой сфере.
<b>Практическая работа:</b> Отработка навыков по элементам речевого этикета. <b>Тема 8:</b> Общие понятия о личности покупателя.
<b>Тема 9:</b> Индивидуальные особенности покупателей
<b>Тема 10:</b> Правила содержания помещений, рабочих мест в торговле. <b>Тема 11:</b> Интерьер рабочего помещения.
<b>Тема: Зачет по дисциплине.</b> Тестирование.

### **Дисциплина: Санитария и гигиена (16 ч.)**

<b>Тема 1:</b> Введение. Задачи курса. Понятие о гигиене труда. <b>Тема 2:</b> Личная гигиена работников торговли. <b>Тема 3:</b> Гигиеническая оценка товаров. <b>Практическая работа:</b> проведение гигиенической оценки товаров.
<b>Тема 4:</b> Медицинские обследования работников торговли. Оформление санитарных документов.
<b>Тема 5:</b> Санитарные требования к транспортировке и хранению товаров. Санитарные требования к оборудованию, инструментам и инвентарю, в торговле. <b>Практическая работа:</b> организация рабочего места продавца.
<b>Тема 6:</b> Организация санитарно- пищевого надзора. <b>Тема 7:</b> Производственный травматизм, меры его предупреждения. Оказание первой медицинской помощи при травматизме.
<b>Тема: Зачет по дисциплине.</b> Тестирование

### **Дисциплина: Технология розничной торговли (69 ч.)**

<b>Тема 1:</b> Введение. Понятие торгово-технологического процесса. «Характеристика магазинов». <b>Практическая работа:</b> характеристика магазинов.
<b>Тема 2:</b> Характеристика розничной торговой сети.



<p><b>Тема 3:</b> Технологические планировки магазинов.  <b>Практическая работа:</b> ознакомление с видами помещений и планировками магазинов.</p>
<p><b>Тема 4:</b> Маркетинг в торговле.  <b>Практическая работа:</b> отработка навыков по упаковке товаров.</p>
<p><b>Тема 5:</b> Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Функции продвижения товаров и услуг. Виды продвижения товаров и услуг.  <b>Тема 6:</b> Сегментация рынка.</p>
<p><b>Тема 7:</b> Задачи и методы изучения покупательского спроса. Изучение покупательского спроса в магазинах района.</p>
<p><b>Тема 8:</b> Основные принципы и функции менеджмента.  <b>Тема 9:</b> Тара и тарные операции.</p>
<p><b>Тема 10:</b> Структура рынка. Закон о защите прав потребителя.</p>
<p><b>Тема 11:</b> Торговое обслуживание. Специализация розничной торговли. Потребительская кооперация.</p>
<p><b>Тема 12:</b> Организация закупки товаров. Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия. Формы товародвижения .  <b>Практическая работа:</b> освоение навыков размещения и укладки товаров; техника безопасности, консультации, обслуживание покупателей.</p>
<p><b>Тема 13:</b> Технология приемки товаров в магазине.  <b>Практическая работа:</b> приемка товаров по количеству и качеству; характеристика документов и правила составления сопроводительных документов.</p>
<p><b>Тема 14:</b> Организация закупки товаров. Товарные запасы. Технология хранения товаров. Виды товарных потерь.  <b>Практическая работа:</b> подготовка товаров к продаже.  <b>Практическая работа:</b> подготовка товаров к продаже; характеристика общих и специальных операций.</p>
<p><b>Тема 15:</b> Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале.  <b>Практическая работа:</b> технология подготовки рабочего места продавца; классификация рабочих мест по устройству и организации труда.</p>
<p><b>Тема 16:</b> Торговое обслуживание. Услуги, оказываемые покупателям в магазине. Контроль за работой предприятия.  <b>Практическая работа:</b> технология продажи товаров; выявление спроса покупателя.</p>
<p><b>Зачет по дисциплине - Тестирование</b></p>

### Дисциплина: Торговые вычисления (29 ч.)

<p><b>Тема 1:</b> Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле. Основные положения теории вычислений. Понятие о цене и ценообразовании.</p>
<p><b>Тема 2:</b> Именованные числа . Общая характеристика видов и методов вычислений.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> упражнения по отработке рациональных методов вычислений; алгоритмы вычислений; электронные вычислительные машины и основы их эксплуатации; таксировка первичных документов с помощью ЭВМ.</p>
<p><b>Тема 3:</b> Оформление первичных документов с помощью микрокалькулятора.</p>
<p><b>Тема 4:</b> Относительные и абсолютные величины.</p>
<p><b>Тема 5:</b> Работа кассира с банкнотами.  <b>Практическая работа:</b> средние величины и их вычисления; вычисление стоимости и массы товара.</p>
<p><b>Тема 6:</b> Товарооборачиваемость и способы её вычисления. Завес тары и его вычисление.  <b>Практическая работа:</b> решение задач по определению экономических показателей; решение</p>

задач по определению массы брутто, нетто, завеса тары.
<b>Тема 7:</b> Процентные вычисления.
<b>Тема 8:</b> Правила подсчета стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров. Вычисления стоимости и массы товара. <b>Практическая работа:</b> правила подсчета стоимости покупки с применением способа округления на микрокалькуляторе.
<b>Тема 9:</b> Относительные и абсолютные величины. Завес тары и его вычисление. Денежное выражение завеса тары. <b>Практическая работа:</b> процентные вычисления, торговые вычисления.
<b>Зачет по дисциплине</b> - практические задания

### **Дисциплина: Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров (106 час.)**

<b>Тема 1:</b> Предмет и задачи товароведения; ассортимент товаров; качество товаров; стандартизация.
<b>Тема 2:</b> Основы стандартизации; методы определения качества товаров
<b>Тема 3:</b> Основы хранения продовольственных товаров. Маркировка товаров. Виды и назначение торговых знаков.
<b>Тема 4:</b> Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Правила размещения продовольственных товаров на хранение. Основы хранения товаров.
<b>Тема 5:</b> Основные зерновые культуры. Показатели качества зерна.
<b>Тема 6:</b> Ассортимент зерномучных товаров: изучение ассортимента качества муки, крупы, ассортимент хлебобулочных изделий, ассортимент макаронных изделий. Показатели качества.
<b>Тема 7:</b> Ассортимент плодоовощных товаров, показатели качества; хранение товаров. Ассортимент грибов, показатели качества.
<b>Тема 8:</b> Ассортимент плодово – овощных товаров; основные группы; ассортимент продуктов переработки плодов и овощей.
<b>Тема 9:</b> Ассортимент вкусовых товаров: ассортимент пряностей и приправ, основные группы, показатели качества; ассортимент чая, кофе; показатели качества, маркировка и хранение вкусовых товаров.
<b>Итоговое тестирование</b>
<b>Тема 10:</b> Ассортимент стеклянно-бытовых товаров, маркировка, показатели качества. <b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества стеклянно бытовых товаров.
<b>Тема 11:</b> Ассортимент диетических и лечебных кондитерских изделий, показатели качества, маркировка.
<b>Тема 12:</b> Изучение ассортимента и керамических товаров и изделий, показатели качества, маркировка.
<b>Тема 13:</b> Ассортимент молочных товаров, основные группы. Определение качества, упаковка, маркировка молочных товаров.
<b>Тема 14:</b> Ассортимент обувных товаров, основные группы. Определение качества товаров, упаковка и маркировка.

<b>Тема 15:</b> Ассортимент швейных товаров, основные группы. Определение качества, упаковка и маркировка.
<b>Тема 16:</b> Ассортимент пищевых жиров, показатели качества, маркировка, хранение.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества пищевых жиров.
<b>Тема 17:</b> Ассортимент мясных и колбасных товаров, мясные консервы, показатели качества, маркировка, хранение.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества мясных товаров.
<b>Тема 18:</b> Ассортимент электробытовых товаров, показатели качества, маркировка, хранение.
<b>Тема 19:</b> Ассортимент канцелярских товаров, показатели качества, маркировка, хранение.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества канцелярских товаров.
<b>Тема 20:</b> Ассортимент металлохозяйственных товаров, показатели качества, маркировка, хранение.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества металлохозяйственных товаров.
<b>Тема 21:</b> Изучение ассортимента и определение качества яичных товаров, упаковка и хранение яиц. Яйцо: его строение, пищевая ценность. Овоскопирование яиц.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества яичных товаров.
<b>Тема 22:</b> Изучение ассортимента и определение качества рыбных товаров, хранение, упаковка и маркировка. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества рыбных товаров.
<b>Тема 23:</b> Ассортимент рыбных консервов и пресервов, хранение, упаковка и маркировка. Сущность консервирования. Пороки консервов.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента и определение качества рыбных консервов и пресервов.
<b>Тема 24:</b> Ассортимент кондитерских товаров, показатели качества.
<b>Тема 25:</b> Ассортимент галантерейных товаров, основные группы, маркировка.
<b>Практическая работа:</b> изучение ассортимента галантерейных товаров, основные группы, маркировка.
<b>Тема 26:</b> Ассортимент культтоваров. Требования к качеству.
<b>Тема :</b> зачет по дисциплине тестирование.

### Дисциплина: Оборудование торговых предприятий (54 час.)

<b>Тема 1:</b> Введение. Задачи предмета. Немеханическое оборудование.
<b>Тема 2:</b> Ознакомление с видами немеханического оборудования. Весоизмерительное оборудование
<b>Практическая работа:</b> упражнения в установке, поверке, регулировки весов ВНЦ-10; установка весов РН-6Ц13.
<b>Практическая работа:</b> весоизмерительное оборудование; поверка весов РН-6Ц13.

<p><b>Практическая работа:</b> работа на электронных весах; меры массы и объёма.</p> <p><b>Тема 3:</b> Фасовочно-упаковочное оборудование.</p>
<p><b>Тема 4:</b> Контрольно - кассовые аппараты.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> правила и порядок эксплуатации кассового аппарата. Упражнения в освоении навыков расчета на ККМ.</p> <p><b>Тема 5:</b> Холодильное оборудование, классификация.</p>
<p><b>Тема 6:</b> ТБ, санитарно-гигиенические требования при работе с холодильным оборудованием в торговле.</p> <p><b>Тема 7:</b> Подъемно - транспортное оборудование, классификация, виды. ТБ при работе с ПТО.</p> <p><b>Практическая работа:</b> порядок эксплуатации кассового аппарата. Оформление отчетов на кассовом аппарате.</p>
<p><b>Тема 8:</b> Характеристика POS - систем.</p> <p><b>Практическая работа:</b> холодильное оборудование, виды.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> ознакомление с различными видами торгового оборудования. Назначение АРМ продавца.</p> <p><b>Тема 9:</b> Структура и назначение автоматизированного рабочего места продавца.</p>
<p><b>Тема 10:</b> Классификация и устройство клавиатуры в POS системе.</p> <p>Практическая работа: ознакомление с различными видами подъемно-транспортного оборудования.</p>
<p><b>Тема 11:</b> Характеристика и назначение вспомогательного оборудования. Виды принтеров штрих - кода. Регистрация реализованного товара по штриховому коду.</p> <p>Практическая работа: ознакомление с различными видами POS-систем; принцип их работы.</p>
<p><b>Тема 12:</b> Кассовые программы, их виды и назначение.</p>
<p><b>Тема 13:</b> Торговый инвентарь, характеристика основных групп. Виды манекенов и их назначение. Виды инвентаря для продажи товаров.</p>
<p><b>Тема 14:</b> Выбор торговой мебели и расчет её потребности.</p>
<p><b>Тема 15:</b> Регулировка и правила эксплуатации различных видов оборудования.</p>
<p><b>Зачет по дисциплине</b> - тестирование.</p>

### **Дисциплина: Основы бухгалтерского учета (65 час.)**

<p><b>Тема 1:</b> Введение в дисциплину. Характеристика хозяйственного учета.</p> <p><b>Тема 2:</b> Инвентаризация товарно-материальных ценностей, сроки и порядок её проведения, выявление и утверждение результатов инвентаризации. Выведение результатов инвентаризации.</p>
<p><b>Тема 3:</b> Материальная ответственность в торговле. Договор материальной ответственности. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Документы. Понятия и их значение, классификация.</p> <p><b>Практическая работа:</b> реквизиты первичных документов, их заполнение; документальное оформление товарных операций.</p>

<p><b>Тема 4:</b> Учет товаров и тары в магазине, её поступление и убытие.  <b>Практическая работа:</b> материальная ответственность в торговле, её виды.</p>
<p><b>Тема 5:</b> Учет товаров и тары в магазине.  <b>Практическая работа:</b> документальное оформление и порядок приемки товаров и тары от поставщика. Документальное оформление товарных потерь, переоценки товаров.  <b>Практическая работа:</b> материальная ответственность в торговле, её виды.</p>
<p><b>Тема 6:</b> Учет товарных операций. Порядок представления отчета.  <b>Практическая работа:</b> документальное оформление товарных потерь, переоценки товаров.  <b>Практическая работа:</b> документальное оформление отчетов.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> документальное оформление отчетов и документальное оформление приемки товаров, их продажи, товарных потерь, переоценки товаров.  <b>Тема 7:</b> Учет движения денежных средств по кассе. Порядок сдачи выручки.</p>
<p><b>Тема 8:</b> Порядок сдачи выручки и ее документальное оформление. Отчетность об остатках и движении денег по кассе.  <b>Практическая работа:</b> документальное оформление сдачи торговой выручки в Госбанк, инкассатору и в кассу предприятия.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> документальное оформление сдачи торговой выручки через отделение связи. Движение денежных средств в главной кассе  <b>Тема 9:</b> Учет движения основных средств и малоценных предметов. Документальное оформление движения основных средств.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> документальное оформление малоценных и быстроизнашивающихся предметов.  <b>Практическая работа:</b> учет движения нематериальных активов, основных средств и малоценных предметов.</p>
<p><b>Практическая работа:</b> баланс. Формы бухгалтерской отчетности.  <b>Практическая работа:</b> налоги и налогообложение. Учет налогообложения в торговле.  <b>Практическая работа:</b> материальная ответственность в торговле, её виды.</p>
<p><b>Тема 10:</b> Бухгалтерская отчетность предприятий. Основы организации, хозяйственного учета.  <b>Практическая работа:</b> оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.</p>
<p><b>Зачет по дисциплине</b> - тестирование.</p>

### 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

№	Дисциплина	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1	Основы деловой культуры..	комбинированное, практическая работа, самостоятельная работа, зачет.	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический.	1. Инструкции 2. Проектор 3. Компьютер 4. Ресурсы Internet 5. Учебник 6. Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдение тест.
2	Санитария и гигиена.	Лекция, беседа, комбинированное, самостоятельная работа, зачет.	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический.	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы интернет 4. Инструкции 5. Раздаточный материал 6. Учебник 7.	Опрос, беседа, наблюдение, тест.
3	Технология розничной торговли.	Инструктивная лекция, беседа, комбинированное, практическая работа, зачет.	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический.	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы интернет 4. Учебник 5. Раздаточный материал	Опрос, наблюдение, практическая работа, тестирование.

4	Торговые вычисления	Беседа, комбинированное, практическая работа, зачет.	Объяснительно- иллюстративный, репродуктивный, практический.	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы Internet 4. Учебник 5. Калькулятор 6. Раздаточный материал	Опрос, наблюдение, практическая работа.
---	---------------------	---	---	--	--

№	Дисциплина	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
5	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	Комбинированное, практическая работа, самостоятельная работа, зачет.	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический, эвристический, проблемного изложения, рефлексия	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы Internet 4. Учебник 5. Раздаточный материал 6. Весы циферблатные. 7. Весы электронные	Опрос, наблюдение, коллективный анализ, выполнение индивидуальной практической работы
6	Оборудование торговых предприятий	Инструктивная лекция, комбинированное, практическая работа, самостоятельная работа, зачет.	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический, эвристический, проблемного изложения, рефлексия	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы интернет 4. Учебник 5. Раздаточный материал	Опрос, наблюдение, практическая работа,
7	Основы бухгалтерского учета	Комбинированное, практическая работа, самостоятельная работа, зачет.	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный.	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы интернет 4. Учебник 5. Раздаточный материал 6. Калькулятор	Опрос, наблюдение, тестирование, контрольные задания, выполнение индивидуальной практической работы.
8	Производственное обучение	Комбинированное, практическая работа, самостоятельная работа, зачет.	эвристический, проблемного изложения, рефлексия	1. Проектор 2. Компьютер 3. Ресурсы интернет 4. Учебник 5. Раздаточный материал 6. Весы циферблатные. 7. Весы электронные	Опрос, наблюдение, практическая работа, коллективный анализ.



## 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Сведения о штатных педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы

№ п/п	Ф.И.О. педагога д/о	Должность	Общий педагогический стаж работы
1	Ковалева Алла Николаевна	Педагог д/о	29 лет
2	Стрельцова Алла Викторовна	Педагог д/о	4года 7 месяцев

### 4.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

Для реализации программы профессиональной подготовки по специальности «Продавец производственных и непроизводственных товаров» используется учебный кабинет, оборудованный:

- столы;
- стулья;
- канцелярские принадлежности.
- торговое оборудование: контрольно – кассовый аппарат,
- электронные весы;
- жесткий стандартный метр для отмеривания ткани;
- торговый инвентарь;
- компьютер, проектор.

#### *Методическое обеспечение*

1. Методические рекомендации, пособия, разработки.
2. Раздаточный материал в виде: - образцов тканей; - нормативных документов; - рекламные проспекты на товары; - образцы товаров; - образцы ярлыков и ценников.
3. Наличие плакатов, схем классификации товаров.

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества подготовки включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества знаний и умений, навыков обучающихся по всем учебным дисциплинам теоретического курса и производственному обучению, изучаемым в соответствии с учебным планом по 5-балльной системе на основе применения различных методик диагностики (опрос, наблюдение, тестирование, анализ, практическая работа, защита проекта, творческий отчет и др.).

При проведении промежуточного контроля оценивается успешность продвижения обучающихся в области изучения учебных дисциплин и формирования профессиональных навыков. Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и предусматривает выполнение зачетных работ. Для проведения зачетных работ возможно использование таких форм диагностики результативности обучения, как тестирование, практическая работа, контрольная работа, реферат, проектная работа.

## Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>– обоснование сущности и социальной значимости своей будущей профессии;</li> <li>– добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении профессиональной деятельности;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области применения программного обеспечения;</li> <li>– оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	В процессе освоения образовательной программы.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области применения программного обеспечения;</li> <li>– полнота представлений за последствия некачественно выполненной работы;</li> </ul>	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные;</li> <li>– демонстрация приемов и способов работы с различными информационными источниками (учебной, справочной, технической литературой) для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков получения информации из электронных учебников, обучающих программ;</li> <li>– демонстрация навыков использования Internet-ресурсов в профессиональной деятельности;</li> <li>– рациональное использование ПЭВМ;</li> </ul>	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное взаимодействие с обучающимися, педагогами и мастерами производственного обучения;</li> <li>– полнота понимания того, что успешность и результативность работы зависит от согласованности действий всех участников образовательного процесса;</li> </ul>	
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>	

подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	– ответственное и корректное общение при работе в группе; – соблюдение техники безопасности;	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении общепрофессионального и профессиональных модулей; – использование дополнительных источников для реализации образовательных целей; – участие в конкурсной деятельности; – участие в проектной деятельности;	
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализ инноваций в области разработки программного обеспечения; – анализ основных тенденций развития компьютерной техники; – анализ основных тенденций и перспектив развития информационных технологий.	

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля и оценки
	<b>ВПД 1- Продажа непродовольственных товаров</b>	
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	точность и грамотность проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; точность проверки документов на соответствие требованиям нормативных документов.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ и учебно - производственных работ.
ПК 1. 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговотехнологическом оборудовании.	- грамотность использования торговотехнологического оборудования; - рациональность размещения товаров в торговом зале.	
ПК 1. 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- грамотность владения и предоставлении информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации; - рациональность оказания помощи покупателям при выборе товара.	

<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- точность и грамотность осуществления контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	
<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p><b>ВПД 2 Продажа продовольственных товаров</b></p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических работ и учебно - производственных работ.</p>
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>- точность проверки документов на соответствие требованиям нормативных документов; - точность и грамотность соблюдения условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых товаров.</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торговотехнологического оборудования.</p>	<p>- точность и грамотность осуществления эксплуатации торговотехнологического оборудования; - грамотность ведения Расчетно-кассовых операций.</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарноматериальных ценностей.</p>	<p>- грамотность составления товарного отчета; - точность и грамотность контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>- рациональность определения видов покупательского спроса балансовым методом;</p>	

	<p>- рациональность определения видов покупательского спроса по кассовым чекам с помощью контрольнокассовых машин; рациональность определения видов покупательского спроса с помощью анкетирования.</p>	
--	---	--

Итоговая аттестация по программе профессиональной подготовки по специальности «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров» проводится в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Экзамен по программе профессиональной подготовки **17353 «Продавец продовольственных» и 17351 «Продавец непродовольственных товаров»** состоит из двух частей и проводится в виде:

I) теоретическая часть по выбору: экзаменационного теста (до вопросов – 20) , устный ответ на экзаменационные вопросы или защита проектной работы;

II) практическая часть: выполнение практического задания .

Защита проектной работы включает в себя:

1 этап – представление и защита проектной работы с использованием компьютерной презентации, регламент 1 работа - 10 минут.

2 этап – подведение итогов (отметка по пятибалльной системе).

Отметка выставляется членами комиссии после завершения защиты обучающегося.

Отметка «5»: обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть выполнена качественно и на высоком уровне. Разделы работы содержат общие и профессиональные компетенции, которые соответствуют теме.

Отметка «4»: обучающийся на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения. В работе присутствуют практически все заявленные общие и профессиональные компетенции.

Отметка «3»: обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений проектной работы, материал излагается не связно, практическая часть выполнена некачественно. Работа не направлена на компетентностно–ориентированный подход, большинство общих и профессиональных компетенций не отражено.

Отметка «2»: обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть проектной работы не выполнена. В работе не прослеживается применение общих и профессиональных компетенций.

***По результатам выполнения теоретической и практической частей выводится итоговая отметка (среднеарифметически).***

***Квалификационный разряд устанавливается в соответствии с действующей системой тарификации по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 и другими нормативными актами органов по труду.***

Обучающимся, полностью освоившим учебные программы и успешно прошедшим

итоговую аттестацию, по решению аттестационной комиссии выдается документ установленного образца.

Обучающимся, не сдавшим квалификационный экзамен, выдается справка установленного образца.

## **6. СОСТАВИТЕЛЬ ПРОГРАММЫ**

Ковалева А.Н. педагог дополнительного образования

Стрельцова А.В. педагог дополнительного образования

Руководитель программы

\_\_\_\_\_ А.Н. Ковалева

## 7. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Для педагога:

1. Болдырев, Ю.Н. Покупатель в магазине/ Ю.Н. Болдырев.- М.: Просвещение, 2009
2. Браун, Л. Имидж-путь к успеху/ Л.Браун. - СПб.- Москва – Харьков, Минск, 2008.
3. Брагин, Л.А. Торговое дело/ Л.А.Брагин - М., 2009
4. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир: учебник/ Н.С.Козюлина - М., 2009.
5. Лаврененка, В.И. Психология и этика делового общения/ В.И. Лаврененка.- М., 2003.
6. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/  
Л.В.Мармузова - М.: Академия, 2006.
7. Маслова, Т.Д. Обслуживание покупателей в магазине/ Т.Д.Маслова, С.Р. Божур. - СПб - Москва-  
Харьков- Минск, 2010.
8. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины/ Л.И. Никитченко - М.2002.
9. Н е в е р о в , А . П . Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами/А.П.  
Неверова (и д.р.)- М., 2010.
10. Новикова, А.М.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами/  
А.М.Новикова (и д.р.)- М.: Издательский центр "Академия", 2009.
11. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий /Т.Р. Парфентьева - М., 2010.
12. Памбухчиянц, О.В.Технология розничной торговли/ О.В. Памбухчиянц - М., 2001.
13. Рубцова, Л.И. Справочник продавца продовольственных товаров/ Л.И. Рубцова - Ростов – на-Дону,  
2002.
14. Ходеев, Ф.П. Менеджмент/ Ф.П. Ходеев - Ростов-на-Дону, 2002.
15. Шадрина, Л.П. Торговые вычисления/ Л.П.Шадрина - М.: Экономика, 2002.
16. Шишкин, Н.И. Учет и отчетность в магазине/Н.И.Шишкин - М.: Экономика, 2006.

### Для обучающихся:

1. Брагин, Л.А. Торговое дело/ Л.А.Брагин - М., 2009
2. Голубкина, Т. С. Торговые вычисления/Т.С.Голубкина - М.: Издательский центр «Академия» 2003.
3. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер-кассир : учебник/ Н.С. Козюлина - М., 2009.
4. Лаврененка, В.И. Психология и этика делового общения/ В.И. Лаврененка.- М., 2003
5. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/Л.В.  
Мармузова - М.: Академия, 2006. 33
6. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины/Л.И. Никитченко - М.2002.



7.Новикова, А. М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами/А.М.

Новикова (и др.) - М.: Издательский центр "Академия", 2009.

8.Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий/Т.Р. Парфентьева - М., 2010.

9.Ходеев Ф.П.

Менеджмент.- Ростов-на-Дону, 2002.

*Приложение к программе  
профессионального обучения  
по профессии  
17353 "Продавец  
продовольственных" и  
17351 "Продавец  
непродовольственных товаров"*

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессии

17353 "«Продавец продовольственных" и

17351 "Продавец непродовольственных товаров"

## 1. Общая характеристика программы

Рабочая программа учебно-производственной практики является частью рабочей программ профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ввод, хранение, обработка, передача и публикация цифровой информации, в т.ч. звука, изображений, видео и мультимедиа на персональном компьютере. и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*Продажа непродовольственных товаров.*

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

*Продажа продовольственных товаров.*

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.

Основная образовательная программа учебно-производственной практики может быть использована при подготовке по специальности «Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин».

## **2. Цели и задачи учебно-производственной практики – требования к результатам освоения учебно-производственной практики.**

**Целью** производственной практики является овладение видами профессиональной деятельности по является обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров;

- обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;
- эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей.

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Продолжительность рабочего дня практикантов составляет 6 часов. Объёмы работ, запланированные на рабочий день, обучающиеся отрабатывают самостоятельно. Учёт отработанных часов ведётся в дневнике практиканта. Подтверждением выполненных работ является отметка руководителя практики.

---

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебно-производственной практики должен:

### **Продажа непродовольственных товаров иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

### **уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

### **знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров; порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда

**Продажа продовольственных товаров иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров  
**уметь:**

- идентифицировать товары различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество товаров 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

**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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение основной образовательной программы учебно-производственной практики.**

Количество часов на освоение программы производственной практики – 120 часов. Программа реализуется после освоения программы профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров» 1 года обучения.

**4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности

профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
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 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.
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять 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 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, правилами, стандартами и правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	Наименование дисциплин	Часы
1	Вводное занятие. Охрана труда в торговле.	6
2	Ознакомление с торговым предприятием.	6
3	Классификация продовольственных товаров.	6
4	Оформление внутримагазинных витрин.	6
5	Изучение весоизмерительного оборудования.	6

6	Подсчет стоимости товара.	6
7	Виды планировки торгового зала.	6
8	Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	6
9	Организация рабочего места продавца.	6
10	Размещение и хранение товаров в подсобных помещениях.	6
11	Подготовка товаров к продаже.	6
12	Приемка товаров в магазине.	6
13	Освоение приемов обслуживания покупателей.	6
14	Виды покупательского спроса.	6
15	Работа в гастрономическом отделе.	6
16	Работа в бакалейном отделе.	6
17	Работа в хлебобулочном отделе.	6
18	Работа в отделе мясо-рыба.	6
19	Работа в кондитерском отделе.	6
20	Работа в отделе плоды-овоци.	6
Итого		120

## **6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие учебного кабинета информатики и информационных технологий, оснащенного по всем требованиям безопасности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место педагога.

### **Технические средства обучения:**

- компьютер с выходом в сеть;
- экран;
- мультимедиа проектор;
  - обучающие видеоролики;
  - цифровой фотоаппарат
  - весы механические и электронные;
  - микрокалькуляторы.
- рабочие места для обучающихся;
  - горки, прилавки, витрины, контрольно-кассовая техника, холодильное оборудование,
  - подъемно-транспортное оборудование;
  - торговый инвентарь;
  - пищевая пленка, ценники, упаковочный материал;
  - продовольственные и непродовольственные товары;
  - технологическая документация;
  - нормативно-техническая документация

## Информационное обеспечение обучения

*Общие требования к организации образовательного процесса.*

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций и может реализовываться, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика обучающихся осуществляется на торговых предприятиях под

руководством наставников и контролем педагога д/о - руководителя практики.

Текущий контроль освоения содержания производственной практики осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий.

Производственная практика может так же проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

## 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется педагогом или ответственным за проведение практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по производственной практике, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится педагогом или ответственным за проведение практики в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Формы и методы текущего контроля разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Обучение по производственной практике завершается сдачей дневника о прохождении производственной практики в учебную часть Учреждения.

### Содержание обучения

№п п	Наименование темы	Содержание темы	Результаты освоения	Формы контрол
1	<b>Вводное занятие.  Охрана труда в торговле.</b>	Ознакомление с торговым предприятием, режимом работы и правилами внутреннего распорядка. Правила пользования электронагревательными приборами. Причины возникновения пожаров, меры по их предупреждению.	<i>Ученик должен уметь:</i> - давать общую характеристику торговому предприятию; - применять правила техники безопасности на рабочем месте; - соблюдать правила санитарии и гигиены.	экспертное наблюдение оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное;

		Санитария и гигиена.		устный опрос обучающихся.
2	<b>Ознакомление с торговым предприятием</b>	Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, подсобных помещений и обязанностями работников по сохранению товарно-материальных ценностей, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и формой продажи товаров.	<i>Ученик должен уметь:</i> - определять тип планировки, магазинов, расположением в нём отделов, подсобных помещений и обязанности работников по сохранению товарно-материальных ценностей; - рационально применять правила внутреннего распорядка магазина.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное;  устный опрос обучающихся
3	<b>Классификация продовольственных и непродовольственных товаров</b>	Инструктаж на рабочем месте. Ознакомление с основными признаками классификации. Приобретение навыков по классификации основных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Значение классификации для торгово-технологического процесса.	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать основные признаки классификации основных групп продовольственных товаров.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное;  устный опрос обучающихся.
4	<b>Оформление внутримагазинных витрин</b>	Приобретение навыков оформления наприлавочных, внутримагазинных витрин, пристенных стендов, с учетом эстетического вкуса, и соблюдением всех необходимых требований (товарного соседства, температурного режима и т.д.). Оформление ценников.	<i>Ученик должен уметь:</i> - оформлять наприлавочные, внутримагазинные витрины, пристенные стенды, с учетом эстетического вкуса, и соблюдением всех необходимых требований (товарного соседства, температурного режима и т.д.); - оформлять ценники на товар.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное;  устный опрос обучающихся.
5	<b>Изучение весоизмерительного оборудования</b>	Ознакомление с правилами установки, регулировки и поверки весов. Приобретение навыков по подготовке весоизмерительного оборудования к работе. Взвешивание товаров на электронных весах и определение стоимости покупки.	<i>Ученик должен уметь:</i> - устанавливать, регулировать и поверять весы; - владеть навыками взвешивания товара на электронных весах и определять их стоимость покупки.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное;  устный опрос обучающихся.
6	<b>Подсчет стоимости товара</b>	Освоение навыков подсчета стоимости покупки, состоящей из крупных, мелких и смешанных долей килограмма. Подсчет стоимости покупки при использовании отвесов и отмеров.	<i>Ученик должен уметь:</i> - применять навыки подсчета стоимости покупки, состоящей из крупных, мелких и смешанных долей килограмма, при использовании отвесов и отмеров.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование



				письменное и устное устный опрос обучающихся.
7	<b>Виды планировки торгового зала</b>	Эффективность работы магазина во многом зависит от рациональной планировки и расстановки торгового оборудования. Ознакомление с видами планировок торгового зала : линейная, боксовая, выставочная, смешанная.	<i>Ученик должен уметь:</i> - определять виды планировок торгового зала : линейная, боксовая, выставочная, смешанная.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ; практические занятия тестирование письменное и устное устный опрос обучающихся.
8	<b>Размещение и выкладка товаров в торговом зале</b>	Ознакомление с различной группой товаров в одной из секций магазина удовлетворяющих покупательский спрос. Ознакомление с выкладкой отдельных видов товаров. Выкладка может быть: товарная, декоративная.	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать группы товаров в одной из секций магазина удовлетворяющих покупательский спрос; - выкладывать отдельных виды товара.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ; практические занятия тестирование письменное и устное устный опрос обучающихся.
9	<b>Организация рабочего места продавца</b>	Ознакомление с рабочим местом продавца, его особенностями в зависимости от форм розничной продажи товаров, методов обслуживания, ассортимента реализуемых товаров. Подготовка инвентаря, оборудования и инструментов к работе. Проверка качества товаров. Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами.	<i>Ученик должен уметь:</i> - организовать рабочее место продавца, его особенности в зависимости от форм розничной продажи товаров, методов обслуживания, ассортимента реализуемых товаров; - подготавливать инвентарь, оборудование и инструменты к работе; - организовывать уход за рабочим местом, инвентарем и торговыми инструментами.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ; практические занятия тестирование письменное и устное устный опрос обучающихся.
10	<b>Размещение и хранение товаров в подсобных помещениях</b>	Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами помещений для хранения продовольственных товаров. Приобретение навыков в размещении, укладке товаров на хранение в подсобных помещениях с учетом относительной влажности воздуха, температурного режима, товарного соседства, сроков хранения. Ознакомление с мерами по снижению актируемых потерь при хранении. Ознакомление с различными видами тары.	<i>Ученик должен уметь:</i> - размещать, укладывать товары на хранение в подсобных помещениях с учетом относительной влажности воздуха, температурного режима, товарного соседства, сроков хранения; - различать и пользоваться видами тары.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ; практические занятия тестирование письменное и устное устный опрос обучающихся.

11	<b>Подготовка товаров к продаже</b>	Начало работа в ЛВС (на примере) Выявление количества и ассортимента товаров, требуемых для пополнения рабочего запаса товаров на рабочий день. Приобретение навыков подготовки различных групп продовольственных товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, сортировки, фасовка, нарезка, маркировка и т. д. Определение ликвидных отходов в процессе подготовки товаров к продаже.	<i>Ученик должен уметь:</i> - выявлять количество и ассортимент товара, требуемого для пополнения рабочего запаса товара на рабочий день; - подготавливать различные группы продовольственных товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, сортировки, фасовка, нарезка, маркировка и т. д.; - определять ликвидные отходы в процессе подготовки товаров к продаже.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся.
12	<b>Приемка товаров в магазине</b>	Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения и оформления предъявляемых сопроводительных документов, состояние упаковки, соответствие фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов по количеству мест, единиц товара, весу, определение массы брутто и нетто.	<i>Ученик должен уметь:</i> - участвовать в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучая сопроводительную документацию, - проверять правильность заполнения и оформления предъявляемых сопроводительных документов, - соответствие фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов по количеству мест, единиц товара, весу, - определять массу брутто и нетто.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся.
13	<b>Освоение приемов обслуживания покупателей</b>	Овладение навыками обслуживания покупателей. Встреча покупателей и выявление спроса. Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях и питательной ценности отдельных видов товаров, упаковка, предложение взаимозаменяемых товаров. Приобретение навыков профессионального поведения покупателей	<i>Ученик должен уметь:</i> - владеть навыками обслуживания покупателей; - встречать покупателей и выявлять спрос; - владеть навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях и питательной ценности отдельных видов товаров.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся.
14	<b>Виды покупательского спроса</b>	Различают реализованный, неудовлетворенный и формирующийся покупательский спрос. Участие в изучении покупательского спроса позволяет определить сколько и каких товаров продано. Изучение ассортимента	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать покупательские спросы; - участвовать в изучении покупательского спроса; - изучать ассортимент товаров в магазине по сырьевому, потребительскому или другому признаку.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное

		товаров в магазине по сырьевому, потребительскому или другому признаку.		устный опрос обучающихся.
15	<b>Работа в гастрономическом отделе</b>	Распознавание ассортимента молочных, колбасных товаров, мяскопченостей, балычных изделий, консервов и др. гастрономических товаров. Органолептическая оценка качества, определение товарных сортов. Размещение и организация хранения гастрономических товаров с учетом всех необходимых требований (температурный режим, влажность, товарное соседство, сроки хранения и т.д.). Овладение приемами выкладки товаров в торговом зале, оформление витрин, изготовление ценников. Изучение покупательского спроса.	<i>Ученик должен уметь:</i> - молочных, колбасных товаров, мяскопченостей, балычных изделий, консервов и др. гастрономических товаров.; - определять качество данных товаров; - осуществлять приемку товаров данной группы по количеству и качеству; - подготавливать товар к продаже.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся.
16	<b>Работа в бакалейном отделе</b>	Распознавание ассортимента бакалейных товаров (групп, подгрупп, видов, разновидностей и сортов). Участие в количественной и качественной приемке товаров. Определение качества бакалейных товаров органолептическим методом. Размещение и организация хранения бакалейных товаров в складских помещениях с учетом температурного режима, влажности, товарного соседства, сроков хранения. Овладение приемами выкладки товаров в торговом зале, оформление витрин, изготовление ценников. Обслуживание покупателей (взвешивание товара, консультация о свойствах и качестве товара, подсчет стоимости, упаковка, оказание дополнительных услуг покупателю). Уход за рабочим местом продавца, оборудованием, инвентарем.	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать ассортимент бакалейных товаров; - определять качество данных товаров; - осуществлять приемку товаров данной группы по количеству и качеству; - подготавливать товар к продаже.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся.
17	<b>Работа в хлебобулочном отделе</b>	Изучение ассортимента булочных, сдобных и диетических хлебных	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать ассортимент хлебобулочных изделий; - определять качество данных	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и

		<p>изделий по внешнему виду и рецептурным особенностям.</p> <p>Распознавание ассортимента сухарей и бараночных изделий.</p> <p>Определение качества хлеба и булочных изделий органолептическим методом. Приемка хлебобулочных изделий.</p> <p>Размещение и выкладка хлебобулочных изделий с учетом всех необходимых требований (температура, влажность, укладка, упаковка и т.д.). Изучение покупательского спроса.</p> <p>Уход за рабочим местом продавца.</p>	<p>товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приемку товаров данной группы по количеству и качеству;</li> <li>- подготавливать товар к продаже;</li> <li>- организовывать рабочее место продавца.</li> </ul>	<p>практических работ;</p> <p>практические занятия</p> <p>тестирование письменное и устное</p> <p>устный опрос обучающихся.</p>
18	<b>Работа в отделе мясо - рыба</b>	<p>Распознавание различных видов мяса, его термического состояния, категории, упитанности по характерным признакам. Распознавание ассортимента субпродуктов по видам убойных животных и категориям, термическому состоянию. Распознавание ассортимента различных видов сельскохозяйственной птицы. Распознавание рыбы живой, охлажденной, мороженой, ее ассортимента по характерным признакам.</p> <p>Распознавание ассортимента рыбы соленой по внешним признакам, способам раздела и посола. Участие в количественной и качественной приемке мясорыбных товаров.</p> <p>Определение и оценка качества различных видов мяса, рыбы, субпродуктов, птицы по органолептическим показателям. Размещение и организация хранения мясорыбных товаров с учетом температурного режима, термического состояния, товарного соседства, влажности, сроков хранения.</p> <p>Подготовка к продаже</p>		<p>экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;</p> <p>практические занятия</p> <p>тестирование письменное и устное</p> <p>устный опрос обучающихся.</p>

		мясорыбных товаров (распаковка, разделка, разруб, расфасовка, маркировка и т.д.). Уход за рабочим местом продавца, оборудованием, инвентарем.		
19	<b>Работа в кондитерском отделе</b>	Организация рабочего места продавца. Распознавание видов фруктово-ягодных изделий, шоколада, карамели и конфет по составу сырья, ассортимента, способу обработки и другим показателям. Распознавание ассортимента халвы, восточных сладостей и мучных кондитерских изделий. Приемка кондитерских товаров, размещение и выкладка. Подготовка к продаже и проверка качества кондитерских товаров органолептическим методом. Организация хранения кондитерских товаров. Обслуживание покупателей	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать ассортимент кондитерских товаров; - определять качество данных товаров; - осуществлять приемку товаров данной группы по количеству и качеству; - подготавливать товар к продаже.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся
20	<b>Работа в отделе плоды - овощи</b>	Организация рабочего места продавца. Распознавание видов, сортов свежих овощей, ягод и орехов. Распознавание ассортимента сушеных овощей, плодов и ягод, их видов по способу подготовки к сушке. Приемка плодовоовощных товаров по количеству и качеству. Органолептическая оценка качества, определение товарных сортов. Распознавание недопустимых пороков и болезней. Организация хранения плодов и овощей. Размещение и выкладка в торговом зале. Подготовка к продаже плодовоовощных товаров. Приобретение навыков продажи квашенных, соленых и маринованных плодов и овощей, а также быстрозамороженных. Обслуживание покупателей (консультация о свойствах и	<i>Ученик должен уметь:</i> - различать ассортимент плодов, овощей, ягод; - определять качество данных товаров; - осуществлять приемку товаров данной группы по количеству и качеству, - подготавливать товар к продаже.	экспертное наблюдение и оценка при выполнении самостоятельных и практических работ;  практические занятия  тестирование письменное и устное  устный опрос обучающихся

		качестве товара, взвешивание, подсчет стоимости, упаковка, оказание дополнительных услуг). Изучение покупательского спроса. Уход за рабочим местом продавца.		
--	--	--	--	--

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения общепрофессиональных дисциплин, оценка профессиональных компетенций обучающихся. В соответствии с Уставом МБУ ДО Мальчевский МУЦ при текущей аттестации применяются следующие формы оценивания по уровням обученности: высокий, средний

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575832

Владелец Ковалева Алла Николаевна

Действителен с 06.06.2022 по 06.06.2023