

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор МАОУ

«СОШ №17»

_____/Горшкова Е.А./

« __ » _____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ОГАПОУ

«Губкинский

горно-

политехнический колледж»

_____/Николаев Н.Н./

« __ » _____ 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПО ПРОФЕССИИ
«Продавец продовольственных товаров»**

срок реализации – 2 года

Автор-составитель:

преподаватель

Яковлева Ольга Владимировна

**г. Губкин
2023**

Авторская дополнительная профессиональная программа для общеобразовательных организаций по профессии **«Продавец продовольственных товаров»** социально-педагогической направленности.

Автор-составитель программы:

Яковлева Ольга Владимировна, преподаватель
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж».

Год разработки дополнительной профессиональной программы – 2022 г.

Содержание

1. Целевой раздел 4

Пояснительная записка

1.1 Общая характеристика образовательной программы профессиональной подготовки 5

1.2 Нормативные документы для разработки ОП по профессии « Продавец продовольственных товаров» 6

1.3 Цели и планируемые результаты освоения ОП 7-13

2. Организационный раздел

2.1 Учебный план 14

2.2 Учебно-тематический план 15-23

3.Содержательный раздел 24-42

3.1 Рабочая программа

3.2 Условия реализации ОП 43

1.Целевой раздел

Пояснительная записка

1.1 Общая характеристика образовательной программы профессиональной подготовки

Курс подготовки продавцов ведется в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.15), Уставом школы.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной ОП и включает в себя; учебный план, пояснительную записку к учебному плану, рабочие программы предметов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующие образовательной программы.

Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по 17353 Продавец продовольственных товаров

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

На обучение по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

всего отводится 272 часов. Из них

в 10 классе 136 часов;

в 11 классе 136 часов.

Часы, необходимые для профессиональной подготовки и присвоения соответствующего квалификационного разряда, формируются за счет времени выделяемого учебным планом на изучение специальной технологической подготовки на базовые учебные предметы, учебную практику и производственную практику.

Содержание программы включает разделы: «Общепрофессиональный цикл», «Профессиональный цикл», «Практическое обучение», «Итоговая аттестация».

В общепрофессиональном цикле обучающиеся изучают основы по учебным дисциплинам «Охрана труда и производственная санитария», «Учет и отчетность продавца», «Техника торговых вычислений»

В профессиональном цикле обучающиеся изучают «Товароведение», «Оборудование предприятий торговли», «Технология торговых процессов»

Практическое обучение реализуется посредством проведения учебной и производственной практики.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, лекция, практическая работа, зачёт,

Практические занятия, занятия учебной и производственной практики включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров Обучающиеся, не сдавшие дифференцированный зачет получают справку установленного образца.

При разработке программы использовались следующие нормативные правовые документы и методические материалы:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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»;

- 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»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- 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);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих народного хозяйства СССР (утверждён Постановлением Госкомтруда СССР, Секретариата ВЦСПС от 31 января 1985 года № 31/3-30 (ред. от 20.09.2011));

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 17353 Продавец продовольственных товаров (утверждён Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 года №798);

- 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.

1.2. Нормативные документы для разработки ОП по рабочей профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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»;

- 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»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- 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);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих народного хозяйства СССР (утверждён Постановлением Минтруда России от 5 марта 2004г. №30);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (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 образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

1.3.Цели и планируемые результаты освоения ОП

ОП по рабочей профессии имеет своей целью :

- профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии 17353«Продавец продовольственных товаров»;
- дать кандидатам в продавцы те базовые, абсолютно необходимые знания, а также некоторые практические навыки, которые непосредственно могут повлиять на работу;
- развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке;

Задачи обучения:

- Освоение знаний законодательных актов РФ применительно к сфере торговли;
- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Продавец продовольственных товаров»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

1.4 Квалификационная характеристика выпускника

(Результаты освоения программы)

Вид (область) профессиональной деятельности: учебная

Возможные наименования должности, профессии: 17353«Продавец продовольственных товаров»;

Требования к образованию и обучению: Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих

Требования к опыту практической работы: нет

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение

обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда

должен знать

- Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- Признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгового технологического оборудования;
- Приемы и методы обслуживания покупателя, пути сокращения товарных потерь и затрат труда;
- Рациональную организацию труда на рабочем месте, признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- Правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда

должен уметь:

- Обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупки;
- Осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгового технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте;
- Подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки; распаковывать и осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров;
- Подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов;
- Получать и подготавливать упаковочный материал;
- Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- Производить подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке;
- Убирать нереализованные товары и тару, подготавливать товары к инвентаризации;
- Соблюдать правила охраны труда, электро и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.

**1.5 Описание трудовых функций,
входящих в профессиональный стандарт
«Продавец продовольственных товаров»**

утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 года № 597н

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
17353	Продажа продовольственных товаров	начальный	Помощь продавцу продовольственных товаров в организации рабочего места	A/01	2
			Выполнение заданий по подготовке рабочего места и товаров к продаже	A/02	2

1.6. Характеристика обобщенных трудовых функций

Обобщенная трудовая функция

Наименование

Подготовка товаров к продаже и расчеты с покупателями

Код

A

Уровень квалификации

2

Трудовая функция

Наименование

Помощь продавцу продовольственных товаров в организации рабочего места

Код

A

Уровень (подуровень) квалификации

2

Трудовые действия	Подготавливать рабочее место
	Подготавливать товары к продаже
	Обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать
	Работать на ККМ
	Соблюдать правила техники безопасности.
Необходимые умения	Обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки.

	Подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки; распаковывать и осматривать внешний вид.
	Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. удобства работы; заполнять и прикреплять ярлыки цен
	Заполнять и прикреплять ярлыки цен.
	Соблюдать правила охраны труда, электро и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения
Необходимые знания	Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары
	Признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания
	Приемы и методы обслуживания покупателя, пути сокращения товарных потерь и затрат труда;
	Рациональную организацию труда на рабочем месте, признаки
	Правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки 17353 «Продавец продовольственных товаров»

Форма обучения: очная

Количество учебных недель: 68

Количество учебных часов: 272

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс	11 класс
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл		
1.1.	Введение в специальность	1	
1.2.	Охрана труда и производственная санитария.	12	
2.	Раздел 2. Профессиональный цикл		
2.1	Организация торговли.	9	
2.2	Техника торговых вычислений.	8	
2.3	Учёт и отчётность продавца.	10	
2.4	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле.	6	
2.5	Технология торговых процессов	20	
2.6	Товароведение.	20	
2.7	Оборудование предприятий торговли.	20	14
3.	Раздел 3. Практическое обучение		
3.1.	Учебная практика	30	60
3.2.	Производственная практика		56
4.	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)		6
Итого		136	136

3. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Форма обучения: очная	Количество учебных недель: <u>68</u>	Количество учебных часов: <u>272</u>
Режим работы: 10 класс <u>2</u> часов в день	10	10
11 класс <u>2</u> часов в день	класс <u>34</u>	класс <u>136</u>
	11	11
	класс <u>34</u>	класс <u>136</u>

Учебно-тематический план 10 класс

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	Кол ич. часо в	уро к	лекц ия	Семи -нар	Прак тичес кая работ а	Заче т	Сам ост оате льн ая раб ота
1.	Раздел 1. Общепрофессиональный цикл							
1.1.	Введение в специальность. Значение профессии продавца	1		1				
1.2	Охрана труда	12						
1.2.1	Организация труда продавца продовольственных товаров. Инструкция по охране труда для продавца.			2				
1.2.2	Оказание первой помощи. Противопожарная безопасность в работе продавца		2					
1.2.3	Мероприятия по предупреждению производственного травматизма. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.		2					
1.2.4	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений.			2				
1.2.5	Санитарные требования транспортировке и хранению товаров			2				
1.2.6	Личная гигиена работников предприятий торговли			2				
	Раздел 2. Профессиональный цикл							
2	Организация торговли	9						
2.1	Розничная торговая сеть. Типизация и специализация. Торгово-технологический процесс.			2				
2.1.2	Маркетинг и менеджмент в торговле.			2				
2.1.3	Покупательский спрос и методы его изучения			1				1

2.1.4	Технология товароснабжения предприятий розничной торговли.			1				
2.1.5	Порядок приемки поступившего товара по количеству и качеству			2				
2.2	Торговые вычисления	8						
2.2.1	Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях Введение. Характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы.			2				
2.2.2	Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений. Современная вычислительная техника, используемая в торговле.			2				
2.2.3	Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами.			1				
2.2.4	Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование. Сканеры: понятие, назначение, применение			1				
2.2.5	Практическая работа: подсчет стоимости покупки на калькуляторе.					2		
2.3	Учет и отчетность	10						
2.3.1	Порядок учета товаров и тары			2				
2.3.2	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.			2				
2.3.3	Учет и отчетность продавца.			2		2		
2.3.4	Инвентаризация товарно-материальных ценностей			2				
2.4	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	6						
2.4.1	Психика человека, ее материалистическая природа			1				
2.4.2	Психологическая характеристика личности			1				
2.4.3	Психология общения			1				
2.4.4	Психологическая сторона процесса обслуживания			1				
2.4.5	Психология отношений в трудовом коллективе			1				
2.4.6	Профессиональная этика работника торговли Эстетика в торговле			1				
2.5	Технология торговых процессов	20						
2.5.1	Торговля			2				
2.5.2	Розничная торговля			2				
2.5.3	Правила работы розничных торговых предприятий			2				
2.5.4	Товароснабжение, прием, хранение и			2				

	подготовка товаров к продаже							
2.5.5	Организация продажи			2				
2.5.6	Сертификация товаров			2				
2.5.7	Маркетинг в торговле			2				
2.5.8	Менеджмент в торговле			2				
2.5.9	Персонал предприятий розничной торговли			2				
2.5.10	Контроль предприятий розничной торговли			2				
2.6	Товароведение	20						
2.6.1	Теоретические основы товароведения			1				
2.6.2	Зерномучные товары			2				
2.6.3	Кондитерские товары			2				
2.6.4	Вкусовые товары			2				
2.6.5	Мясные товары			2				
2.6.6	Рыбные товары			2				
2.6.7	Молочные товары			2				
2.6.8	Яйца и яичные товары			2				
2.6.9	Пищевые жиры			1				
2.6.10	Плодоовощные товары			2				
2.6.11	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия			2				
2.7	Оборудование	8						
2.7.1	Весомизмерительное оборудование			2		2		
2.7.2	Машины для измельчения и нарезания продуктов			1				
2.7.3	Фасовочно-упаковочное оборудование			1				
2.7.4	Холодильное оборудование			1				
2.7.5	Подъемно-транспортное оборудование			1				
2.8	Контрольно-кассовые машины	12						
2.8.1	Основные режимы работы контрольно-кассовых машин.			1				
2.8.2	Требования безопасности при эксплуатации ККТ.			1				
2.8.3	Документы, регламентирующие применение контрольно-кассовых машин. Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация ККМ.			1 1				
2.8.4	Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин Подготовка ККМ к работе.			1		2		
2.8.5	Работа кассира в течение смены. Окончание работы на контрольно-кассовой машине.					1 1		
2.8.6	Оформление книжки кассира-операциониста Составление отчета кассира. Техническое обслуживание контрольно-кассовых машин. Налоговый контроль эксплуатации контрольно-кассовых машин. Санкции, применяемые за установленные нарушения.					1 1 1		

3.	Раздел 3. Практическое обучение							
	Учебная практика	30						
3.1.1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.					2		
	Изучение ассортимента товаров	20						
3.1.2	Зерномучные товары					2		
3.1.3	Кондитерские товары					2		
3.1.4	Вкусовые товары					2		
3.1.5	Мясные товары					2		
3.1.6	Рыбные товары					2		
3.1.7	Молочные товары					2		
3.1.8	Яйца и яичные товары					2		
3.1.9	Пищевые жиры					2		
3.1.10	Фруктоовощные товары					2		
3.1.11	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия					2		
3.1.12	Изучение торговоговесоизмерительного оборудования, овладение навыками его эксплуатации					2		
3.1.13	Изучение торгового весоизмерительногооборудования, овладение навыками его эксплуатации					2		
3.1.14	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности					2		
	Зачет по учебной практике	2				2		
	ИТОГО	136						

4. Учебно-тематический план 11 класс

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	Коли ч. часов	уро к	лекц ия	Семи -нар	Прак тиче ская рабо та	Заче т	Самост оятель ная работа
1.	Раздел 1. Учебная практика	60						
1.1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасности и пожарная безопасность в учебном классе.	2		1			1	
	Изучение ассортимента товаров	20						
1.2	Зерномучные товары					2		
1.3	Кондитерские товары					2		
1.4	Вкусовые товары					2		
1.5	Мясные товары					2		
1.6	Рыбные товары					2		
1.7	Молочные товары					2		
1.8	Яйца и яичные товары					2		
1.9	Пищевые жиры					2		

1.10	Плодоовощные товары					2		
1.11	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия					2		
	Раздел 2. Изучение торгового оборудования, овладение навыками эксплуатации ККТ.	14						
2.1	ККМ типа ЭКР. Характеристика контрольно-кассовой машины. Правила установки чековой ленты. Порядок работы. Правила эксплуатации					2		
2.2	ККМ «Самсунг». Характеристика. Устройство ввода информации. Устройство индикации. Печатающее устройство. Правила установки чековой ленты. Замок режимов и ключи. Порядок работы. Основные неисправности ККМ и способы их устранения.					2		
2.3	ККМ «Астра». Характеристика контрольно-кассовой машины. Правила установки чековой ленты. Порядок работы. Правила эксплуатации.					2		
2.4	ККМ «Миника». Характеристика контрольно-кассовой машины. Правила установки чековой ленты. Порядок работы. Правила эксплуатации					2		
2.5	POS-терминалы. Программно-технический комплекс «Меркурий-150К» назначение и меры безопасности состав ПТК и технические данные; подготовка к работе; размещение и установки, порядок заправки чековой ленты заправка журнальной ленты подключение внешних устройств к ККМ					2		
2.6	Порядок работы; порядок проведения фискализации ККМ, открытие смены в режиме регистрации кассира, оформление продажи, оформление возврата кассовые отчеты, возможные неисправности и способы их устранения сканирующие устройства					2		
2.7	Правила расчетов с покупателями. Платежеспособность государственных денежных знаков.					2		
2.8	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности	8						
2.9	Порядок учета товаров и тары					2		
2.10	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.					2		
2.11	Учет и отчетность продавца.					2		

2.12	Инвентаризация товарно-материальных ценностей					2		
2.13	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	30						
2.14	Обслуживание покупателей					2		
2.15	Обслуживание покупателей					2		
2.16	Обслуживание покупателей					2		
2.17	Обслуживание покупателей					2		
2.18	Обслуживание покупателей					2		
2.19	Обслуживание покупателей					2		
2.20	Обслуживание покупателей					2		
2.22	Обслуживание покупателей					2		
2.23	Обслуживание покупателей					2		
2.24	Обслуживание покупателей					2		
2.25	Обслуживание покупателей					2		
2.26	Обслуживание покупателей					2		
2.27	Обслуживание покупателей					2		
2.28	Обслуживание покупателей					2		
2.29	Обслуживание покупателей					2		
	Раздел 3. Производственная практика	56						
3.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии			1			1	
3.2	Правила продажи продовольственных товаров, правила хранения и подготовки их к продаже	20						
3.3	Продажа зерномучных товаров.					2		
3.4	Продажа Кондитерских товаров					2		
3.5	Продажа Вкусовых товаров					2		
3.6	Продажа Мясных товаров					2		
3.7	Продажа Рыбных товаров					2		
3.8	Продажа Молочных товаров					2		
3.9	Продажа Яйц и яичных товаров					2		
3.10	Продажа Пищевых жиров					2		
3.11	Продажа Плодоовощных товаров					2		
3.12	Продажа полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий					2		
3.13	Организация рабочего места . Изучение оборудования для охраны предприятия	14						
3.14	Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе.					2		
3.15	Получение товара в торговый зал.					2		
3.16	Осмотр, проверка качества товаров					2		
3.17	Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;					2		
3.18	Заполнение и прикрепление ярлыков цен.					2		
3.19	Приобретение навыков оформления на прилавочных витрин.					2		
3.20	Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.					2		

3.21	Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.					2		
3.22	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	8						
3.23	Обслуживание покупателей					2		
3.24	Обслуживание покупателей					2		
3.25	Обслуживание покупателей					2		
3.26	Обслуживание покупателей					2		
3.27	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда	6						6
3.28	Итоговая аттестация Квалификационный экзамен	6				6		
	ИТОГО	136						

5. Содержание обучения

10 класс

Раздел 1. Общепрофессиональный цикл

1.1. Введение в специальность

Тема 1.1.1. История профессии. Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. Риски профессии. (Урок/лекция 1 час)

1.2 Охрана труда

Тема 1.2.1. Организация труда продавца продовольственных товаров. Инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров.

Основные законодательные акты охраны труда в РФ: конституция РФ, трудовой кодекс РФ. Требования и организация рабочих мест. Опасные и вредные производные факторы. (Урок/лекция 2 часа)

Тема 1.2.2 Оказание первой помощи. Электробезопасность и противопожарная безопасность в работе контролера-кассира.

Опасность поражения и действия электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током и при ожогах.

(Урок/лекция 2 часа)

Тема 1.2.3 Мероприятия по предупреждению производственного травматизма. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.

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

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции.

Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

(Комбинированный урок 2 часа)

Тема 1.2.4 Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров.

Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях.

Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте.

Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых товаров.

Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.

(Урок/лекция 2 часа).

Тема 1.2.5 Санитарные требования к продаже напитков, пива, вина, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д.

Сальмонеллез. Отравления, вызванные условно-патогенными микроорганизмами.

Не бактериальные пищевые отравления: грибами, ядовитыми растениями, соланином; органами некоторых рыб, солями меди, свинца, цинка, ядохимикатами и др. Меры предупреждения не бактериальных пищевых отравлений. Личная гигиена работников предприятий торговли. (Урок/лекция 2 часа).

Тема 1.2.6 Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские осмотры, лабораторные обследования на бактерио и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции.

Значение предохранительных прививок.

Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения.

Недопустимость употребления алкогольных напитков, курения на рабочем месте.

Охрана труда женщин: гигиена женского труда, профилактика профессиональных заболеваний. Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства. (Урок/лекция 2 часа).

Раздел 2. Профессиональный цикл

2.1 Организация торговли

Тема 2.1.1 Розничная торговая сеть. Типизация и специализация. Торгово-технологический процесс. (Урок/лекция 1 час)

Розничная торговля. Органы управления и контроля в торговле. Понятие и функции розничной торговой сети. Специализация и типизация розничной торговой сети. Показатели, характеризующие качество розничной торговой сети. (Урок/лекция 2 часа)

Тема 2.1.2 Маркетинг и менеджмент в торговле.

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Основные понятия и задачи торгового менеджмента. Функции торгового менеджмента.

Основные теории и концепции менеджмента. Реклама: понятие, виды, назначение. Правовые основы рекламной деятельности. Виды покупательского спроса и методы его изучения. (Комбинированный урок 2 часа)

Тема 2.1.3 Покупательский спрос. Виды покупательского спроса и методы его изучения. (Комбинированный урок 2 часа)

Тема 2.1.4 Технология товароснабжения предприятий

розничной торговли.

(Комбинированный урок 2 часа)

Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Формы товароснабжения и схемы завоза товаров в розничную сеть. Организация и технология завоза товаров на розничные торговые предприятия. Организация закупки товаров.

Тема 2.1.5 Порядок приемки поступившего товара по количеству и качеству. (Комбинированный урок 2 часа)

Общие правила приемки товаров. Сопроводительные документы. Приемка товаров по количеству. Особенности приемки. Порядок составления актов. Приемка товаров по качеству. Особенности приемки. Порядок составления актов.

2.2 Техника торговых вычислений.

Тема 2.2.1. Введение. Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях. Характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений. (Комбинированный урок 2 часа)

Тема 2.2.2 Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника, используемая в торговле. (Комбинированный урок 2 часа)

Тема 2.2.3 Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование.

Сканеры: понятие, назначение, применение.(Урок 2 часа)

Тема 2.2.4 Практическая работа:

подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

(Урок 2 часа)

2.3 Учет и отчетность продавца

Тема 2.3.1. Порядок учета товаров и тары

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение.(Урок 2 часа)

Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении. Порядок учета, хранения, возврата тары.

Тема 2.3.2. Документация хозяйственных операций. Материальная

ответственность. Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете.

Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению. Порядок исправления ошибок в документах.

Порядок сдачи документов в бухгалтерию.

Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Практическая работа: изучение реквизитов первичных документов.(Урок 2 часа)

Тема 2.3.3. Учет и отчетность в торговых предприятиях

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

Признаки платежности денежных знаков. Понятие о цене. Ценообразование в розничной торговле: цены закупочные, реализации, торговая надбавка. Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними.

(Урок 2 часа)

Тема 2.3.4 Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.(Урок 2 часа)

Тема 2.3.5 Практическая работа: составление товарного отчета.

2.4 Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле.

Тема 2.4.1. Психика человека, ее материалистическая природа

Понятие о психологии. Задачи психологии торговли. Психические процессы человека, их виды и проявление в трудовой деятельности. Чувства и эмоции.

Внешнее выражение чувств.

Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Аффект, недопустимость аффективного состояния для работника торговли. Стресс и его влияние на организм человека. Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний.(Урок 1 час)

Тема 2.4. 2. Психологическая характеристика личности.

Личность. Индивидуально-психологические и социально-психологические свойства личности.

Проявление типологических особенностей в индивидуальности и поведении. Учет психологических особенностей личности и типа обращенности покупателей при их обслуживании.

Темперамент: понятие, типы.

Индивидуальные психологические особенности личности. Характер. Черты характера, способствующие работе в сфере торговли. Способности. Профессиональные способности в области торговли. Направленность, потребности и мировоззрение личности. (Урок 1 час)

Тема 2.4.3. Психология общения

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

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

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

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

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

Конфликт: понятие, типы и виды. Проективные (ролевые) конфликты.

Пути предотвращения и преодоления конфликтных ситуаций. Тактические приемы, способствующие снятию конфликтного поведения покупателя.

Самообладание. Тренинг по выработке навыков делового общения продавца. Аутотренинг. (Урок 1 час)

Тема 2.4.4. Психологическая сторона процесса обслуживания

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

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

Психологический тип покупателей.

Покупатель как личность, его психологические особенности. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания. (Урок 1 час)

Тема 2.4.5. Психология отношений в трудовом коллективе

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

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

Сплоченность и совместимость в коллективе. Использование приемов побуждения в работе торгового персонала. Социально-психологический климат в предприятии торговли. Социальные нормы поведения в коллективе.(Урок 1 час)

Тема 2.4.6. Профессиональная этика работника торговли

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

Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой этикет. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца. Эстетический вкус и восприятие. Эстетика техническая, быта, трудового процесса. Эстетические требования к товару и услугам розничной торговли. Эстетические требования к внешнему виду и рабочему месту продавца.(Урок 1 час)

2.5 Технология торговых процессов

Тема 2.5.1. Торговля.

Торговля: термины и определения. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.2. Розничная торговля.

Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины – Гипермаркет, Универмаг, Магазин-склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины – Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; непродовольственные – Мебель, Обувь, Хозяйственные товары ит.п.).

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.3. Правила работы торговых розничных предприятий.

Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже.

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

Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию.

Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации.

Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.5. Организация торговли.

Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.6. Сертификация товаров.

Понятие о соответствии: декларация соответствия, аттестация, сертификация соответствия, цели, задачи, принципы и формы. Участники сертификации, Сертификат соответствия, правила его оформления. Способы подтверждения соответствия товаров и услуг. Знаки соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации.

Правила заполнения сертификатов. Сертификация импортных товаров.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.7. Маркетинг в торговле.

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.

Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной деятельности. Содержание и цели маркетинговой деятельности розничного торгового предприятия.

Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров.

Критерии конкурентоспособности товаров. Жизненный цикл товара. Взаимосвязь жизненного цикла маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним.

Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.

Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.

Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в продвижении товаров.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.8. Менеджмент в торговле.

Понятие менеджмента. Основные принципы и функции управления в сфере торговой деятельности и роль информации в торговле.

Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами и информацией. Роль менеджеров в эффективной деятельности предприятий.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.9. Персонал предприятий розничной торговли.

Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования.

Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров. Поведение продавца при обслуживании покупателей.

Требования предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов.(Урок 2 часа)

Тема 2.5.10. Контроль предприятий розничной торговли.

Государственный контроль: понятие, назначение, нормативные документы, регламентирующие осуществление государственного контроля. Органы

государственного контроля. Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.(Урок 2 часа)

2.6 Товароведение

Тема 2.6.1. Теоретические основы товароведения

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров.

Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели.

Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градация. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров.

Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки.

Классификация дефектов продовольственных товаров.

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

Нормативные документы: понятие, виды.

Категории и виды стандартов.

Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и средствами измерений.

Классификация продовольственных товаров на группы.

Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, соседство), правила размещения.

Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.(Урок 1 час)

Тема 2.6.2. Зерномучные товары

Классификация зерномучных товаров. Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине.

Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента муки. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине.

Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика бараночных и сухарных изделий.(Урок 2 часа)

Тема 2.6.3. Кондитерские товары

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация. Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и

характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине.

Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение.

Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.(Урок 2 часа)

Тема 2.6. 4. Вкусовые товары

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация.

Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине.

Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине.

Пряности и приправы. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка и хранение.(Урок 2 часа)

Тема 2.6.5. Мясные товары

Мясные товары: понятие, общая классификация. Мясо. Пищевая ценность, классификация по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разруб мясных туш.

Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты.

Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности, возрасту, виду, разделке; требования к качеству, дефекты тушек птицы. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Ветчинные изделия. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Мясные консервы. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и маркировка, хранение.(Урок 2 часа)

Тема 2.6. 6. Рыбные товары

Рыбные товары: понятие, общая классификация.

Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы.

Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Характеристика балычных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.(Урок 2 часа)

Тема 2.6. 7. Молочные товары

Молочные товары: понятие, общая классификация.

Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки, упаковка и маркировка, реализация в магазине.

Мороженое. Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству. Упаковка и маркировка. Хранение в магазине.

Молочные консервы. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка.

Сыры. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка.(Урок 2 часа)

Тема 2.6.8. Яйца и яичные товары.

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение в магазине.(Урок 2 часа)

Тема 2.6.9. Пищевые жиры

Пищевые жиры: понятие, общая классификация.

Растительные масла: пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Животные топленые жиры. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Пищевые концентраты.

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация.

Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.(Урок 1 час)

Тема 2.6.10. Плодоовощные товары.

Плодоовощные товары: понятие, значение, общая классификация.

Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерно и бобовые овощи). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения.

Свежие плоды: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, , классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка и маркировка, хранение.

Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.(Урок 2 часа)

Тема 2.6.11. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия.

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

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

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

Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочки и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.(Урок 2 часа)

2.7 Оборудование предприятий торговли

Тема 2.7. 1. Весоизмерительное оборудование.

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

Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.(Урок 2 часа)

Тема 2.7.2. Машины для измельчения и нарезания продуктов.

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.(Урок 1 час)

Тема 2.7.3. Фасовочно-упаковочное оборудование.

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.(Урок 1 час)

Тема 2.7.4. Холодильное оборудование.

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.(Урок 1 час)

Тема 2.7.5. Подъемно-транспортное оборудование.

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины(лифты, подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузодоставочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнивательные площадки и др.). Комплексы подъемно-транспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.(Урок 1 час)

Тема 2.7.6. Контрольно-кассовые машины.

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство ККМ.

Тема 2.7.7 Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства.

Тема 2.7.8 Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты.

Тема 2.7.9 Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ.

Тема 2.7.10 Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

Практическое обучение

Учебная практика: 3.1. Программа практики

10 класс

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
1.	Вводное занятие Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе	Роль учебной практики в формировании эффективного и качественного труда. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения. Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение. Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током. Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.	2
		Итого:	2
2	Изучение ассортимента зерномучных товаров	Распознавание ассортимента основных видов круп. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	2
		Итого:	2
3	Изучение ассортимента кондитерских товаров	Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже, какао-порошка, шоколада и карамели. Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных, халвы и восточных сладостей. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2

	Изучение ассортимента вкусовых товаров	Распознавание ассортимента пряностей и приправ, чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	2
		Итого:	2
	Изучение ассортимента мясных товаров	Распознавание видов мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов. Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
	Изучение ассортимента рыбных товаров	Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
4	Изучение ассортимента молочных товаров	Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов, кисломолочных продуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров	Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Распознавание ассортимента пищевых жиров. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
	Изучение ассортимента пищевых жиров	Распознавание ассортимента пищевых жиров. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по	2

		органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	
		Итого:	2
	Изучение ассортимента плодоовощных товаров	Распознавание ассортимента и продажа свежих овощей, свежих плодов, овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	2
		Итого	2
	Изучение ассортимента полуфабрикатов, кулинарные, кондитерские изделия	Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарных изделий. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого	2
	Организация рабочего места продавца подготовка инвентаря и инструментов	Изучение торгового инвентаря и весоизмерительного оборудования, овладение навыками его эксплуатации	2
		Итого	2
	Организация рабочего места продавца подготовка инвентаря и инструментов	Изучение торгового весоизмерительного оборудования, овладение навыками его эксплуатации	2
		Итого	2
	Оформление отчетной документации.	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности продавца.	2
		Итого	2
	зачет		2
		Всего	30

3.2. Учебная практика. Программа практики

11класс

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол- во часов
1.	Вводное занятие Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе	Роль учебной практики в формировании эффективного и качественного труда. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения. Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение. Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током. Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.	2
		Итого:	2
2.1	Изучение ассортимента зерноучных товаров	Распознавание ассортимента основных видов круп. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	2
		Итого:	2
2.2	Изучение ассортимента кондитерских товаров	Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже, какао-порошка, шоколада и карамели. Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных, халвы и восточных сладостей.. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.3	Изучение ассортимента вкусовых товаров	Распознавание ассортимента пряностей и приправ, чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по	2

		органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	
		Итого:	2
2.4	Изучение ассортимента мясных товаров	Распознавание видов мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов. Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.5	Изучение ассортимента рыбных товаров	Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.6	Изучение ассортимента молочных товаров	Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов, кисломолочных продуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.7	Изучение ассортимента яиц и яичных товаров	Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Распознавание ассортимента пищевых жиров. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.8	Изучение ассортимента пищевых жиров	Распознавание ассортимента пищевых жиров. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.9	Изучение ассортимента плодоовощных	Распознавание ассортимента и	2

	товаров	продажа свежих овощей, свежих плодов, овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	
		Итого	2
2.10	Изучение ассортимента полуфабрикатов, кулинарные, кондитерские изделия	Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарных изделий. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого	2
3.	Изучение торгового оборудования, овладение навыками эксплуатации ККТ.		
3.1	ККМ типа ЭКР. Характеристика контрольно-кассовой машины. Правила установки чековой ленты. Порядок работы. Правила эксплуатации	Работа на ККМ ЭКР 2102Ф. Расчёт с покупателем по одному отделу. Возврат чека. Операция внесения сумм. Операция выемки сумм кассиром – операциониста. Получение чека без сдачи. Операция с количеством товара и весовым товаром. Режим калькулятора. Получение Х отчёта. Получение Z отчёта, чтение реквизитов чека.	2
		Итого	2
3.2	ККМ «Самсунг». Характеристика. Устройство ввода информации. Устройство индикации. Печатающее устройство. Правила установки чековой ленты. Замок режимов и ключи. Порядок работы. Основные неисправности ККМ и способы их устранения.	Работа на ККМ Самсунг-4615RF в режиме «касса» Оформление чеков на одну покупку без сдачи Оформление чека на несколько покупок со сдачей. Операция с количеством товара и весовым товаром. Режим калькулятора. Возврат товара. Отмена последней покупки.	2
		Итого	2
3.3	ККМ «Астра». Характеристика контрольно-кассовой машины. Правила установки чековой ленты. Порядок работы. Правила эксплуатации.	Работа на ККМ "Астра". Расчёт с покупателем по одному отделу. Возврат чека. Операция внесения сумм. Операция выемки сумм кассиром – операциониста. Получение чека без сдачи. Операция с количеством товара и весовым товаром.	2

		Режим калькулятора. Получение X отчёта. Получение Z отчёта, чтение реквизитов чека.	
		Итого	2
3.4	ККМ «Миника». Характеристика контрольно-кассовой машины. Правила установки чековой ленты. Порядок работы. Правила эксплуатации	Работа на ККМ "Миника". Расчёт с покупателем по одному отделу. Возврат чека. Операция внесения сумм. Операция выемки сумм кассиром – операциониста. Получение чека без сдачи. Операция с количеством товара и весовым товаром. Режим калькулятора. Получение X отчёта. Получение Z отчёта, чтение реквизитов чека.	2
		Итого	2
3.5	POS-терминалы. Программно-технический комплекс «Меркурий-150К»назначение и меры безопасности состав ПТК и технические данные; подготовка к работе; размещение и установки, порядок заправки чековой ленты	Работа на компьютеризированных POS терминалах. Операции, выполняемые при регистрации товаров. Ввод количества. Последовательность формирования чека. Регистрация товара с помощью сканера.	2
		Итого	2
3.6	Порядок работы; порядок проведения фискализации ККМ, открытие смены в режиме регистрации кассира, оформление продажи, оформление возврата кассовые отчеты, возможные неисправности и способы их устранения сканирующие устройства	Программирование пароля кассира. Программирование пароля вывода «X - отчета». Программирование пароля вывода «Z - отчета». Коррекция вида печати и длительности импульса печати	2
		Итого	2
3.7	Правила расчетов с покупателями. Платежеспособность государственных денежных знаков.	Оформление документов по учету приходных и расходных кассовых операций. Выписывание приходного кассового ордера. Оформление расходного кассового ордера	2
		Итого	2
4	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности		
4.1	Порядок учета товаров и тары	Порядок учета товаров и тары	2
		Итого	2
4.2	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.	2
		Итого	2

4.3	Учет и отчетность продавца.	Учет и отчетность продавца.	2
		Итого	2
4.4	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	2
		Итого	2
5	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей		
		Итого	2
5.1	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.2	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.3	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.4	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.5	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.6	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		итого	2
5.7	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.8	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2

		Итого	2
5.9	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	
		Итого	2
5.10	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.11	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.12	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
5.13	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	
		Итого	2
5.14	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
6.15	Обслуживание покупателей	Встреча покупателей показ товара подсчет стоимости товара упаковка товара. Вручение покупки.	2
		Итого	2
		Всего	60

3.3. Производственная практика. Программа практики

11 класс

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол- во часов
1.	Вводное занятие Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе	Роль учебной практики в формировании эффективного и качественного труда Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения. Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение. Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током. Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.	2
		Итого:	2
2.1	Продажа зерномучных товаров.	Распознавание ассортимента основных видов круп. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	2
		Итого:	2
2.2	Продажа кондитерских товаров	Распознавание ассортимента конфет, ириса, драже, какао-порошка, шоколада и карамели. Распознавание ассортимента печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных, халвы и восточных сладостей.. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.3	Продажа вкусовых товаров	Распознавание ассортимента пряностей и приправ, чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям.	2

		Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	
		Итого:	2
2.4	Продажа мясных товаров	Распознавание видов мяса убойных животных, мяса битой домашней птицы, кроликов. Распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.5	Продажа рыбных товаров	Распознает ассортимент живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.6	Продажа молочных товаров	Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов, кисломолочных продуктов. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.7	Продажа яиц и яичных товаров	Распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов. Распознавание ассортимента пищевых жиров. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.8	Продажа пищевых жиров	Распознавание ассортимента пищевых жиров. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого:	2
2.9	Продажа плодоовощных товаров	Распознавание ассортимента и продажа свежих овощей, свежих плодов,	2

		овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника	
		Итого	2
2.10	Продажа полуфабрикатов, кулинарные, кондитерские изделия	Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарных изделий. Подготовка товаров к продаже. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.	2
		Итого	2
3.1	Организация рабочего места . Изучение оборудования для охраны предприятия	Организация рабочего места продавца продовольственных товаров. Изучение оборудования для охраны предприятия	
3.2	Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе.	Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования). Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения; овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов различных типов. Определение грузоподъемности весов. Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.	2
		Итого	2
3.3	Получение товара в торговый зал.	Получение товаров согласно сопроводительных документов	2
		Итого	2
3.4	Осмотр, проверка качества товаров	Подготовка товаров к продаже.	2
		Итого	2
3.3	Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;	Размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;	2

		Итого	2
3.4	Заполнение и прикрепление ярлыков цен.	Оформление и прикрепление ярлыков цен	2
		Итого	2
3.5	Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.	Оформление внутримагазинных витрин витрин	2
		Итого	2
3.6	Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.	Личная подготовка продавца. Подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров	2
		Итого	2
3.7	Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.	Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.	2
		Итого	2
	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей		
3.8	Обслуживание покупателей		2
		Итого	2
3.9	Обслуживание покупателей		2
		Итого	2
3.10	Обслуживание покупателей		2
		Итого	2
3.11	Обслуживание покупателей		2
		Итого	2
3.12	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда		6
		Итого	6
	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)	Итого	6
	Всего		136

1. Учебная практика

Тема 1.1. Вводное занятие Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе

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

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

Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины пожаров.

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

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

План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

Тема 1.2. Изучение ассортимента товаров

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

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

Тема 1.3. Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации

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

Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения; овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов различных типов. Определение грузоподъемности весов. Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.

Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации.

Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации. Овладение приемами работы на оборудовании.

Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации. Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием.

Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.

Изучение видов торгового инвентаря и инструмента, правил пользования. Изучение тары-оборудования.

Тема 1.4. Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности

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

Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами.

Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки. Подсчет выручки за день. Ознакомление с порядком сдачи выручки. Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине.

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

2.Производственная практика:

Тема 2.1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

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

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

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

Тема 2.2. Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей. Приемы проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам.

Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров и их соблюдением.

Изучение поставщиков товаров.

Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов.

Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары.

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

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

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

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

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

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

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

Тема 2.3. Организация рабочего места. Изучение оборудования для охраны предприятия.

Ознакомление с рабочим местом продавца.

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

Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.

Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.

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

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

Тема 2.4. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей

Встреча покупателя и выявление спроса.

Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.

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

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

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

Освоение техники работы на кассовой машине и расчетов с покупателями вручения покупки.

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

Тема 2.5. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда

Самостоятельная работа обучающихся под наблюдением мастера (инструктора) производственного обучения по закреплению полученных знаний, умений и навыков работы в соответствии с квалификационными требованиями и учебной программы.

Тема 2.6. Дифференцированный зачет.

3.2. Условия реализации ОП

Теоретические и практические занятия проводятся в оборудованном учебном кабинете, обеспечивающим получение обучающимися знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у них личностных и профессиональных компетенций. Отработка практических умений и навыков проводится в учебных кабинетах.

Программно-методические условия:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены. М.: ИЦ «Академия», 2013.
2. А.М. Новикова и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ИЦ «Академия», 2014.
3. Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М.: ИЦ «Академия», 2014.
4. Н.С.Никифорова. Товароведение продовольственных товаров. Практикум.
5. Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова. Оборудование торговых предприятий. М.: ИЦ «Академия», 2013

Оборудование:

- компьютер
- проектор
- принтер
- кассовый терминал
- витрины
- муляжи овощей, фруктов
- электронные весы.

Раздел 4. Итоговая аттестация

4.1. Консультация по порядку проведения квалификационного экзамена (1 час).

В ходе консультации рассматриваются вопросы теоретического задания и объясняется порядок выполнения практического задания.

4.2. Задание квалификационного экзамена (Экзамен 6 часов)

Теоретическое задание (1 час.)

Дать ответы на вопросы:

ИТОГОВЫЕ ТЕСТЫ

ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 1 вариант

1.	Сливочное масло с ореховым привкусом и содержанием жира 82,5%	а/ любительское б/ крестьянское в/ вологодское г/ бутербродное
2.	Белорусский жир – это смесь саломаса и	а/ свиного топленого жира б/ говяжьего жира в/ бараньего жира г/ сливочного масла
3.	В составе молока содержится углеводов	а/ до 1% б/ до 10% в/ до 4.7% г/ до 8.5%
4.	Какой кисломолочный продукт предназначен для детей с первых дней жизни до 1 года	а/ бифидок б/ варенец в/ бифилин г/ кефир
5.	Сыры в своем составе содержат белка	а/ до 2% б/ до 10% в/ до 15% г/ до 27%
6.	Какой сыр созревает 6 месяцев и более	а/ Голландский б/ Швейцарский в/ Пошехонский г/ Рокфор
7.	Желток составляет от массы яйца	а/ 32% б/ 56% в/ 12% г/ 20%
8.	Вес куриных яиц колеблется от	а/ 25-35г б/ 35-45г в/ 45-75г г/ 75-100г
9.	Столовыми называют яйца срок хранения которых не превышает	а/ 7 суток б/ 35 суток в/ 25 суток г/ 60 суток
10.	Мясо содержит в своем составе белка до	а/ 10% б/ 15% в/ 21% г/ 35%
11.	К субпродуктам 1-й категории относят	а/ рубцы б/ уши в/ печень г/ мозги
12.	Корейку получают из	а/ грудорёберной части б/ лопаточной в/ спинной г/ тазобедренной
13.	Какие колбасы в своем составе не содержат нитрит натрия	а/ вареные б/ ливерные в/ фаршированные г/ полукопченые
14.	К какому семейству рыб относится севрюга	а/ лососевые б/ осетровые в/ сельдевые г/ тресковые

15.	К какому семейству относят пикшу	а/ тресковые б/ сельдевых в/ карповых г/ осетровых
16.	Какое семейство рыб самое многочисленное	а/ тресковых б/ осетровых в/ корюшковых г/ карповых
17.	Как называется дефект соленой рыбы в результате окисления жира	а/ загар б/ затяжка в/ ржавчина г/ сырость
18.	У балычных изделий теша это	а/ спинная часть б/ брюшная в/ боковник г/ хвостовая
19.	Из осетровых рыб самая крупная икра	а/ у белуги б/ у севрюги в/ у осетра г/ у калуги
20.	У каких рыб чешуя мелкая, ярко выражена боковая линия и три спинных плавника	а/ семейство карповых б/ тресковых в/ окуневых г/ камбаловых
21.	Какая рыба имеет спинку зеленовато-синюю с темными поперечными полосами	а/ скумбрия б/ палтус в/ сельдь г/ треска
22.	У какой рыбы мясо розового цвета	а/ сима б/ калуга в/ пикша г/ сазан
23.	Лангустов относят к	а/ головоногим моллюскам б/ ракообразным в/ двустворчатым моллюскам г/ иглокожим
24.	Какой вид нерыбного водного сырья на Востоке называют морским женьшенем	а/ устриц б/ осьминогов в/ кальмаров г/ трепангов
25.	К какой группе консервов относят консервы в желе	а/ закусочные б/ натуральные в/ рыба растительные г/ из нерыбного водного сырья

ИТОГОВЫЕ ТЕСТЫ ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 2 вариант

1.	Растительное масло обработанное горячим сухим паром	а/ нерафинированное б/ гидратированное в/ дезодорированное г/ рафинированное
2.	Одно из лучших растительных масел	а/ горчичное б/ рапсовое в/ оливковое г/ кукурузное
3.	Творог в своем составе содержит белка	а/ до 2% б/ до 10% в/ до 15% г/ до 18%
4.	Какой кисломолочный напиток получают двойным брожением	а/ ряженка б/ кумыс в/ варенец г/ кефир
5.	Какой сыр относят к рассольным сырам	а/ Сулугуни б/ Голландский в/ Чеддер г/ Рокфор
6.	К какому типу сыров относится сыр Пошехонский	а/ типа Швейцарского б/ типа Российского в/ типа Голландского г/ типа Латвийского
7.	Яйца содержат в своем составе углеводов	а/ до 5% б/ до 10% в/ до 15% г/ до 1%
8.	Высота воздушной камеры в диетических яйцах не более	а/ 4мм б/ 7мм в/ 9мм г/ 13мм
9.	Самая ценная ткань мяса	а/ жировая б/ мышечная в/ соединительная г/ костная
10.	Мясо 2-й категории клеймят	а/ круглым клеймом б/ квадратным в/ овальным г/ треугольным
11.	По упитанности и качеству убойной обработки тушки птицы делят на	а/ 1, П, Ш категории б/ 1, П категория в/ 1, П, Ш, 1У катег. г/ 1, П, Ш, 1У,У катег.
12.	К какой группе колбас относят «Одесскую» колбасу	а/ вареные б/ полукопченые в/ сырокопченые г/ варено-копченые
13.	В мясе рыбы содержится белка	а/ от 2 до 12% б/ от 5 до 15% в/ от 13 до 22% г/ от 20 до 30%
14.	Мясо каких рыб созревает при посоле	а/ осетровых б/ карповых в/ лососевых г/ тресковых
15.	У каких рыб жир откладывается в печени	а/ сельдевых б/ скумбриевых в/ тресковых г/ карповых

16.	Живую рыбу делят на	а/ 1 и 2-й сорт б/ на сорта не делят в/ на в/с и 1-й г/ в/с, 1-й и 2-й
17.	Горячему копчению подвергают рыбу при температуре	а/ от 80 до 170С б/ от 100 до 200С в/ от 30 до 50С г/ от 60 до 80С
18.	Икра рыб содержит в своем составе белка	а/ до 10% б/ до 15% в/ до 20% г/ до 40%
19.	Ястычную икру делят	а/ на в/с и 1-й б/ на сорта не делят в/ на 1-й и 2-й г/ на в/с, 1-й и 2-й
20.	У каких рыб нет чешуи, но имеется на коже пять рядов костных пластинок	а/ лососевых б/ тресковых в/ окуневых г/ осетровых
21.	Какая рыба имеет очень жирное (до 34%) мясо, форма лентовидная без чешуи, покрыта слизью	а/ скумбрия б/ минога в/ корюшка г/ камбала
22.	Как называется дефект соленой рыбы с потемнением и порчей мяса в местах скопления крови	а/ загар б/ сырость в/ затыжка г/ ржавчина
23.	Морские раки не имеющие клешней	а/ крабы б/ раки в/ лангусты г/ омары
24.	Какой вид нерыбных морепродуктов можно подавать в живом виде	а/ устриц б/ мидии в/ трепангов г/ осьминогов
25.	Пресервы необходимо хранить при температуре	а/ от 0 до +8С б/ от 0 до -8С в/ от 0 до + 15С г/ от +10 до +20С

ОТВЕТЫ

на тесты по товароведению продовольственных товаров

1 вариант

2 вариант

1. в	1. в
2. б	2. в
3. в	3. г
4. в	4. б, г
5. г	5. а
6. б	6. в
7. а	7. г
8. в	8. а
9. в	9. б
10. в	10. б
11. в, г	11. б
12. в	12. б
13. б	13. в
14. б	14. в
15. а	15. в
16. г	16. б
17. в	17. а
18. б	18. г
19. а	19. б
20. б	20. г
21. а	21. б
22. а	22. а
23. б	23. в
24. г	24. а
25. б	25. б

Практическая квалификационная работа (6 часов)

Практическая часть

Задание для взвешивания

1. Описание задания для экзамена квалификационного:

*Произвести взвешивание товара на электронных весах, все операции проводить в режиме «Память».
Определить сумму сдачи при взвешивании нескольких товаров.*

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 1 кг 300 гр картофеля по цене 26руб 30 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 4 шт молока по 39 руб 10 коп
- упаковать товар;
- подсчитать стоимость покупки и сдачи (сумма внесённая покупателем 500 руб).

2. Технологическая карта задания:

2.1. Область применения: продажа продовольственных товаров.

2.2. Организация и технология выполнения работ:

2.2.1. Установить весы в горизонтальное положение.

2.2.1.1. Взвесить пустую тару , зафиксировать её в памяти весов

2.2.1.2. Взвесить предложенный образец овощей

2.2.1.3. Внести сумму в память весов

2.2.1.4. Подсчитать стоимость штучного товара

2.2.1.5. Внести сумму в память весов

2.2.1.6. Определить стоимость покупки.

2.2.1.7. Ввести сумму данную покупателем

2.2.1.8. Определить сумму сдачи.

2.3. Требования к безопасности и охране труда, экологической и пожарной безопасности:

2.3.1. Соблюдение правил установки весов в горизонтальное положение на прилавке.

2.3.2. Соблюдение правил электробезопасности при установке весоизмерительного оборудования.

2.3.3. Соблюдение правил техники безопасности при использовании торгового инвентаря.

2.4. Потребность в материально - технических ресурсах:

2.4.1. Рабочее место продавца продовольственных товаров (учебный класс или учебный магазин).

2.4.2. Прилавок, горки для выкладки товара, торговый инвентарь для продажи товаров, ёмкость для взвешивания

2.4.3. Весы электронные (Лидер 41497 ВР, ШТРИХ, ВЭ-15Т), весы циферблатные (РН-6Ц13У).

2.4.4. Овощи и фрукты –

2.4.5. Упаковочный материал (пакеты, бумага).

Задание для взвешивания 2

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 2 кг 100 гр свеклы по цене 18руб 10 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 6 шт хлеба по 27 руб 00 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 3

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 3 кг 200 гр моркови по цене 28руб 40 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 3 шт кефира по 41 руб 00 коп
- Сумма внесённая покупателем 500 руб

Задание для взвешивания 4

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 2 кг 500 гр яблок по цене 57руб 90 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 5шт сметаны по 54 руб 20 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 5

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 1 кг 800 гр лука по цене 26руб 40 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 4шт йогурта по 38 руб 60 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 6

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 2 кг 400 гр картофеля по цене 23руб 90 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 6шт батона по 27 руб 50 коп
- Сумма внесённая покупателем 500 руб

Задание для взвешивания 7

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 3 кг 700 гр моркови по цене 31руб 70 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 5шт кефира по 39 руб 64 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 8

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 2 кг 200 гр свеклы по цене 17руб 40 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 3шт молока по 39 руб 64 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 9

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 1 кг 900 гр лука по цене 34руб 20 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 4шт сметаны по 39 руб 64 коп
- Сумма внесённая покупателем 500 руб

Задание для взвешивания 10

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 3 кг 300 гр яблок по цене 64руб 10 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 2шт йогурта по 39 руб 64 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 11

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 4 кг 500 гр картофеля по цене 22руб 80 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 3шт молока по 45 руб 34 коп
- Сумма внесённая покупателем 500 руб

Задание для взвешивания 12

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 2 кг 700 гр моркови по цене 24руб 97 коп
- подсчитать стоимость штучного товара 3шт сметаны по 47 руб 74 коп
- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 13

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 3 кг 600 гр свеклы по цене 17руб 31 коп

- подсчитать стоимость штучного товара 5 шт кефира по 36 руб 78 коп

- Сумма внесённая покупателем 500 руб

Задание для взвешивания 14

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 2 кг 900 гр лука по цене 31руб 51 коп

- подсчитать стоимость штучного товара 6 шт йогурта по 39 руб 98 коп

- Сумма внесённая покупателем 1000 руб

Задание для взвешивания 15

- используя ёмкость для взвешивания взвесить 4 кг 400 гр яблок по цене 69 руб 30 коп

- подсчитать стоимость штучного товара 3 шт мин. воды по 24 руб 13 коп

- Сумма внесённая покупателем 500 руб

ОТВЕТЫ

Задание №1

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
1 кг300 г по цене 26-30 34.19	4 шт по цене 39-10 156,4	190,59	500 руб.	309,41

Задание №2

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
2 кг100 г по цене 18-10 38,01	6 шт по цене 27-00 162	200,1	1000 руб.	799,9

Задание №3

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
3 кг200 г по цене 28-40 90,88	3 шт по цене 41-00 123	213,88	500 руб.	286,12

Задание №4

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
2 кг500 г по цене 57-90	5 шт по цене 54-20	415,75	1000 руб.	584,25

Задание №5

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
1 кг800 г по цене 26-40	4 шт по цене 38-60	201,92	1000 руб.	798,08

Задание №6

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача

2 кг400 г по цене 23-90	6 шт по цене 27-50	222,36	500 руб.	277,64
----------------------------	-----------------------	--------	----------	--------

Задание №7

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
3 кг700 г по цене 31-70	5 шт по цене 39-64	315,49	1000 руб.	684,51

Задание №8

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
2 кг200 г по цене 17-40	3 шт по цене 39-64	157,20	1000 руб.	842,8

Задание №9

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
1 кг900 г по цене 34-20	4 шт по цене 39-10	221,38	500 руб.	278,62

Задание №10

1 покупка Взвешивание	2 покупка Взвешивание	Сумма покупки	Внесено	Сдача
--------------------------	--------------------------	------------------	---------	-------

штучного товара	товара в тару		покупателем	
3 кг300 г по цене 64-10	2 шт по цене 39-64	290,81	1000 руб.	709,19

Задание №11

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
4 кг500 г по цене 22-80	3 шт по цене 45,34	238,62	500 руб.	261,38

Задание №12

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
2 кг700 г по цене 24-97	3 шт по цене 47-74	210,63	1000 руб.	789,36

Задание №13

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
3 кг600 г по цене 17-31	5 шт по цене 36-78	246,21	500 руб.	253,78

--	--	--	--	--

Задание №14

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
2 кг900 г по цене 31-51	6 шт по цене 39-98	331,25	1000 руб.	668,74

Задание №15

1 покупка Взвешивание штучного товара	2 покупка Взвешивание товара в тару	Сумма покупки	Внесено покупателем	Сдача
4 кг400 г по цене 69-30	3 шт по цене 24-13	377,31	500 руб.	122,69

Задание 1.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет майка - 1 шт.
2. Ракушки (весовые) - 0,5 кг
3. Рис (весовой) - 1,3 кг
4. Вермишель (фасованная) - 2 шт
5. Печенье «Волжанка» (фасованное) - 2 шт.

Задание 2.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Вафли «Десертные» (фасованные) - 3 шт.
3. Горох (весовой) - 0,7 кг
4. Карамель «Барбарисик» - 0,5 кг
5. Чай пакетированный черный «Нури» - 4 шт.

Задание 3.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Карамель «Лимон» - 0,3 кг
3. Сок «Добрый» 0,2 л. - 3 шт
4. Витушки (весовые) - 1,5 кг.
5. Чай пакетированный черный «Лисма» - 3 шт.

Задание 4.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Гречка (фасованная) - 3 шт.
3. Сахар-песок (весовой) - 1,1 кг
4. Карамель «Желейка» - 0,8 кг
5. Рожки мелкие (весовые) - 1,4кг.

Задание 5.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Карамель «Солнышко» - 0,4 кг.
3. Пшено (фасованное) - 1 шт.
4. Рожки крупные (весовые) - 1,7кг.
5. Печенье «яшкино» (фасов) - 5 шт.

Задание 6.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Карамель «Вишня» - 0,5 кг
3. Рис (весовой)- 1 кг.
4. Ракушки (весовые) - 1,4кг.
5. Чай пакетированный черный «Нури» - 3 шт.

Задание 7.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Вафли «Десертные» (фасованные) - 4 шт.
3. Витушки (весовые) - 1 кг.
4. Сахар-песок (весовой) - 0,8 кг.
5. Сок «Привет» 1л. - 3 шт.

Задание 8.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. соль - 2 шт.
3. Вермишель (фасованная) - 2 шт.
4. Ракушки (весовые) - 1 кг.
5. Печенье «сгущенное молоко» (фасованное)- 4 шт.

Задание 9.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Горох «Фасованный» -3 шт.
3. Перья мелкие (весовые) – 1,3 кг.
4. Печенье «Земляничный вкус» - 3 шт.
5. Рис фасованный -5 шт.

Задание 10.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Перья крупные (весовые) – 1,6 кг.
3. Карамель «Желейка» - 1,25 кг.
4. Печенье «Волжанка» - 3 шт.
5. Витушки (весовые) – 2 кг.

Задание 11.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет майка - 1 шт.
2. Ракушки (весовые) - 0,5 кг
3. Рис (весовой) - 1,3 кг
4. Вермишель (фасованная) - 2 шт

5. Печенье «Волжанка» (фасованное) - 2 шт.

Задание 12.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Вафли «Десертные» (фасованные) - 3 шт.
3. Горох (весовой) - 0,7 кг
4. Карамель «Барбарисик» - 0,5 кг
5. Чай пакетированный черный «Нури» - 4 шт.

Задание 13.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Карамель «Лимон» - 0,3 кг
3. Сок «Добрый» 0,2 л. - 3 шт
4. Витушки (весовые) - 1,5 кг.
5. Чай пакетированный черный «Лисма» - 3 шт.

Задание 14.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Гречка (фасованная) - 3 шт.
3. Сахар-песок (весовой) - 1,1 кг
4. Карамель «Желейка» - 0,8 кг
5. Рожки мелкие (весовые) - 1,4кг.

Задание 15.

Обслужить покупателя при покупке следующих товаров:

1. Пакет - майка - 1 шт.
2. Карамель «Солнышко» - 0,4 кг.
3. Пшено (фасованное) - 1 шт.
4. Рожки крупные (весовые) - 1,7кг.
5. Печенье «яшкино» (фасов) - 5 шт.

III Пакет экзаменатора

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов задания для экзаменуемого –

Время волнения задания: 6 часов.

Расходные материалы в расчете на одного обучающегося

1. Контрольно-кассовая лента.
2. Бланки расходных и приходных документов,
3. Образцы товаров
4. Упаковочные пакеты
5. Ценники

**Оборудование, инвентарь, инструмент, приспособления
в расчете на одного обучающегося**

1. Контрольно-кассовая машина. (ЭКР-2102)
2. Весоизмерительное оборудование.
3. Денежный ящик,
4. Монетница
4. Витрины, стеллажи.
5. Совки для сыпучих товар

6. Калькулятор

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Критерии оценки задания

В качестве критериев используются разработанные показатели оценки, представленные как экспертный лист.

Экспертный лист

Показатели		Оценка (Освоен / не освоен)
Организация рабочего места продавца продовольственных товаров		
1.	Наличие специальной одежды	
2.	Соблюдение правил по ТБ и санитарно-гигиенических норм.	
3.	Наличие расходных материалов	
Подготовка рабочего места продавца		
4.	Установка и проверка инвентаря и инструментов	
5.	Подготовка рабочего места продавца	
6.	Подготовка товаров к продаже	
Обслуживание покупателей		
7.	Встреча покупателей и показ товара	
8.	Правильность подсчета покупки и суммы сдачи	
9.	Проверка платежеспособности денежных средств	
10	Проверка маркировки товара (сроки годности, соответствие вида и веса	
11	Упаковка товара	
Окончание работы		
12	Подсчет выручки и сдача по приходному кассовому ордеру	
Итого выполнено показателей:		

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к кадровому обеспечению

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено для выпускников настоящей программы.

6.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация образовательной программы предполагает наличие следующих учебных помещений и соответствующего оборудования:

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов *Оборудования предприятий торговли, лаборатории по информационным технологиям, кабинета по учебной практике.*

Оборудование кабинетов:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- виды весоизмерительного оборудования;
- натуральные образцы товаров.

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

6.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. Правила торговли.
3. Закон о техническом регулировании.

Основные источники:

- 1.Оборудование торговых предприятий. Учебник. 5-е изд., стер. Гриф МО РФ.Миронова Н.Б., Парфентьева Т.Р., Петухова А.А. (2010 г., 2014
- 2.Продавец, контролёр-кассир Н.С. Козюлина, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013.Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник 2014.Р.Н. Ботавина Этика деловых отношений. Москва «Финансы и статистика» 2012 5.Кошечкина И.П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения.-М.,:ИД «Форум»:ИНФРА-М,2013.

Дополнительные источники:

Интернет ресурсы по торговому оборудованию

<http://5ballov.qip.ru/referats/preview/105079>

http://www.znaytovar.ru/s/Pravila_ekspluatacii_torgovogo.html

http://revolution.allbest.ru/marketing/00213620_0.html

http://www.etalon-tehno.ru/cf_useful_articles_parts_of_scales.htm

<http://www.hardholod.ru/mekhanicheskoe-oborudovanie/klassifikaciya-ehlektronnykh-torgovykh-vesov/>

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством текущего контроля и оценки освоения программы и промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и последовательность проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

По окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация обучающихся. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяется локальным нормативным актом образовательной организации, реализующей настоящую программу.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии «Продавец продовольственных товаров». Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

Порядок проведения квалификационного экзамена

Условия подготовки – самостоятельное повторение, групповые и индивидуальные консультации преподавателей и мастера производственного обучения.

Процедура проведения.

Выполнение обучающимися практической работы.

Целью проведения квалификационного экзамена является установление соответствия уровня и качества подготовки школьников по профессии Продавец продовольственных товаров и степени сформированности профессиональных навыков.

Форма проведения итоговой аттестации – выполнение квалификационной работы.

Задания для квалификационной работы должны иметь практико-ориентированный характер. Квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже 2 разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

