

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА. Елохина»

Принята Педагогическим
советом
Протокол №1 от 28 сентября
2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Работодатель _____

«УТВЕРЖДЕНО»
приказом директора
ГАПОУ СО «ТТЕ» № 206-од
от «13» октября 2020 г.

Рабочая программа
профессиональной подготовки по профессии
«Продавец продовольственных товаров»

Форма обучения: **очная**

Тавда, 2020 г.

Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров

Автор:

Преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», Бланк Ольга Леоновна, 1 КК

Правообладатель программы:

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»,
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Факс: 8 (34360) 5-02-62

Адрес электронной почты: **tavdateh@gmail.com**

1. Общие положения

Нормативные документы для разработки программы по курсу **Продавец продовольственных товаров**

1.1. Нормативную правовую базу составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «100701.01 Продавец, контролер-кассир» (утверждён Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013г. №29470);
- «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));
- Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.
- Приказ от 18 апреля 2013 г. № 292 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- Положение об оказании платных образовательных услуг.

Пояснительная записка

к учебному плану и программе профессиональной подготовки и переподготовки по профессии **«Продавец продовольственных товаров»** (широкий профиль), код профессии **17353**, разработанным в соответствии с требованиями тарифно-квалификационных характеристик по отраслевым профессиям рабочих, ФГОС, Федеральной программой Министерства образования Российской Федерации по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль).

Настоящая рабочая программа предназначена для подготовки учащихся неработающего населения по профессии «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль) и включает в себя учебный план, квалификационные характеристики для продавца 2 разряда, тематические планы и программы предметов подготовки учащихся по профессии «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль).

Продолжительность обучения составляет 3 месяца – для неработающего населения.

Целью обучения является ознакомление обучающихся с современными методами торгового обслуживания, эффективной организацией своего труда, работы с товаром и обслуживание покупателей, а также формирование у них умений и навыков по профессии продавец продовольственных товаров.

Тематическим планом и программой предусматривается подготовка продавцов в соответствии с их будущей специализацией. На занятиях теоретического обучения обучающиеся знакомятся с организацией торгово-технологического процесса предприятия розничной торговли, изучают ассортимент и качество товаров, розничные цены, правила продажи товаров, основы профессиональной психологии и этики и др.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или переходе к новому виду работ в процессе производственного обучения обращать внимание обучаемых на правила безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Обновление технической и технологической базы, совершенствование торговли требуют систематического включения в действующие программы учебного материала о новом оборудовании, современных торгово-технологических процессах, приемах и методах работников торговли, исключения устаревшего материала, терминов и стандартов.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается менять при условии, что программы полностью будут выполнены по содержанию и общему количеству часов.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем рассматриваются учебно-методическим (педагогическим) советом и утверждаются руководителем методического объединения образовательного учреждения.

Квалификационные экзамены проводятся за счет времени, отведенного на производственное обучение.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
Профессия – Продавец продовольственных товаров
Квалификация- 2^{ой} разряд.
Код профессии 17353

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 торгово-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.

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 торгово-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.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Профессия 17353 Продавец продовольственных товаров(широкий профиль)

Срок обучения 3 месяца

Уровень подготовки: профессиональная подготовка, переподготовка

Форма обучения очная, дневная форма обучения

№ п/п	Название дисциплин	Всего часов (сумма гр.4 и 5)	В том числе		
			Теория	Практические занятия (лабораторные занятия)	Форма контроля (зачет, экзамен)
1	2	3	4	5	6
1.	Блок социально-экономических дисциплин				
1.1.	Деловая культура	20	20		зачет
1.2.	Основы предпринимательской деятельности	12	12		зачет
2.	Блок общепрофессиональных дисциплин				
2.1.	Организация торговли	26	26		зачет
3.	Блок профессиональных дисциплин				
3.1.	Учет и отчетность	36	24	12	зачет
3.2.	Оборудование торговых предприятий	58	46	12	зачет
4.	Блок специальных дисциплин				
4.1.	Товароведение	50	42	8	зачет
4.2.	Торговые вычисления	32	20	12	зачет
5.	Практическое обучение* ** ** *				
5.1.	Обучение в мастерских или на учебном участке*	238		238	
5.2.	Производственная практика				зачет
6.	Консультации	2	2		
7.	Квалификационный экзамен	6			
	ИТОГО: (сумма п.п.1-7)	480	192	288	

Примечания:

* Стажировка на рабочем месте предприятия может быть зачтена по трудовой книжке, если обучающийся имеет (или имел) стаж работы по профессии (или смежной с ней профессии)

** Стажировка на рабочем месте может быть совмещена с теоретическим курсом обучения, если обучающийся проходит проф.подготовку без отрыва от работы на предприятии

*** При отсутствии у обучающихся опыта работы по профессии (или смежной с ней профессии), то стажировка проводится в учебной мастерской техникума

Пояснительная записка к тематическому плану и программе предмета: «**Деловая культура**».

В результате изменения экономических условий меняется сама сущность профессии продавца. В ней на первый план выступают контакты с покупателями. От этих контактов в немалой степени зависит психологический тонус покупателя и приобретение им необходимого товара. Люди по тому, как их встретили в магазине, как обслужили и как с ними разговаривали, судят не только о культуре и квалификации продавца, но и о качественном уровне всей торговли. Потому-то отсчет профессиональных качеств продавца начинается с искусства общения. Для того, чтобы быть авторитетным советчиком покупателя, продавец должен иметь хороший вкус, следить за своей внешностью.

В результате изучения курса «Деловая культура» учащиеся

должны знать:

- психологические характеристики личности;
- психологию общения;
- психологическую сторону процесса общения;
- психологию отношений в трудовом коллективе;
- профессиональную этику работника торговли;
- эстетику торговли;

должны уметь:

- обслуживать покупателей: предлагать и показывать товары, помогать в выборе товаров;
- контролировать и регулировать собственное эмоциональное состояние;
- учитывать типологические особенности личности покупателей при их обслуживании;
- использовать методы психологического воздействия на покупателя;
- использовать различные способы профилактики и разрешения конфликтов
- соблюдать деловой и речевой этикет.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по предмету «Деловая культура»

№	Тема	Кол-во часов
1.	Психика человека, ее материалистическая природа	2
2.	Психологическая характеристика личности	2
3.	Психология общения	4
4.	Психологическая сторона процесса обслуживания	2
5.	Психология отношений в трудовом коллективе	4
6.	Профессиональная этика работника торговли	4
7.	Эстетика в торговле	2
ИТОГО:		20

ПРОГРАММА

предмета «Деловая культура».

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 7. Эстетика в торговле

Понятие об эстетике. Категории эстетики. 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.

Учебная литература

Белокопытов Ю.Н., Панасенко Г.В., История и культура менеджмента – Красноярск: Кн. Изд-во, 1994

Менеджмент: Учебник /под ред. Ф.М.Русинова и М.Л.Разу. - М.: ФБК –ПРЕСС, 1998

Рогов Е.И. Психология общения. – М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2003

Светозарская К. Светский человек. – Л.: Ассоциация «Невский проспект», 1991

Сабат Энн Мэри Бизнес-этикет / Пер. с англ. Б.Н. Осетрова. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2000

Симоненко В.Д., Матяш Н.В. Основы технологической культуры. Учебник для учащихся 10-11 классов. – М: Издательский центр «Вентана-Графф», 2000

Технология: Учебник для учащихся 10 кл. Под ред. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2000

Технология профессионального успеха: Эксперим. Учеб. Для 10-11 кл. естественно-научн. Профиля / В.П. Бондарев, А.В. Гапоненко, Л.А. Зингер и др., Под ред. С.Н. Чистяковой. – М.: Просвещение, 2001

Фирсов Е.Г. Интеллектуальные игры для школьников. – Ярославль: «Академия развития», 1998

Пояснительная записка

к учебному плану и программе по предмету «**Основы предпринимательства**»

разработанному в соответствии с требованиями тарифно–квалификационных характеристик по отраслевым профессиям рабочих и стандарта Российской Федерации по профессии «Продавец продовольственных товаров». Учебный план отводит на изучение предмета «Основы предпринимательства» 12 часов теоретического обучения.

Продавец продовольственных товаров должен знать:

- Законодательные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность;
- Организационно-правовые формы предприятий;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- Предпринимательский риск и предпринимательская тайна;
- Культуру предпринимательства
- Трудовое законодательство

Должен уметь:

- Пользоваться законодательными актами,
- Нормативными документами, регламентирующими предпринимательскую деятельность

Для выполнения программы по предмету «Основы предпринимательства» в кабинете имеется учебная литература:

- Основы предпринимательства. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 1999. – 512 с.

- Правила торговли: Сборник нормативных документов. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.

- Закон о защите прав потребителей. М. Издательство «Экзамен», 2007.

- Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая. Вступительная статья проф. В.Ф. Яковлева. – М.: Издательство КОДЕКС, 1995. – 240 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая. – М.: ИНФРА-М, 1996. – 352 с

Рабочий тематический план предмета «Основы предпринимательской деятельности»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Организационно-правовые формы предприятий	2
2	Свободные экономические блага	1
3	Спрос. Величина спроса	1
4	Предложение . Факторы предложения.	1
5	Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	1
6	Организационно-управленческие функции предприятия	1
7	Предпринимательский риск	1
8	Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	2
9	Культура предпринимательства	1
10	Предпринимательская тайна	1
	Итого	12

Содержание учебного предмета «Основы предпринимательской деятельности»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Пояснительная записка

к учебному плану и программе по предмету «**Организация торговли**», разработанному в соответствии с требованиями тарифно – квалификационных характеристик по отраслевым профессиям рабочих и стандарта Российской Федерации по профессии «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль).

Учебный план отводит на изучение предмета «Организация торговли» 26 часов теоретического обучения. Занятия включают в себя следующие учебные элементы:

- Розничная торговля, правила работы розничных торговых предприятий;
- Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже;
- Организация продажи, сертификация товаров;
- Маркетинг в торговле, менеджмент в торговле;
- Персонал предприятий розничной торговли, контроль предприятий розничной торговли;
- Охрана труда. Охрана материальных ценностей.

Продавец должен знать:

- Роль торговли в обществе;
- Услуги торговли: основные и дополнительные;
- Классификацию предприятий розничной торговли;
- Ассортиментный перечень;
- Формы товароснабжения;
- Ответственность продавца за качество реализуемых товаров;
- Подготовку товаров к продаже;
- Оформление заявок на завоз товаров в магазин;
- Сертификацию товаров;
- Критерии конкурентоспособности товаров;

Должен уметь:

- Принимать товар по количеству и качеству;
- Подготавливать товар к продаже;
- Правильно оформлять заявки на завоз товаров в магазин;
- Изучать покупательский спрос, рекламировать товары;
- Правильно обслуживать покупателей
- Предоставлять нужную информацию и документы при проведении госконтроля;
- Пользоваться основными положениями законодательства по охране труда;
- Соблюдать правила по электробезопасности и пожарной безопасности;
- Бережно относиться к материальным ценностям торгового предприятия.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН предмета «Организация торговли»

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Торговля	2
2.	Розничная торговля	2
3.	Правила работы розничных торговых предприятий	2
4.	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже	4
5.	Организация продажи	2
6.	Сертификация товаров	4
7.	Маркетинг в торговле	2
8.	Менеджмент в торговле	2

9.	Персонал предприятий розничной торговли	2
10.	Контроль предприятий розничной торговли	2
11.	Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей.	2
Итого:		26

ПРОГРАММА

предмета «Организация торговли»

Тема 1. Торговля.

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

Тема 2. Розничная торговля.

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

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.

Тема 3. Правила работы торговых розничных предприятий.

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

Тема 4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже.

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

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

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

Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин.

Тема 5. Организация торговли.

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

Тема 6. Сертификация товаров.

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

Правила заполнения сертификатов. Сертификация импортных товаров.

Тема 7. Маркетинг в торговле.

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.

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

Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров.

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

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

Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.

Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в продвижении товаров.

Тема 8. Менеджмент в торговле.

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

Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами и информацией. Роль менеджеров в эффективной деятельности предприятий.

Тема 9. Персонал предприятий розничной торговли.

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

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

Требования предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов.

Тема 10. Контроль предприятий розничной торговли.

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

Тема 11. Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана

материальных ценностей. Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям.

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

Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством.

Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожаров. Причины пожара. Классификация взрывоопасных пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану.

Правила пользования огнетушителями. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Охрана окружающей среды. Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Учебная литература.

А.М. Новикова и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ИЦ «Академия», 2006.

Пояснительная записка

к тематическому плану и программе предмета «Учёт и отчётность в торговле»

Торговля как отрасль экономики является главным связующим звеном между производителем и потребителем. Рациональная организация всего процесса торговли и уровень торгового обслуживания определяет время оборота товарно-материальных ценностей. Переход к новым экономическим отношениям требует внедрения новых технологических средств и новых технологий в целях улучшения экономических и социальных результатов работы. Для успешного внедрения достижений современной науки и техники большое значение имеет уровень технических и экономических знаний торговых работников. Возрастают требования к подготовке специалистов.

В результате изучения курса «Учет и отчетность в торговле» учащиеся **должны знать:**

- о цене в торговле;
- отличительные особенности денежных банкнот и монет Банка России;
- сокращенные приемы устных вычислений;
- способы вычисления товарооборотности;
- вычислительные средства, применяемые в торговле;
- товарные вычисления и правила расчета с покупателями;

должны уметь:

- обслуживать покупателей;
- подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгового технологического оборудования;
- подготавливать товары к инвентаризации;
- подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по предмету «Учёт и отчётность в торговле»:

№	Тема:	Кол-во часов	Из них ЛПЗ
1.	Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях	10	6
2.	Порядок учета товаров и тары	8	2
3.	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.	6	2
4.	Учет и отчетность в торговых предприятиях	6	2
5.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	6	
ИТОГО:		36	12

ПРОГРАММА

по предмету «Техника вычислений, учет и отчётность в торговле»:

Тема 1. Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях

Введение. Характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.

Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника, используемая в торговле.

Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование.

Сканеры: понятие, назначение, применение.

Практическая работа:

Подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

Тема 2. Порядок учета товаров и тары

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение.

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

Практическая работа:

Определение массы брутто, нетто товаров и тары.

Тема 3. Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность

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

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

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

Практическая работа: изучение реквизитов первичных документов.

Тема 4. Учет и отчетность в торговых предприятиях

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

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

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

Практическая работа:

Составление товарного отчета.

Тема 5. Инвентаризация товарно-материальных ценностей

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

Учебная литература

Голубкина Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. Образов. \ 4-е изд., перераб. И доп. – М.: Издат. Центр «Академия», 2007

Крятова Л.А., Эргашев Х.Х., Бухучет: основы теории. – М.: Информационно-внедренческий центр. Маркетинг, 2000

Любимов Л.Л., Раннева Н.А., Основы экономических знаний, - М.: Вита – Пресс, 1998

Савицкая Е.В., Уроки экономики в школе, в 2 кн., методич. пособие. – М.: Вита – Пресс, 2001

Трунин В.И., Самостоятельные и контрольные работы по экономике, - М.: Вита – Пресс, 2000

Пояснительная записка

к учебному плану и программе «Оборудование торговых предприятий»

Пояснительная записка разработана на основании Перечня профессий утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 08.12. 99г., Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих.

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» рассчитана на 58 часов, дисциплина включает в себя следующие учебные элементы:

- Оборудование и инвентарь;
- Весоизмерительное оборудование;
- Машины для измельчения и нарезания продуктов;
- Фасовочно-упаковочное оборудование;
- Контрольно-кассовые машины;
- Холодильное оборудование;
- Подъемно-транспортное;
- Оборудование для охраны предприятий

На практических занятиях учащиеся изучают устройство торгового оборудования, инвентаря, овладевают безопасными приемами его эксплуатации. Здесь они учатся рациональной организации рабочего места и всего процесса торговли. На каждом таком занятии преподаватель проводит инструктаж по технике безопасности.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмета «Оборудование торговых предприятий»

№ п/п	Тема	Кол-во часов	В т.ч. практич. занятия
1.	Введение. Оборудование и инвентарь	8	
2.	Весоизмерительное оборудование	8	4
3.	Машины для измельчения и нарезания продуктов	4	
4.	Фасовочно-упаковочное оборудование	4	
5.	Контрольно-кассовые машины	20	6
6.	Холодильное оборудование	8	2
7.	Подъемно-транспортное оборудование	4	
8.	Оборудование для охраны предприятия.	2	
Итого:		58	12

ПРОГРАММА

предмета «Оборудование торговых предприятий»:

Тема 1. Введение. Оборудование и инвентарь.

Организация материально-технического снабжения торговых предприятий. Нормы технического оснащения. Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Ответственность торговых работников за правильное использование торгового оборудования.

Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение

Тема 2. Весоизмерительное оборудование.

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

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

Практическое занятие: работа на весоизмерительном оборудовании

Тема 3. Машины для измельчения и нарезания продуктов.

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

Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование.

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

Тема 5. Контрольно-кассовые машины.

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство ККМ. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ.

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

Практическое занятие: работа на различных ККМ

Тема 6. Холодильное оборудование.

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

Практическое занятие: изучение устройства холодильного оборудования

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование.

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

тележки и др.). 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.

Тема 8. Оборудование для охраны предприятия.

Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Сканирующее оборудование. Контактные, лазерные стационарные и лазерные ручные сканеры, радио-сканеры и т.п.

Учебная литература.

Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова. Оборудование торговых предприятий. М.: ИЦ «Академия», 2006

Пояснительная записка

к учебному плану и программе по предмету «Товароведение», разработанным в соответствии с требованиями тарифно – квалификационных характеристик по отраслевым профессиям рабочих и стандарта Российской Федерации по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Учебный план отводит на изучение предмета «Товароведение» 50 часов теоретического и практического обучения.

На уроках предмета «Товароведение» учащиеся в теоретической части приобретают знания по товароведению пищевых продуктов, изучают ассортимент и группы продовольственных товаров, химический состав и пищевую ценность продуктов, классификацию и товароведные свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическая часть предусматривает распознавание ассортимента продовольственных товаров, полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских изделий и определение их качества на соответствие требованиям стандартов. В практикум включены тесты трех уровней, карточки-задания по темам предмета, позволяющие самостоятельно и на занятиях проверить знания по химическому составу, хранению и консервированию продуктов и т. д.

Тесты первого уровня позволяют выбирать верный, из предложенных вариантов, ответ; второго уровня – воспроизводить информацию, применять знания на качественно новом уровне. Тесты третьего уровня дают возможность провести тренинг на конкретных ситуациях из торговой практики. Эти задания, вопросы направлены на выявление степени понимания материала, сообразительности учащихся.

Тесты третьего уровня позволяют преподавателю выявить более глубокие знания учащихся материала по предыдущей теме, умение применять их на практике.

Карточки по каждой теме дают преподавателю возможность письменной проверки знаний учащихся.

Контрольные вопросы необходимы для специальной проверки знаний по предмету в период подготовки к квалификационному экзамену.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН предмета «Товароведение»

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В т.ч. практ. зан.
1.	Теоретические основы товароведения	2	
2.	Зерномучные товары	4	2
3.	Кондитерские товары	4	2
4.	Вкусовые товары	4	
5.	Мясные товары	8	
6.	Рыбные товары	8	
7.	Молочные товары	8	2
8.	Яйца и яичные товары	2	
9.	Пищевые жиры	4	

10.	Фруктовоовощные товары	2	
11.	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия	4	2
Итого:		50	8

ПРОГРАММА

предмета «Товароведение»

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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.

Тема 8. Яйца и яичные товары.

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение в магазине.

Тема 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.

Тема 10. Пищевые концентраты.

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация.

Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 11. 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.

Тема 12. Полуфабрикаты, кулинарные и 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 шей, 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.

Практические занятия.

Распознавание ассортимента продовольственных товаров.

Определение качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов.

Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских изделий и определение их качества.

Учебная литература:

А.М.Новикова и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М.: - ИЦ «Академия», 2006.

Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М.: ИЦ «Академия», 2006.

Н.С.Никифорова. Товароведение продовольственных товаров. Практикум.

**Пояснительная записка
к учебному плану по предмету «Торговые вычисления»**

Торговля как отрасль экономики является главным связующим звеном между производителем и потребителем. Рациональная организация всего процесса торговли и уровень торгового обслуживания определяет время оборота товарно-материальных ценностей. Переход к новым экономическим отношениям требует внедрения новых технологических средств и новых технологий в целях улучшения экономических и социальных результатов работы. Для успешного внедрения достижений современной науки и техники большое значение имеет уровень технических и экономических знаний торговых работников. Возрастают требования к подготовке специалистов.

В результате изучения курса « Торговые вычисления» учащиеся **должны знать:**

- о цене в торговле;
- отличительные особенности денежных банкнот и монет Банка России;
- сокращенные приемы устных вычислений;
- способы вычисления товарооборотчиваемости;
- вычислительные средства, применяемые в торговле;
- товарные вычисления;

должны уметь:

- обслуживать покупателей;
- подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек;
- подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по предмету «Торговые вычисления»:**

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

ПРОГРАММА

по предмету «Торговые вычисления»:

Тема 1. Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях

Введение. Характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.

Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника, используемая в торговле.

Практическая работа:

Подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

Тема 2. Методы торговых вычислений

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

Практическая работа:

Определение массы брутто, нетто товаров и тары.

Тема 3. Определение торговых наценок.

Торговая наценка: понятие, методы расчета.

Практическая работа: расчет торговой наценки и определение цены товара.

Учебная литература

Голубкина Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. Образов. \ 4-е изд., перераб. И доп. – М.: Издат. Центр «Академия», 2007

Крятова Л.А., Эргашев Х.Х., Бухучет: основы теории. – М.: Информационно-внедренческий центр. Маркетинг, 2000

Любимов Л.Л., Раннева Н.А., Основы экономических знаний, - М.: Вита – Пресс, 1998

Савицкая Е.В., Уроки экономики в школе, в 2 кн., методич. пособие. – М.: Вита – Пресс, 2001

Трунин В.И., Самостоятельные и контрольные работы по экономике, - М.: Вита – Пресс, 2000

Пояснительная записка

к учебному плану и программе « Практическое обучение. Обучение в мастерских или на учебном участке. Производственная практика».

Пояснительная записка разработана на основании ФГОС по профессии «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль), КОД 17353, Перечня профессий общеобразовательных учреждений, утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.06.2006 года, Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, допущенных Министерством образования Российской Федерации от 16.07.2002 года». Программа предусматривает практическое обучение в учебном классе и в торговом предприятии и рассчитана в общей сложности на 238 часов. Программа включает в себя следующие учебные элементы:

- Изучение инструкций по безопасности труда, пожарной и электробезопасности в учебном классе;
- Изучение ассортимента товаров;
- Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации;
- Приобретение навыков по технике вычислений, учета и отчетности;
- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии;
- Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже;
- Организация рабочего места, приобретение навыков по обслуживанию покупателей;
- Изучение оборудования для охраны предприятия;
- Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2^{го} разряда.

На предприятии (магазине) учащиеся на конкретном рабочем месте приобретают навыки эффективной организации труда, использованию нового оборудования и техники; учатся детально рассматривать пути повышения производительности труда, доходности предприятия, сохранности материальных ценностей и денежных средств.

Особое внимание уделяется на производстве изучению общих правил безопасности труда особенно при переходе к новому виду работ в процессе производственного обучения, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

«Практическое обучение. Обучение в мастерских или на учебном участке. Производственная практика»

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1. Обучение в учебном классе:		88
1.1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.	8
1.2.	Изучение ассортимента товаров	24
1.3	Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации	24
1.4	Приобретение навыков по технике вычислений, учёту и отчетности	32
2. Обучение в торговом предприятии (в магазине):		150
2.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	2
2.2	Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил	60

	хранения и подготовки их к продаже	
2.3	Организация рабочего места	4
2.4	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	58
2.5	Изучение оборудования для охраны предприятия	6
2.6	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда	18
	Зачет	2
ИТОГО:		238

ПРОГРАММА

«Практическое обучение. Обучение в мастерских или на учебном участке.

Производственная практика»:

1. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОМ КЛАССЕ :

Тема 1. Вводное занятие Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе

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

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

Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины пожаров.

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

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

План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

Тема 2. Изучение ассортимента товаров

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

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

Тема 3. Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации

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

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

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

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

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

Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.

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

Тема 4. Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности

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

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

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

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

2. ОБУЧЕНИЕ В ТОРГОВОМ ПРЕДПРИЯТИИ (В МАГАЗИНЕ):

Тема 5. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

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

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

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

Тема 6. Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже

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

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

Изучение поставщиков товаров.

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

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

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

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

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

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

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

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

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

Тема 7. Организация рабочего места

Ознакомление с рабочим местом продавца.

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

Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.

Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.

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

Тема 8. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей

Встреча покупателя и выявление спроса.

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

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

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

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

Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.

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

Тема 9. Изучение оборудования для охраны предприятия

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

Тема 10. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда

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

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессиональной подготовки и переподготовки по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль) осуществляется преподавателями и мастерами производственного обучения в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и сдаче квалификационного экзамена. Ниже указанные формы и методы оценки результатов обучения могут быть пересмотрены преподавателем.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные знания	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Экспертная оценка хода и результата выполнения заданий на практических занятиях</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе семинарских занятий и оценка достижения результатов через:</p> <p>-активное участие в ходе занятия</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
Освоенные умения	
<ul style="list-style-type: none"> • 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: 	<p>Экспертная оценка хода и результата выполнения заданий на практических занятиях</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе семинарских занятий и оценка достижения результатов через:</p> <p>-активное участие в ходе занятия</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

<p>проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки; распаковывать и осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров;</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.	
--	--