

Министерство общего и профессионального образования Саратовской
области

Автономная некоммерческая организация
«Профессиональный стандарт»

Утверждаю

Утверждаю

Директор АНО «Профессиональный стандарт»

_____ А.В.Постюшков

г.

Основная программа профессионального обучения

«Продавец продовольственных товаров»

г. Саратов

год

Программа подготовки дополнительного образования по профессии
17353 *Продавец продовольственных товаров*

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая организация

«Профессиональный стандарт»

Разработчики:

Директор

Менеджер ДПО

Постюшков А. В.

Комарова Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

Нормативные документы для разработки программы по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Общая характеристика программы подготовки 17353 Продавец продовольственных товаров

Нормативный срок освоения

2. Учебный план

3. Содержание программы

Общие требования к организации образовательного процесса

5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

6. Требования к условиям реализации программы

- Учебно-методическое обеспечение по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

- Материально-техническое обеспечение по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

7. Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров».

. Оценочные материалы по основной программе профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров»

1. Общие положения

Нормативные документы для разработки программы по курсу 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Нормативную правовую базу составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «100701.01 Продавец, контролер-кассир" (утверждён Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013г. №29470);
- «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- 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»;
- - Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012)); - Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.
- Приказ от 18 апреля 2013 г. № 292 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- Положение об оказании платных образовательных услуг.

О

б

Цель реализации программы

а Основной задачей курса является подготовка слушателей к работе продавца-консультанта

Роль продавца - консультанта весьма велика и ответственна. Продавцы ближе всех стоят к покупателям и представляют магазин с его достоинствами. Сегодня продавец -наиболее востребованная специальность на рынке труда. Выступая в качестве посредника между производителями товаров и покупателями, продавец рекламирует товар, предлагает взаимозаменяемый товар, подсчитывает стоимость товара, проверяет реквизиты чека, упаковывает и выдаёт покупку, следит за своевременным пополнением запаса товаров, сроками их реализации, оформляет гарантийные паспорта на товары и так далее.

Категория слушателей

и Лица различного возраста, имеющие аттестат об основном общем образовании.
с курс предназначен для работающих или будущих специалистов по продажам, продавцов -консультантов, обслуживающих клиентов в торговом зале.

Результаты освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров»

а С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессиональной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров» знает и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

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

п Трудоемкость обучения 166 часов: 60ч. – теоретические занятия, 30 ч. – практические занятия, 62 ч. – производственная практика, 14ч. – итоговая аттестация.

а Форма обучения заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

л

а № п/п	Курсы, предметы	Всего часов
о 1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	6
х 2.	Профессиональная этика	4
р 3.	Техника торговых вычислений. Отчетность продавца	10
а 4.	Торговое оборудование. Работа на ККМ	10
н 5.	Охрана труда	6
ы 6.	Технология торговых процессов. Организация работы склада	12
т 7.	Товароведение продовольственных товаров	12
р 8.	Учебная практика	30
у 9.	Производственная практика	62
д	Итоговая Аттестационная работа	8
	Квалификационный экзамен	6

	ИТОГО: теория	74
	практика	92
	ВСЕГО:	166

3. Содержание программы

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

п/п	Наименование темы	Кол-во часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	зачет
1.	Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований	2	2	-	-
2.	Основы рыночной экономики и предпринимательства. Основы рыночной экономики и предпринимательства. Сущность рыночных отношений в экономике. Особенности создания предприятий малого бизнеса с различными формами собственности. Экономика предприятия. Механизм предпринимательской деятельности.	2	1	1	1
3.	Культура делового общения	2	2	-	-
	ИТОГО:	6	6	2	1

ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

Тема №1. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических Преобразований. Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические условия труда, уровни квалификации. Требования профессии к индивидуальным особенностям специалиста. Информация о родственных для данной профессии областях трудовой деятельности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка учебного центра. Вводный инструктаж по ТБ.

Тема №2. Основы рыночной экономики и предпринимательства 1. Сущность рыночных отношений в экономике. Особенности создания предприятий малого бизнеса с различными формами собственности. Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок, его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и ответственность в сфере предпринимательства. 2. Экономика предприятия. Механизм предпринимательской деятельности. Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Ценообразование. Менеджмент. Маркетинг, его принципы, методы. Реклама товаров и услуг. Финансирование деятельности предприятий малого бизнеса: собственные и заемные средства, их соотношение. Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность. Налогообложение. Содержание и особенности разработки бизнес-плана. Практическое занятие: "Изыскание возможностей бизнеса в своей профессиональной сфере. Определение возможных затрат".

Тема №3. Культура делового общения Публичное, персональное общение. Умение слушать. Культура телефонного диалога. Правила при телефонном общении. Телефонные "табу". Культура общения с покупателями.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Приемы установления контакта с покупателями.	1	1	
2.	Техники просьбы, отказа, требований.	2	2	
3.	Тренинг общения "Достойный ответ".	1	1	
	ИТОГО:	4	4	

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА"

Тема №1. Приемы установления контакта с покупателями. Социальные роли и позиции в общении. Позиция в общении с покупателем. Анализ и разрешение конфликтов. Предотвращение конфликтных ситуаций Стиль общения в условиях торгового предприятия.

Тема №2. Техники просьбы, отказа, требований. Общение как психологический процесс. Приемы установления психологического контакта с покупателем. Техники просьбы, отказа, требований.

Тема №3. Тренинг общения "Достойный ответ". Использование АТ в процессе общения с покупателями.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНИКА ТОРГОВЫХ ВЫЧИСЛЕНИЙ. ОТЧЕТНОСТЬ ПРОДАВЦА"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Материальная ответственность в магазине, ее формы	2	2	-
2.	Инвентаризация товарноматериальных ценностей, ее документальное оформление	4	2	2
3.	Документальное оформление приемки, реализации и движения товаров и тары Подсчет стоимости комплексной покупки и суммы сдачи покупателю.	4	2	2
	ИТОГО	10	6	4

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНИКА ТОРГОВЫХ ВЫЧИСЛЕНИЙ"

Материальная ответственность в магазине, ее формы.
 Сущность материальной ответственности в магазине.
 Документальное оформление приемки товаров, реализации и движения товаров и тары.
 Понятие о товарном отчете, его реквизиты, сроки и порядок составления.
 Понятие об инвентаризации товарно-материальных ценностей, ее документальное оформление.
 Общая характеристика учета и вычислений, возникающих в процессе хозяйственной деятельности предприятий торговли.
 Сокращенные приемы устного счета.
 Способы проверки сложения, вычитания, умножения и деления.
 Приемы вычисления стоимости развесных товаров за основные доли килограмма (500г, ЮОг, Юг).
 Правила округления долей копейки.
 Вычисление суммы доплаты и возврата денег покупателю при замене одного товара другим, подсчет стоимости покупки.
 Вычисление суммы сдачи, причитающейся покупателю.
 Принципы работы микрокалькуляторов различных типов, применяемых в торговле, правила безопасной эксплуатации, выполнение арифметических действий.
 Понятия о процентных вычислениях. Масса брутто, нетто, тары, их определение и порядок вычисления.
 Понятие о цене, виды цен.
 Торговая скидка, ее назначение и порядок вычисления.
 Понятие о первичных документах по товарным операциям.
 Основные правила заполнения документов.
 Правила исправления ошибочных записей.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ОХРАНА ТРУДА"

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Основные статьи ТК РФ об охране труда. Профессиональные заболевания продавца. Вредные производственные факторы.	3
2	Электробезопасность Пожарная безопасность	3
	ИТОГО:	6

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

Основные статьи ТК РФ об охране труда. Органы контроля за соблюдением правил по ТБ. Ответственность за нарушение правил и норм по ТБ. Виды инструктажей по ТБ. Правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих предприятий торговли. Требования к организации рабочего места продавца и контролера-кассира. Вредные производственные факторы. Средства индивидуальной защиты. Профессиональные заболевания, профилактика профессиональных заболеваний. Производственный травматизм, меры по его предупреждению. Учет и расследование несчастных случаев. Первая медицинская помощь. Электробезопасность. Причины электротравм. Защита от электротравм. Причины возникновения пожаров на предприятиях торговли. Правила хранения легковоспламеняющихся товаров. Пожарная профилактика. Средства пожаротушения. Правила поведения на пожаре.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. РАБОТА НА ККМ,"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Торговая мебель и инвентарь, холодильное, подъемнотранспортное оборудование.	2	2	
2.	Весомизмерительное оборудование	4	2	2
3.	Работа на ККМ.	4	2	2
	ИТОГО:	10	6	4

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. РАБОТА НА ККМ

" Тема №1 Торговая мебель и инвентарь, холодильное, подъемнотранспортное оборудование. Торговая мебель, ее классификация. Требования, предъявляемые к торговой мебели. Характеристика мебели для торговых залов, складов. Торговый инвентарь, характеристика ассортимента по признакам классификации. Холодильное оборудование. Способы охлаждения продуктов. Классификация холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки, прилавки-витрины холодильные. Правила эксплуатации, обслуживание и техника безопасности. Подъемно-транспортное оборудование, классификация назначение. Грузоподъемные машины. Транспортирующие машины и механизмы. Погрузочно разгрузочные и штабелирующие машины. Правила безопасной эксплуатации.

Тема №2 Весоизмерительное оборудование. Виды весоизмерительного оборудования. Механические и электронные весы. Отработка навыков работы на различных видах весоизмерительного оборудования. Правила фасовки товаров.

Тема №3 Работа на ККМ. Общие правила эксплуатации контрольно-кассовых машин различных типов. Техника безопасности при работе на ККМ. Устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин с фискальной памятью. Особенности устройства и эксплуатации машин с ЭКЗЛ.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНОЛОГИЯ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА "

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Розничная торговая сеть	3	2	1
2.	Формирование ассортимента товаров в магазине.	3	2	1
3.	Технологические процессы на розничных торговых предприятиях.	3	2	1
4.	Организация работы склада	3	2	1
	ИТОГО:	12	8	4

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНОЛОГИЯ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА "

Тема №1. Розничная торговая сеть. Формы торговли, их краткая характеристика. Розничная торговая сеть. Типизация и специализация розничной торговой сети. Основные типы магазинов. Принципы размещения розничной торговой сети в городах.

Тема №2 Формирование ассортимента товаров в магазине. Торговый ассортимент. Принципы формирования ассортимента товаров в магазине. Ассортиментный перечень.

Тема №3 Технологические процессы на розничных торговых предприятиях Коммерческие и технологические функции магазинов. Организация торгово-технологического процесса. Приемка товаров по количеству и качеству. Хранение товаров. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Правила продажи товаров. Методы продажи товаров: традиционный, самообслуживание, по образцам, с открытой выкладкой, по предварительным заказам. Правила и способы упаковки товаров. Дополнительные услуги, оказываемые торговыми предприятиями. Продажа товаров в кредит. Правила комиссионной торговли. Правила обмена товаров в магазине. Содержание Закона РФ "О защите прав потребителей". Реклама товаров и услуг в магазине, ее значение. Классификация и характеристика рекламных средств. Основные правила работы магазина. Обязанности продавца.

Тема №4. Организация работы склада. Назначение и задачи складов. Принципы ведения складского учета. Формы документов, периодичность отчетности. Работа с первичными документами, формирование сделки, ценообразование, оформление платежей за товары. Резервирование. Организация работы склада. Приемка, хранение и отпуск товаров со склада. Оформление 2-х сторонних актов приемки товара по количеству и качеству. Оформление претензий поставщику.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров, зерномучные, макаронные, хлеб и хлебобулочные изделия.	1,5	1,5	
2.	Мясо и мясопродукты, грибы, рыба и рыбные товары, морепродукты. Требования к качеству. Плодоовощные товары, консервы.	1,5	1,5	
3.	Молоко и молочные товары, яйца, пищевые жиры.	1,5	1,5	
4.	Организация работы складаСахар, мед, крахмал и кондитерские изделия.	1,5	1,5	
5.	Плодоовощные товары, консервы. Ассортимент	1,5	1,5	
6.	Алкогольная продукция, ассортимент. Требования к качеству	1,5	1,5	
7.	Вкусовые товары, пряности и приправы	1,5	1,5	
8.	Сыры, яйца, газнапитки, соки. Ассортимент, классификация.	1	1	
9.	Чай, кофе, напитки чайные и кофейные. Требования к качеству.	0,5	0,5	
	ИТОГО:	12	12	

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"

Тема №1. Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров. Методы проверки качества. Классификация продовольственных товаров. Мука. Характеристика основных видов муки. Требования к качеству муки. Крупы: характеристика ассортимента, требования к качеству. Классификация, ассортимент и требования к качеству макаронных изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия, ассортимент, требования к качеству.

Тема №2. Пищевая ценность мяса, классификация, хранение. Характеристика мяса по упитанности, требования к качеству. Маркировка мяса. Субпродукты, характеристика, требования к качеству. Характеристика ассортимента колбасных изделий и мясных копченостей, требования к качеству. Рыба, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка. Классификация. характеристика ассортимента рыб, требование к качеству, хранение. Ассортимент нерыбного водного сырья, требования к качеству. Рыбные консервы.

Тема №3. Пищевая ценность молока. Характеристика молока и сливок. Требования к качеству, упаковка, хранение молока. Характеристика кисломолочных продуктов, требования к качеству, упаковка, хранение. Ассортимент масла коровьего, характеристика, требования к качеству.

Тема №4. Крахмал: производство, виды крахмала, требования к качеству, упаковка. Сахар: производство, виды сахара, требования к качеству, упаковка, хранение. Мед: пищевая ценность, виды меда, требования к качеству, хранение. Кондитерские изделия: характеристика ассортимента по признакам классификации, требования к качеству, упаковка, хранение.

Тема №5. Плодоовощные товары. Классификация, характеристика, пищевая ценность свежих овощей: корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, пряных, салатно-шпинатных и десертных овощей. Свежие плоды, классификация, характеристика ассортимента, пищевая ценность. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству овощей и плодов. Переработанные плоды и овощи, требования к качеству.

Тема №6. Алкогольные напитки, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, ассортимент, требования к качеству, упаковка.

Тема №7. Вкусовые товары. Пряности и приправы, характеристика ассортимента, упаковка, хранение.

Тема №8. Сыры, производство, характеристика по классам, требования к качеству, хранение. Яйца и яичные товары, требования к качеству, хранение. Ассортимент пищевых жиров, требования к качеству.

Тема №9. Характеристика чая и кофе, виды, ассортимент, требования к качеству

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№	Наименование темы	Количество часов
	Инструкция по охране	

	не тр уд а и те хн ик е бе зо па сн ос ти	
	П ро фе сс ио на ль на я эт ик а (н ав ы ки об сл у	

	ж ив ан ия по ку па те ле й).	
	О тр аб от ка на вы ко в те хн ик и то рг ов ы х вы чи сл ен ий :- вы	

	чи	
	сл	
	ен	
	ие	
	ст	
	ои	
	м	
	ос	
	ти	
	по	
	ку	
	пк	
	и.	
	у	
	че	
	т	
	и	
	от	
	че	
	тн	
	ос	
	тъ	
	ма	
	те	
	ри	
	ал	
	ьн	
	о-	
	от	
	ве	
	тс	
	тв	
	ен	
	но	
	го	

	ли ца в ма га зи не	
	О тр аб от ка на вы ко в ра бо ты на ве со из ме ри те ль но м об ор уд ов ан	

	ии	
	Ф ор м ир ов ан ие ас со рт и ме нт а то ва ро в в ма га зи не	
	Ра бо та с це нн ик ам и	
	Ре	

	КЛ ам а в ма га зи не :- оф ор мл ен ие ви тр ин ы, го рк и. У па ко вк а то ва ро в.	
	Са м ос то ят	

	ел ьн ая ра бо та пр од ав ца	
	ит ог о	

Тема №1. Ответственность за нарушение правил и норм по ТБ. Виды инструктажей по ТБ.
Правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих предприятий торговли.
Требования к организации рабочего места продавца и контролера-кассира. Первая
медицинская помощь.

Тема №2. Отработка навыков обслуживания покупателей в торговом зале.

Тема №3. Техника торговых вычислений: - вычисление стоимости развесных товаров, вычисление процентных величин; -масса брутто, нетто, тары, их определение и порядок вычисления; -подсчет стоимости комплексной покупки и сдачи покупателю; -техника торговых вычислений на микрокалькуляторе. Учет и отчетность материально-ответственного лица: - заполнение товарно-денежного отчета, накладной, счет-фактуры, товарно-транспортной накладной, актов о пересортице, недостаче, бое, порче, ломе и т.д.

Тема №4 Торгово-технологическое оборудование: - взвешивание на весах настольных рычажных - взвешивание на электронных весах - взвешивание на передвижных весах

Тема №5. Технология торговых процессов Формирование ассортимента товаров: - изучение ассортиментных перечней товаров магазинов различных типов.

Тема №6. Технология торговых процессов Работа с ценниками

Тема №7. Товароведение продовольственных товаров Реклама в магазине: - оформление наприлавочной витрины, горки. Технологические процессы на розничных торговых предприятиях: - упаковка продовольственных товаров, оформление подарочных наборов.

Тема №8. Самостоятельная работа продавца с учетом самостоятельного выполнения всех видов работ.

4. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): лекционным материалом, методическими указаниями по проведению практических и лабораторных занятий, методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы.

Слушатели имеют доступ к сети Интернет. Консультации для студентов организуются через электронную почту и индивидуально согласно составленному графику консультаций.

При реализации профессионального модуля предусматривается производственная практика.

5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля .

6. Требования к условиям реализации программы

6.1 Материально- техническое обеспечение по профессии

ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ

1. Весы электронные настольные.....1 шт.
2. Весы циферблатные.....2 шт.
3. Контрольно-кассовая машина4 шт.
4. Холодильник.....1 шт.
5. Микроволновая печь "SAMSUNG".....1 шт.
6. Электрочайник "TEFAL".....1 шт.
7. Ксерокс.....1 шт.
8. Принтер.....1 шт.
9. Проектор.....1 шт.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОБНЫХ РАБОТ для продавцов продовольственных товаров

1. Установка весов настольных циферблатных и электронных горизонтально.
2. Взвешивание продовольственных товаров на весах РН-10Ц13У.
3. Взвешивание продовольственных товаров на весах РН-6Ц13У.
4. Взвешивание продовольственных товаров на весах электронных различных типов.
5. Взвешивание грузов на весах товарных РН-100Ш13.
6. Упаковка товаров в бумагу способом "на угол".
7. То же "книжкой".
8. То же "конвертом".
9. То же "в закрутку".

6. Требования к условиям реализации программы

Учебно-методическое обеспечение обучения по профессии

Основная и дополнительная литература

Основная литература 1. Барановский В.А. Продавец: учебное пособие – Ростов Н/Д, «Феникс», 2000г 2. Рубцова Л.И. Продавец: учебное пособие – Ростов Н/Д, «Феникс», 2009 3. Продавец мелкорозничной торговой сети.- Ростов Н/Д: «Феникс», 2001 4. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебн. Пособие.-М.: ИРПО; Изд. Центр. «Академия», 2000 5. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание- Ростов Н/Д, «Феникс», 2010

Дополнительная литература

1. Данакин Н.С. Теоретическая и практическая социальная технология: Сборник научных статей. В 4 выпусках- Белгород: Издательский центр ООО «Логия», 2003
2. Данакин Н.С. Социология управления и духовной жизни: Сборник научных трудов. Белгород: Изд-во БелГУ, 2001
3. Л.М. Карлинская Сборник учебно-методических материалов: Методические рекомендации к разработке учебно-программной документации на модульной основе: Учебно-программная документация для профессионального обучения безработных граждан и незанятого населения по профессии «продавец, контролер-кассир» и специальности «коммерсант»-М.: ВНИИ профориентации, 2001
4. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции.- Москва: ИКЦ «Мар2; Ростов н/Д: Издательский центр МарТ», 2005
5. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок.-М.: Издательство «Омега-Л», 2012 В издание внесены изменения и дополнения, утвержденные Минтрудом России и Минэнерго России
7. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей.-М.: ЭНАС, Министерство энергетики РФ, 2013
8. О.И. Тихомиров Пособие по пожарной безопасности.- М.: ЭНАС , 2008
9. Правила пожарной безопасности в РФ (с приложениями). Приказ МЧС России М.: Издательство «Омега-Л», 2008
10. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. ФЗ № 123-ФЗ. М.: Проспект, 2009
11. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок. Министерство труда и социальной защиты РФ.-М.: ЭНАС, 2015
12. Договор о сотрудничестве с Муниципальным казенным учреждением культуры «Старооскольская централизованная библиотечная система» от 01 февраля 2017г.

7. Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНОВ ПРОДАВЦОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Товароведение продовольственных товаров

1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, требования к качеству.
2. Характеристика ассортимента круп, требования к качеству.
3. Ассортимент, классификация и требования к качеству макаронных изделий и муки.
4. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, требования к качеству.
5. Классификация и ассортимент свежих овощей и продуктов их переработки, требования к качеству.
6. Классификация и ассортимент свежих плодов, субтропических и тропических плодов, требования к качеству.
7. Классификация и ассортимент кондитерских изделий, требования к качеству.

8. Ассортимент и классификация алкогольной продукции, требования к качеству.
9. Ассортимент и требования к качеству сахара, меда, крахмала.
10. Ассортимент и характеристика мяса по упитанности, клеймение, требования к качеству.
11. Вкусовые товары, пряности и приправы, ассортимент, требования к качеству.
12. Ассортимент и характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, требования к качеству.
13. Ассортимент нерыбного водного сырья, требования к качеству.
14. Ассортимент и характеристика рыбы, требования к качеству.
15. Характеристика ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов, требования к качеству.
16. Классификация и ассортимент сыров, требования к качеству. Требования к качеству яиц и их классификация.
17. Ассортимент масла коровьего, требования к качеству.
18. Классификация и ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, требования к качеству.
19. Ассортимент мяса и субпродуктов, требования к качеству.
20. Ассортимент и классификация пищевых жиров, требования к качеству.
21. Ассортимент субпродуктов и птицы, требования к качеству.
22. Ассортимент и классификация безалкогольной продукции, требования к качеству.
23. Ассортимент и требования к качеству фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Технология торговых процессов

1. Характеристика основных типов магазинов.
2. Правила хранения товаров в магазине.
3. Правила приемки товаров по количеству и качеству.
4. Формы торговли. Типизация розничной торговли.
5. Организация торгово-технологического процесса в магазине.
6. Реклама товаров и услуг в магазине, ее значение.
7. Методы розничной продажи товаров.
8. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.
9. Правила обмена товаров в магазине.
0. Подготовка товаров к продаже.
11. Ассортиментный перечень товаров.
12. Содержание Закона «О защите прав потребителей».
13. Специализация розничной торговой сети.

Торговое оборудование

1. Классификация торговой мебели.
2. Устройство и правила эксплуатации весов настольных электронных.
3. Характеристика основных видов холодильного оборудования.
4. Характеристика видов торгового инвентаря по назначению.

Отчетность продавца

1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, ее документальное оформление.
2. Порядок составления товарного отчета.
3. Документальное оформление поступления, движения и продажи товаров в магазине.

Кассовое оборудование

1. Устройство индикации ККМ «ЭКР-21-02Ф»
2. Замыкающий механизм ККМ «Самсунг».
3. Техника безопасности при работе на ККМ.

Охрана труда

1. Производственные вредности, встречающиеся в процессе работы у продавцов и контролеров-кассиров и их отрицательные последствия.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

1. Подсчитать стоимость комплексной покупки на калькуляторе.
2. Составить товарный отчет.
3. Взвесить товар в таре покупателя на одноплощадочных весах и подсчитать стоимость покупки.
4. Установить горизонтально весы настольные двухплощадочные.
5. Взвесить товар на весах рычажных передвижных.
6. Взвесить товар в таре покупателя на электронных весах и определить стоимость
7. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на «ЭКР-21-02Ф», «Элвес», «Самсунг», «Меркурий», «Шарп»
8. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на «ЭКР-21-02Ф», «Элвес», «Меркурий», «Самсунг», «Шарп»
9. Получить сменный отчет с гашением на ККМ «Шарп», «ЭКР-21-02Ф», «Элвес», «Меркурий»
10. Получить отчет без гашения на ККМ «Меркурий», «Элвес»
11. Заправить чековую ленту на ККМ «Элвес», чековую и контрольную на «Меркурии» товара.
12. Упаковать подарочный набор.

Форма завершения обучения – итоговая аттестационная работа, квалификационный экзамен

8. Оценочные материалы по профессии

8.1.Список экзаменационных билетов

БИЛЕТ № 1 1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, требования к качеству. 2. Устройство индикации кассового аппарата. 3. Подсчитать стоимость комплексной покупки, если покупатель приобрел: 1) 1м 25см по 440-50 2) 2м 50см по 357-87 3) 3 шт. по 7-56 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 2 1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, ее документальное оформление. 2. Характеристика ассортимента круп, требования к качеству. 3. На настольных одноплощадочных весах взвесить товар в таре покупателя и подсчитать стоимость покупки, если цена за 1кг товара 105 руб. 50 коп. 4. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 3 1. Классификация торговой мебели. 2. Ассортимент, классификация и требования к качеству макаронных изделий и муки. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить чек с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 4 1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, требования к качеству. 2. Характеристика основных типов магазинов. 3. Взвесить товар в таре покупателя на настольных одноплощадочных весах и подсчитать стоимость покупки, если цена за 1кг товара 117 руб. 25 коп. 4. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 5 1. Правила хранения товаров в магазине. 2. Классификация и ассортимент свежих овощей и продуктов их переработки, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 6 1. Классификация и ассортимент свежих плодов, субтропических и тропических плодов, требования к качеству. 2. Правила приемки товаров по количеству и качеству в магазине. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Установить горизонтально весы настольные.

БИЛЕТ № 7 1. Устройство и правила эксплуатации весов настольных электронных. 2. Классификация и ассортимент кондитерских изделий, требования к качеству. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Подсчитать стоимость комплексной покупки и сумму сдачи покупателю с 100000 рублей, если он приобрел: 1) 2кг 350г товара по цене 128-80; 2) 1кг 050г товара по цене 224-55; 3) 780г товара по цене 155-90; 4) 15 шт. по 21-20; 5) 2 шт. по 10-10.

БИЛЕТ № 8 1. Ассортимент и классификация алкогольной продукции, требования к качеству. 2. Режимы работы кассового аппарата. 3. Установить горизонтально весы настольные. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 9 1. Ассортимент и требования к качеству сахара, меда, крахмала. 2. Характеристика основных видов торгового холодильного оборудования. 3. Получить чек с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 10 1. Ассортимент и характеристика мяса по упитанности, клеймение мяса, требования к качеству. 2. Формы торговли. Типизация розничной торговой сети. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 11 1. Вкусовые товары, пряности и приправы, ассортимент, требования к качеству. 2. Порядок составления товарного отчета. 3. Получить сменный отчет без гашения на кассовом аппарате. 4. Подсчитать вес нетто товара, если вес брутто 2т 456кг, а вес тары 325кг.

БИЛЕТ № 12 1. Характеристика видов торгового инвентаря по назначению. 2. Ассортимент и характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 13 1. Организация торгово-технологического процесса в магазине. 2. Ассортимент нерыбного водного сырья. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Взвесит товар в таре покупателя на весах настольных рычажных и подсчитать стоимость покупки, если цена за 1кг товара 204-30.

БИЛЕТ № 14 1. Реклама товаров и услуг в магазине, ее значение. 2. Ассортимент и характеристика рыбы, требования к качеству. 3. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 15 1. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. 2. Характеристика ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов, требования к качеству. 3. Взвесить товар на весах рычажных передвижных. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 16 1. Методы розничной продажи товаров. 2. Классификация и ассортимент сыров, требования к качеству. Требования к качеству яиц и их классификация. 3. Заправить чековую и контрольную ленты на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 17 1. Ассортимент масла коровьего, требования к качеству. 2. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. 3. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 18 1. Классификация торговой мебели. 2. Классификация и ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, требования к качеству. 3. Получить сменный отчет с гашением. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 19 1. Правила обмена товаров в магазине. 2. Ассортимент мяса и субпродуктов, требования к качеству. 3. Взвесить на настольных электронных весах товар в таре покупателя и определить стоимость товара, если цена за 1кг товара 96-45. 4. Заправить чековую и контрольную ленты на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 20 1. Ассортимент и классификация пищевых жиров, требования к качеству. 2. Подготовка товаров к продаже. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Подсчитать стоимость комплексной покупки, если покупатель приобрел: 1) 5кг 340г по 45-35; 2) 1кг 120г по 102-10; 3) 4 шт. по 10-50.

БИЛЕТ № 21 1. Ассортиментный перечень товаров. 2. Ассортимент и классификация сыров, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 22 1. Документальное оформление товарных операций в магазине. 2. Ассортимент субпродуктов и птицы, требования к качеству. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. На настольных электронных весах взвесить товар в таре покупателя и определить стоимость покупки, если цена за 1кг товара 57-98.

БИЛЕТ № 23 1. Содержание Закона РФ "О защите прав потребителей". 2. Ассортимент и классификация безалкогольной продукции, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить сменный отчет без гашения на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 24 1. Ассортимент и требования к качеству фруктово-ягодных кондитерских изделий. 2. Специализация розничной торговой сети. 3. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

.2 Список тем квалификационных работ

- 1 Розничная продажа муки
- 2 Розничная продажа макаронных изделий
- 3 Розничная продажа крупы
- 4 Розничная продажа хлебобулочных изделий
- 5 Розничная продажа пищевых концентратов
- 6 Розничная продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий
- 7 Розничная продажа шоколада
- 8 Розничная продажа карамели
- 9 Розничная продажа конфетных изделий
- 10 Розничная продажа печенья
- 11 Розничная продажа корнеплодов
- 12 Розничная продажа капустных овощей
- 13 Розничная продажа тыквенных овощей
- 14 Розничная продажа плодов и ягод свежих
- 15 Розничная продажа чая и чайных напитков
- 16 Розничная продажа кофе и кофейных напитков
- 17 Розничная продажа молока и сливок
- 18 Розничная продажа кисломолочных продуктов
- 19 Розничная продажа твердых и мягких сычужных сыров
- 20 Розничная продажа рассольных и плавленых сыров
- 21 Розничная продажа масла коровьего
- 22 Розничная продажа колбасных изделий
- 23 Розничная продажа мясных консервов
- 24 Розничная продажа свежей и мороженой рыбы
- 25 Розничная продажа соленой и копченой рыбы
- 26 Розничная продажа рыбных консервов
- 27 Розничная продажа икры рыб

- 28 Розничная продажа растительного масла
- 29 Розничная продажа маргарина и спредов
- 30 Розничная продажа яиц куриных и перепелиных яиц

Лицам, успешно сдавшим защитившим итоговую аттестационную работу и сдавшим квалификационный экзамен выдается свидетельство по профессии «Продавец

п

р

о

д

о

в

о

л

ь

с

т

в

е

н

н

ы

х

т

о

в

а

р