

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНО-КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ПРОФСОЮЗОВ
(«Учебный центр профсоюзов»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогический совет
Протокол № ____ от «__» ____ 201__

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____ Т.В. Новикова
«_____» _____ 201__

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения
(профессиональной переподготовки)
«Продавец продовольственных товаров»
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной переподготовки) **«Продавец продовольственных товаров»**
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

Профессиональное обучение (профессиональная переподготовка) слушателей осуществляется посредством реализации профессиональной программы в объёме не менее 480 учебных часов, в том числе: теоретический компонент – не менее 150 учебных часов. Практический компонент - не менее 330 учебных часов. К освоению профессиональных программ допускаются:

- лица, уже имеющие профессию рабочего или должности служащего.

Форма обучения: очная, очно-заочная (с применением дистанционных технологий), заочная (с применением дистанционных технологий).

Обучение по программе «Продавец продовольственных товаров» включает в себя теоретические и практические занятия, которые проходят в аудиториях и учебных лабораториях образовательной организации и производственную практику на предприятиях индустрии.

Нормативную правовую основу разработки рабочей образовательной программы профессионального обучения (далее программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)
- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир";
- Приказа Министерства Образования и Науки Российской Федерации «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» от 18 апреля 2013 г. N 292. (с изменениями и дополнениями);
- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94;
- Устав учебного центра.

Цель реализации программы:

Целью реализации программы является профессиональная переподготовка по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров» в соответствии с требованиями национального стандарта Российской Федерации, утвержденный Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», с выдачей свидетельства о профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификации «Продавец продовольственных товаров», 2 разряда.

Планируемые результаты обучения:

В результате освоения данной программы профессионального обучения обучающийся должен приобрести профессиональные навыки, необходимые для профессиональной деятельности по профессии «Продавец продовольственных товаров». Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии продавец. Способствовать мотивации к выбору данной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы

должен иметь практический опыт:

- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;
- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;
- изучать спрос покупателей;
- соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями;
- проверять платежеспособность государственных денежных знаков;
- проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

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

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку результатов практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию выдаётся свидетельство о профессиональной переподготовке по программе «Продавец продовольственных товаров».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной переподготовки) **«Продавец продовольственных товаров»**
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

Форма обучения: очная

Количество учебных часов 480.

Срок обучения в календарных днях 84

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			Теория	Практика
1.	Экономический курс.	100	70	30
2.	Специальный курс.	84	72	12
3.	Компьютерные технологии в торговле.	50	-	50
4.	Практическое обучение.	238	-	238
5.	Квалификационный экзамен.	8	8	-
	ВСЕГО:	480	150	330

образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной переподготовки) **«Продавец продовольственных товаров»**
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

№п/п	Дисциплины	Кол-во часов	В том числе	
			теория	практика
1.	Экономический курс			
1.1	Экономика предприятия и отрасли	8	8	-
1.2	Основы права в торговле	20	16	4
1.3	Техника вычислений, учет и отчетность в торговле	38	16	22
1.4	Биологические повреждения продовольственных товаров и санитария на предприятиях продовольственной торговли.	8	8	-
1.5	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	12	8	4
	Консультация			
1.6	Зачетная работа	8	8	-
1.7		6	6	-
2.	Специальный курс			
2.1	Организация торговли	12	12	-
2.2	Основы товароведения продовольственных товаров	24	24	-
2.3	Устройство магазина и торгового оборудования	8	8	-
2.4	Торговое оборудование	8	6	2
2.5	ККМ	16	8	8
2.6	Подъемно-транспортное оборудование	4	3	1
2.7	Оборудование для охраны предприятия и учёта ТМЦ	4	3	1
2.8	Консультация	4	4	
2.9	Зачетная работа	4	4	
3.	Компьютерные технологии в торговле			
3.1	Программа « 1С: Управление торговлей»	20	-	20
3.2	MS Windows, MS Word, MS Excel	22	-	22
3.3.	Зачетная работа	8	-	8
4.	Практическое обучение:			
4.1	Обучение в учебном учреждении	14	-	14
4.2	Производственная практика на предприятиях торговли	224	-	224
5.	Квалификационный экзамен	8	8	-
Всего часов		480	150	330

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной переподготовки) **«Продавец продовольственных товаров»**
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

1. Экономический курс

- Экономика предприятия и отрасли

Понятие и функции предпринимательства. Классификация предпринимательства по формам собственности, по охвату территории, по распространению на различных территориях, по составу учредителей, по численности персонала и объему оборота, по темпам роста и уровню прибыльности, по степени использования инноваций. Виды предпринимательства. Задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной экономики. Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России.

- Основы права в торговле.

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Материальная ответственность работников торговых предприятий. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита прав потребителей. Органы контроля.

Трудовой кодекс: порядок приема на работу, трудовой договор, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда. Основание прекращения трудового договора по инициативе работника, работодателя. Дисциплинарная ответственность.

- Техника вычислений, учет и отчетность в торговле.

Общая характеристика учета и требования, предъявляемые к нему. Виды учета и применяемые учетные измерения. Основы ценообразования и контроль за соблюдением розничных цен. Документальное оформление товарных операций. Понятие о первичных документах по товарным операциям, их назначение, реквизиты, правила их составления, требования предъявляемые к их оформлению, правила исправления ошибочных записей; документооборот. Порядок документального оформления приемки товаров и порядок их оприходования в магазине. Документальное оформление продаж товаров; внутреннего перемещение товаров и отпуска их в мелкорозничную сеть. Документальное оформление товарных потерь от боя. Документальное оформление приемки и возврата тары. Отчетность материально ответственных лиц в розничном предприятии. Система материальной ответственности.

- Биологические повреждения продовольственных товаров и санитария на предприятиях продовольственной торговли.

Понятие микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Микрофлора воздуха, воды, почвы, тела человека. Продовольственные товары, как питательная среда для микроорганизмов. Микрофлора продовольственных товаров. Санитарные требования к устройству предприятий торговли. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Понятия об основах эпидемиологии. Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Личная медицинская книжка.

- Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле.

Понятие о психологии. Психология торговли как специальный раздел психологии. Задачи психологии торговли. Чувства и эмоции. Внешнее выражение эмоций. Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Стресс, его влияние на организм человека.

Общение и его роль в жизни и деятельности человека. Функции, виды и средства общения. Восприятие человека человеком в процессе общения. Стереотипы в восприятии покупателей. Типы покупателей. Социальные роли, обусловленные деятельностью в

сфере обслуживания. Психологический контакт – основа общения в торговле. Психологические перегрузки и барьеры общения, их предупреждение. Учет психологического восприятия дизайна упаковки и оформление торгового зала. Конфликтная ситуация и конфликтное поведение, их виды. Способы профилактики конфликтов. Анализ конфликтных ситуаций. Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли. Снижение профессионального утомления в торговле. Профилактика усталости. Повышение работоспособности. Психологический тип покупателей. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

Понятие об этике. Моральные качества работника торговли. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания. Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета работника торговли. Понятие об эстетике. Категории эстетики. Эстетические 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.

2. Специальный курс

- *Организация торговли.*

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

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.; специализированные непродовольственные магазины - Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.).

- *Основы товароведения продовольственных товаров.*

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, градации. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки. Классификация дефектов продовольственных товаров. Стандартизация продовольственных товаров: 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, воздухообмен, соседство), правила размещения. Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

Зерно и продукты его переработки.

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 мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине. Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине. Макароны 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 ассортимента бараночных и сухарных изделий.

Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия.

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 меда в магазине. Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Вкусовые товары.

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие 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, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.

Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары.

Мясные товары: понятие, общая классификация. Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса 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 птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мясные

консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.

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, ассортимента- требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка хранения в магазине. Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ас-ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Молоко и молочные товары.

Молочные товары: понятие, общая классификация. Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине. Мороженое. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка. Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Яйца и яичные товары. Пищевые жиры.

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству дефекты.

Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Пищевые жиры: понятие, общая классификация. Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Животные топленые жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценности, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Пищевые концентраты

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Фрукты, овощи, грибы, продукты их переработки

Фруктоовощные 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, маркировка, хранение в магазине плодов и овощей. Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности. Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелко-кусковые мякотные и костные, 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, маркировка. Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка. Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные 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, Маркировка.

- Устройство магазина и торгового оборудования.

Оборудование магазина 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.

- Торговое оборудование.

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. Правила взвешивания на весах различных типов. 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.

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 и 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 и правилах безопасной эксплуатации.

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.

- **ККМ**

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные контрольно-кассовые машины, особенности их устройства; преимущества электронных контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин. 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.

- **Подъемно-транспортное оборудование.**

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

- **Оборудование для охраны предприятия и учёта ТМЦ.**

Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей. Сканирующее оборудование – контактные, стационарные и лазерные ручные сканеры, радиосканеры и т.п.

3. Компьютерные технологии в торговле.

Что такое операционная система. Функции операционных систем ПК. Классификация операционных систем. Операционные системы типа Windows (настройка, поиск файлов и папок). Эффективная работа с операционной системой.

Текстовые документы и текстовые процессоры. Виды текстов. Структурные элементы текстов. Технология обработки текстовой информации на компьютере. Основные понятия и действия. Создание текстового документа. Форматирование текстового документа. Суть форматирования. Режимы форматирования. Перемещение и копирование текста. Проверка орфографии. Нумерация страниц. Печать документов. Формирование таблиц. Создание таблиц. Добавление, удаление и объединение ячеек. Оформление таблиц. Графические возможности Word. Вставка графических изображений. Вставка фигурного текста. Панель инструментов рисования.

Создание комплексных текстовых документов. MS Excel. Обработка данных средствами электронных таблиц. Применение электронных таблиц для расчетов. Построение диаграмм и графиков.

Программа «1С: Управление торговлей».

4. Квалификационный экзамен (итоговая аттестация)

**ИНФОРМАЦИОННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ,
ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ,
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной переподготовки) **«Продавец продовольственных товаров»**
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

1. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.
2. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 174 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012. - 376 с.
5. Жебелева, И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: Учебное пособие / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, В.И. Заикина; Под ред. В.И. Криштафовича. - М.: Дашков и К, 2012. - 184 с.
6. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 с.
7. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 с.
8. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 с.
9. Уварова, В.И. Социологические методы исследования в товароведении пищевых продуктов: Учебное пособие / В.И. Уварова, О.В. Евдокимова; Под ред. Т.Н. Иванова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 256 с.
10. Горохова С.С. Основы микробиологии и производственной санитарии – М.: Академия, 2013.
11. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник. - М.: Норма, 2013, 283 с.
12. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник/ Ф.Г Панкратов, Н.Ф. Солдатова - 12-е изд. - М.: Дашков и К, 2012. – 500с.
13. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2013
14. Федеральные законы 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 г. с изменениями и дополнениями, 2015 г.
15. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями), 2015 г.
16. Каплина С.А. Организация и технология розничной торговли – М.: Феникс, 2013 г.
17. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2013
18. Журналы: «Товаровед продовольственных товаров»

Интернет- ресурсы:

1. www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
2. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
3. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
4. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
5. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;
6. www.retailer.ru - сайт сообщества профессиональной розничной торговли;
7. www.reteilerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница.

СПИСОК ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ
образовательной программы профессионального обучения
(профессиональной переподготовки) **«Продавец продовольственных товаров»**
для лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии учебным планом	Обеспеченность педагогическими работниками							
		Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, специальность по диплому	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж научно-педагогической работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, совместитель, иное)
					Всего	В т.ч. педагогической			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Экономика предприятия и отрасли.	Зеленова Наталья Сергеевна	Педагогический факультет Московского ордена Дружбы народов кооперативного института Центросоюза, 1987г., Преподавание предмета «Технология торговых процессов» Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1972г., Экономист в торговле		20	20	20		Внештатный преподаватель
2.	Основы права в торговле.	Стафиевская Екатерина Андреевна	Национальный исследовательский Томский государственный университет, 2017г. Юриспруденция Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО		2	2	1	«Учебный центр профсоюзов» преподаватель	Штатный сотрудник
3.	Техника вычислений, учет и отчетность в торговле.	Бородина Ирина Леонидовна	ВСГТУ, 2005г, Экономист Иркутский энергетический колледж, 2001г, Коммерсант Профессиональное училище		12	12	10	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части	Штатный сотрудник

			№42 г. Усть-Илимска, 1998г, Продавец, контролер-кассир смешанных товаров Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО					
4.	Биологические повреждения продовольственных товаров и санитария на предприятиях продовольственной торговли.	Кончакова Ольга Юрьевна	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003г, Инженер Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО	1	1	1	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части охрана труда	Штатный сотрудник
5.	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле.	Илюшина Елена Николаевна	Новосибирский государственный университет, 2008г., Психолог, преподаватель психологии	10	10	10		Внештатный преподаватель
6.	Организация торговли.	Зеленова Наталья Сергеевна	Педагогический факультет Московского ордена Дружбы народов кооперативного института Центросоюза, 1987г., Преподавание предмета «Технология торговых процессов» Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1972г., Экономист в торговле	20	20	20		Внештатный преподаватель
7.	Основы товароведения продовольственных товаров.	Войтенко Наталья Николаевна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1983г, Товаровед высшей квалификации Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО	20	20	15		Внештатный преподаватель
		Добрынчикова Нина Сергеевна	Новосибирский техникум советской торговли, 1976г, Товаровед продовольственных товаров Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО	15	15	13		Внештатный преподаватель

8.	Устройство магазина и торгового оборудования.	Бородина Ирина Леонидовна	ВСГТУ, 2005г, Экономист Иркутский энергетический колледж, 2001г, Коммерсант Профессиональное училище №42 г. Усть-Илимска, 1998г, Продавец, контролер-кассир смешанных товаров Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО	12	12	10	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части	Штатный сотрудник
		Зеленова Наталья Сергеевна	Педагогический факультет Московского ордена Дружбы народов кооперативного института Центросоюза, 1987г., Преподавание предмета «Технология торговых процессов» Новосибирский институт советской кооперативной торговли, 1972г., Экономист в торговле	20	20	20		Внештатный преподаватель
9.	ККМ	Бородина Ирина Леонидовна	ВСГТУ, 2005г, Экономист Иркутский энергетический колледж, 2001г, Коммерсант Профессиональное училище № 42 г. Усть-Илимска, 1998г, Продавец, контролер-кассир смешанных товаров Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО	12	12	10	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части	Штатный сотрудник
10.	Подъёмно-транспортное оборудование.	Бородина Ирина Леонидовна	ВСГТУ, 2005г, Экономист Иркутский энергетический колледж, 2001г, Коммерсант Профессиональное училище №42 г. Усть-Илимска, 1998г, Продавец, контролер-кассир смешанных товаров Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО	12	12	10	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части	Штатный сотрудник
11.	Оборудование для охраны предприятия и учёта ТМЦ.	Бородина Ирина Леонидовна	ВСГТУ, 2005г, Экономист Иркутский энергетический колледж, 2001г, Коммерсант Профессиональное училище №42 г. Усть-Илимска, 1998г,	12	12	10	«Учебный центр профсоюзов» Заведующая учебной части	Штатный сотрудник

			Продавец, контролер-кассир смешанных товаров Учебный центр профсоюзов, 2017г, преподаватель ДПО						
12.	Компьютерные технологии в торговле.	Моргун Ирина Валерьевна	Новосибирский электротехнический институт, 1992г, Инженер – экономист Сибирский учебно-производственный центр АЛЕА, 1993г., Бухгалтер		10	10	5	Учебный центр «Проект - 5» Бухгалтер	Внештатный преподаватель

ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Билет № 1.

1. Классификация услуг розничной торговли.
2. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, ее цель.
3. Весоизмерительное оборудование: виды, назначение, устройство.
4. Требования безопасности услуг розничной торговли.

Билет № 2.

1. Классификация предприятий розничной торговли по видам и типам.
2. Методы консервирования пищевых продуктов: понятия, назначение.
3. Машины для упаковки овощей и фруктов: устройство и принцип действия.
4. Основные причины электротравматизма.

Билет № 3.

1. Общие требования к услугам торговли.
2. Принципы и правила выкладки товаров в магазине.
3. Машины для нарезания продуктов: типы, назначение, принцип действия.
4. Огнетушительные средства и правила их применения.

Билет № 4.

1. Маркетинг в торговле: понятие. Маркетинговая классификация товаров.
2. Макароны изделия: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, виды, назначение.
4. Профилактика профессиональных заболеваний продавца.

Билет № 5.

1. Методы оценки качества продовольственных товаров: понятия, показатели.
2. Шоколад и какао-порошок: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Мебель торговых предприятий: понятие, классификация.
4. Требования безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ).

Билет № 6.

1. Виды розничной сети: понятия, классификация.
2. Пряности и приправы: их значение в питании, классификация, условия и сроки хранения.
3. Контрольно-кассовые машины (ККМ) применяемые в торговле: виды, типы.
4. Правила безопасности эксплуатации торгово-холодильного оборудования.

Билет № 7.

1. Организация работы продавцов, их права и обязанности.
2. Алкогольные напитки: классификационная характеристика, требования к качеству виноградных вин и коньяков.
3. Торговый инвентарь: виды, назначение, классификация.
4. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

Билет 8.

1. Правила продажи отдельных групп товаров.
2. Мясные консервы: классификация, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.
3. Кассовый чек и его реквизиты.
4. Классификация производственного травматизма.

Билет № 9.

1. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.
2. Рыбные консервы и пресервы: характеристика, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка.

3. Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация.
4. Основные системы пожарной защиты.

Билет № 10.

1. Торговый этикет. Принципы профессионального поведения продавца.
2. Молоко и сливки: пищевая ценность, классификация, маркировка, условия и сроки хранения.
3. Устройство торговых автоматов.
4. Правила поведения при пожаре.

Билет № 11.

1. Права и обязанности покупателя, требования, предъявляемые к продавцам.
2. Яйца и яичные товары: классификация яиц, упаковка, маркировка, хранение.
3. Холодильное оборудование: виды и назначение.
4. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Билет № 12.

1. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.
2. Растительные масла: пищевая ценность, характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение.
3. Классификация торгового оборудования: виды, назначение.
4. Первичные средства тушения пожаров и правила пользования ими.

Билет № 13.

1. Сертификат соответствия, правила его оформления.
2. Организация продажи товаров традиционным методом продаж.
3. Мука. Отличительные признаки, важнейшие показатели качества муки.
4. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения, применение).

Билет № 14.

1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.
2. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.
3. Плодоовощные товары: понятие, назначение, общая классификация.
4. Требования безопасности при эксплуатации охранной сигнализации.

Билет № 15.

1. Учет и отчетность в торговых предприятиях.
2. Основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале.
3. Полуфабрикаты(кулинарные, кондитерские): понятие, классификация.
4. Безопасность труда при обслуживании торговой техники и оборудования.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. В магазин поступила колбаса сырокопченая по цене 210 р. за 1 кг. Масса тары по документам составляет 9 кг 300 г, фактическая ее масса оказалась равной 10 кг 100 г. Определите завес тары в весовом и денежном выражениях.

2. Оклад продавца составляет 14500р. При перевыполнении плана товарооборота продавец дополнительно к окладу получает премиальную доплату в размере 12.3%. Определите общую заработную плату продавца при условии перевыполнения плана товарооборота.

3. На трафарете указана масса тары 30 кг. При перевешивании тары после продажи товара установлена ее масса – 32.4 кг. Цена 1 кг товара составляет 28р. 50 к. необходимо определить завес тары в весовом и денежном выражениях.

4. От партии поступившего товара сумма торговой скидки равна 10600 р., что составляет 8%. Вычисли сумму поступившего товара.

5. На трафарете коробки с товаром по цене 125 р. за 1 кг указана масса тары 3 кг 100г. Фактическая масса тары после реализации товара составила 3 кг 600г. Определите завес тары в весовом и денежном выражениях.

6. Расшифруйте маркировки по литографическим знакам на крышке банки.

Первый ряд: 051109, второй ряд: 137М31, третий ряд Р1

Первый ряд: 270201, второй ряд: 1 104, третий ряд: А125

Расшифруйте маркировки по литографическим знакам на крышке банки.

Первый ряд: 270208, второй ряд: 101В, третий ряд А125

Первый ряд: М82971, второй ряд: 190809.

Подсчитать стоимость покупки:

Колбаса сырокопченая «Новосибирская» - 450г. по цене 475 р. за 1 кг.

Шоколад «Вдохновение» - 2 плитки по цене 42 р. за шт.

Яблоки – 1кг 300г по цене 92 р. за 1 кг.

Хлеб ржаной – 2 булки по цене 15 р. за шт.

Рыба «Кета» свежемороженая – 2кг 200г по цене 257 р. за 1 кг.

Яйцо свежее – 3 десятка по цене 42 р. за 1 десяток.

Подсчитать стоимость покупки:

Горошек консервированный «Бондюэль» - 2банки по цене 35 р. за шт.

Кофе «Черная карта» - 1 банка по цене 280 р. за шт.

Икра красная лососевая зернистая – 1 банка по цене 255 р за шт.

Масло сливочное «Крестьянское» - 500г. по цене 210 р. за 1 кг.

Батон ржано-пшеничный – 2 шт. по цене 18 р. за шт.

Апельсины – 1кг 200г. по цене 95 р. за 1 кг.

7. Цена 1 кг товара составляет 126р 80 к. Подсчитать стоимость 100г, 200г, 300г, 500г, 700г товара.

8. В магазин поступило мясо на сумму 14040 р. торговая скидка на это мясо составила 15%. Определите сумму торговой скидки, отчисляемую в пользу магазина.

9. Товарные остатки магазина за квартал составили: на 1 января – 784 тыс. руб., на 1 февраля – 528 тыс. руб., на 1 марта – 806 тыс. руб. Определите средний остаток товаров в магазине.

10. Определите процент перевыполнения плана отдела за месяц, если фактический товарооборот составил 728 тыс. р., а за месяц было продано товара на 35 тыс. р. больше чем по плану.

11. Магазин выполнил за месяц план товарооборота на 97%, реализовав товар на сумму 23.5 млн. р. Какую сумму составляет план товарооборота за месяц.

12. Вычислите остатки товара «Рыба свежемороженая» в килограммах и граммах на конец дня и заполните таблицу:

	Вид товара	Остаток на начало дня	Поступило за день	Продано за день	Остаток на конец дня
1.	Минтай	0.03 т	256 кг 300г	210 кг 400г	
2.	Треска	0.45 ц	123 кг	116кг 700г	
3.	Кета	75 кг 400г	4.5 ц	423 кг 400г	