

Кулинич Наталья Александровна
О="ЧОУ ДПО "Центр
Профессионального
Образования""", СN=Кулинич
Наталья Александровна, Е=
gfasiee@mail.ru
Я подтверждаю этот документ
своей удостоверяющей подписью

2024.04.15 09:36:32+07'00'

Пояснительная записка

Требования к результатам освоения Рабочей программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к продавцу продовольственных и непродовольственных товаров. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт обслуживания покупателей товарами потребительского и промышленного назначения.

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки продавцов продовольственных и непродовольственных товаров.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки продавцов продовольственных и непродовольственных товаров.

Практическое обучение проводится за счет часов, заложенных в рабочем учебном плане на производственное обучение и производственную практику. Для проверки навыков работы обучающихся предусмотрено проведение контрольного занятия.

Для проверки навыков обслуживания покупателей товарами потребительского и промышленного назначения предусмотрено проведение контрольного занятия.

Контрольное занятие проводится в учебной мастерской и торговых предприятиях города. В ходе занятия проверяется качество приобретенных навыков обслуживания покупателей товарами потребительского и промышленного назначения необходимого путем выполнения соответствующих упражнений.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

В процессе обучения овладевают следующими видами профессиональной деятельности:

- обслуживать покупателей, оказывать помощь в выборе товаров, консультировать покупателей о товароведных характеристиках и цене товаров;

- получать товар и подготавливать его к продаже;
- размещать и выкладывать товар по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;
- оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины;
- организовать рабочее место;
- выполнять санитарно-гигиенические требования;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- эксплуатировать немеханическое, механическое, подъемно-транспортное, холодильное оборудование, контрольно-кассовые машины;
- вести расчет с покупателями за товары и услуги, получать деньги, пробивать чека на кассовом аппарате;
- соблюдать правила техники безопасности.

УТВЕРЖДАЮ :
 Директор
 ЧОУ ДПО «ЦПО»
 _____ Г.В. Хаустова
 «_____» _____ 20__ г.

Учебный план

Для подготовки по профессии
 «Продавец продовольственных и
 непродовольственных товаров»
 Форма обучения – дневная

Количество учебных часов - 200
 Срок обучения – 2 мес.
 На базе среднего общего
 образования

№ п/п	Название дисциплин	Количество часов		
		Учебные	Практич.	Всего
1	Общегуманитарные и социально-экономические дисциплины			8
1.1	Этика и психология общения	8		8
2	Общепрофессиональные дисциплины			28
2.1	Маркетинг	8		8
2.2	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	6	2	8
2.3	Бухгалтерский учет	6	6	12
3	Специальные дисциплины			126
3.1	Организация и технология коммерческой деятельности	14	10	24
3.2	Техническое оснащение отрасли и охрана труда	14	10	24
3.3	Товароведение продовольственных товаров	14	10	24
3.4	Товароведение непродовольственных товаров	12	12	24
3.5	1С- бухгалтерия		30	30
	Практика			26
	Консультации	2		
	Экзамен	4		
	Охрана труда	2		
	Основы поиска работы	4		
ВСЕГО:		200		

Учебная программа по дисциплине «Этика и психология общения»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Этика общения	4	
2	Влияние темперамента на общения . Конфликт и его познание	4	
	Итого	8	

В результате изучения данной дисциплины **должны знать:**

Понятие о профессиональной этике.

Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Понятие об этикете. Сферы действия этикета.

Общие сведения о психологии. Ведущие аспекты психологии как науки. Психология личности. Деловой этикет. Культура делового общения. Деловые коммуникации. Особенности международного делового этикета. Психология коллектива. Психология управления

Понятие психологии как науки. Основные этапы развития психологии. Современная психология и ее роль в профессиональной деятельности специалиста. Теоретические и прикладные задачи психологии. Основные отрасли психологии. Основные методы психологии: опрос, анкетирование, тестирование, наблюдение, эксперимент. Основы социально-психологического тренинга. Дискуссионные методы, игровые методы. Задачи и функции психодиагностики, возможности использования в профессиональной деятельности.

Понятие о психике человека и сознании, их свойства. Понятие о нервной системе. Психика и мозг человека. Психология познавательных процессов, их краткая характеристика. Память и ее значение для работы. Процессы и виды памяти. Индивидуальные способности памяти.

Внимание, его виды и роль в организации психических процессов. Свойства внимания. Мышление и речь. Связь с профессиональной деятельностью. Эмоции и чувства. Природа эмоций. Эмоциональные состояния. Регуляторные психологические процессы, их виды. Воля. Волевые качества и их формирования.

Понятие о личности. Индивид и личность. Личность и индивидуальность. Структура личности. Активность личности. Источники и природа активности личности. Направленность личности. Мотивы и потребности личности. Интересы, убеждения, мировоззрение личности.

Установка личности. Формирование личности. Движущие силы развития личности. Индивидуально-психологические проявления личности. Типы нервной деятельности и темперамента.

Понятие о характере. Формирование способностей.

Понятие деловых отношений. Деловой этикет. Различие между деловыми и межличностными отношениями. Эмоциональная окраска деловых отношений и личные качества человека. Составляющие деловых отношений: цели, их осознанность, ориентация на конкретную ситуацию. Специфика содержания деловых отношений в профессиональной деятельности.

Понятие социальных ролей. Умение моделировать и прогнозировать собственную социальную роль в деловых контактах. Индивидуальный стиль поведения, формы его проявления. Профессиональная компетентность. Общий стиль отношений в коллективе. Субординация в деловых отношениях. Организация деловых контактов. Порядок работы руководителя. Инсценировка различных деловых ситуаций.

Сущность общения. Психология общения. Структура общения. Содержание и механизмы общения. Этапы процесса общения. Функции общения. Виды общения, средства общения. Функции: коммуникативная, регулятивная, познавательная. Речь как средство общения. Культура речи. Речевой этикет. Требования к речевому этикету специалиста. Невербальное общение. Визуальные, тактильные средства общения. Акустические средства общения, связанные с речью: интонация, громкость, тембр голоса, тон, ритм, высота звука. Тактильные средства общения. Психологические этапы процесса общения. Социальная роль в общении, ее сущность. Основные характеристики ролевого поведения. Оценка ролей, состояний, качеств личности в процессе общения с партнерами по деловым отношениям. Эталон восприятия. Специфические ошибки восприятия.

Коммуникация и ее особенности. Коммуникатор и реципиент. Пространственные условия коммуникации. Виды коммуникации. Принцип действия коммуникации. Основные факторы эффективной коммуникации. Каналы коммуникации.

Уметь :

Выступать перед аудиторией. Разрешать конфликтные ситуации.

Разрабатывать стратегию беседы. Анализировать проведения беседы.

Учебная программа по дисциплине « Маркетинг»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Базовые понятия маркетинга. Современные концепции маркетинга	4	
2	Товар и товарная политика. Сегментация рынка и позиционирование.	4	
	Итого	8	

В результате изучения данной дисциплины **должны знать:**

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.

Уметь :

Рассчитывать и обосновывать цены на товары. Разрабатывать программу стимулирования сбыта. Проводить сегментацию рынка по параметрам товара и кругу потребителей.

Учебная программа по дисциплине «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Договор купли-продажи . Понятия и виды договоров купли-продажи	2	2
2	Защита прав потребителей. Федеральные законы в области защиты прав потребителей.	2	
3	Трудовой договор . Порядок заключения , изменения и прекращения трудового договора.	2	
	Итого	6	2

В результате изучения данной дисциплины должны знать:

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле .

Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.

Федеральный закон «О защите прав потребителей».

Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара. Срок годности, гарантийный срок реализации.

Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца.

Государственная и общественная защита прав потребителя.

Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.

Трудовое законодательство: порядок приема на работу, трудовой договор(понятие, стороны, порядок заключения, изменения и распоряжения), переводы без согласия работника, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда, труд женщин и молодежи. Основания прекращения трудового договора по инициативе работника, по инициативе администрации. Дисциплинарная ответственность.

Уметь : оформлять и заключать гражданско-правовые и трудовые договора.

Учебная программа по дисциплине «Бухгалтерский учёт»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Основные принципы учёта товаров	2	
2	Организация учёта товаров по материально-ответственным лицам (приёмка и обработка по количеству и цене).	2	
3	Порядок и оформление приёмки, обработкам, хранении.		2
4	Отчёты материально-ответственного лица		2
5	Учёт и поступление товаров розничной торговли (книга покупок и продаж)	2	2
	Итого	6	6

В результате изучения данной дисциплины **должны знать** :

Классификацию и формы документов, применяемых в торговле. Метрическая система мер и учетные измерители в торговле. Порядок хранения документов в архиве.

Ознакомление слушателей с основными понятиями материальной ответственности в торговле. Порядок заключения договора о материальной ответственности. Порядок определения возмещаемого ущерба.

Ознакомление с порядком поступления товаров в магазин. Ознакомление с видами договоров и заявок. Изучение товаросопроводительных документов и порядок их составления. Изучение товарного отчета и порядок его составления, сдача в бухгалтерию.

Ознакомление с порядком работы операционной и главной кассы. Ознакомление с видами документов и порядком их составления. Требования к документальному оформлению.

Ознакомление с задачами, видами, порядком и техникой проведения инвентаризации.

Ознакомление с видами документов и порядком их составления на начало и в процессе проведения инвентаризации. Техника проведения инвентаризации. Состав инвентаризационной комиссии. Документальное оформление инвентаризации. Оформление результатов инвентаризации. Понятие числа и его характеристика; преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений.

В результате изучения данной дисциплины слушатель должен **уметь:**
-вести учёт по приёмке, обработке и хранению товаров (книга продаж, покупок). Составлять отчёт по материально ответственным лицам. Составлять соответствующие документы по движению товаров.

Учебная программа по дисциплине «1С-Бухгалтерия»

№п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Назначение и возможности 1-СБух	1
2	Начальная установка предметной системы	1
3	Сведения об организации	1
4	Заполнение справочников	1
5	Ценообразование	1
6	Расходные и приходные кассовые ордера	1
7	Статьи расходов и доходов	1
8	Договора с поставщиками	1
9	Методы управления запасами	1
10	Корректировки поступлений	1
11	Управление взаимоотношениями	1
12	Учет реализации товаров	1
13	Возврат товаров от покупателя	2
14	Обработка заданий	2
15	Взаиморасчеты с покупателями	2
16	Настройка ордерной системы	2
17	Оприходование излишков товаров	2
18	Ведомость по товарам на складах	2
19	Поступление денежных средств	2
20	Прочие расходы .	2
21	Расчёт себестоимости товаров	2
	Итого	30

В результате изучения данной дисциплины слушатели **должны:**

Знать:

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.

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. Ответственность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Уметь:

- Работать в программе «1С-бухгалтерия».

Учебная программа по дисциплине «Организация и технология коммерческой деятельности»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Цели и задачи курса	2	2
2	Организация торговли	2	2
3	Организация товароведения	2	2
4	Технология продажи товаров и обслуживания покупателей	4	2
5	Формирование ассортимента и управление товарными запасами	4	2
	Итого	14	10

В результате изучения данной дисциплины слушатели **должны 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;

Должны 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.

Учебная программа по дисциплине «Техническое оснащение отрасли и охрана труда»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Холодильные машины и оборудование	2	2
2	Немеханическое торговое оборудование и инвентарь	2	2
3	Весоизмерительное оборудование	4	2
4	Контрольно-кассовые машины	2	2
5	Торговые автоматы	2	2
6	Подъёмно-транспортное оборудование	2	
	Итого	14	10

В результате изучения данной дисциплины слушатели должны **знать**:

Назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов; оборудование торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции.

Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении.

Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.

Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и взвешивание товаров. Весы товарные, их типы, назначение, устройство, поверка и взвешивание. Контрольные весы, их назначение. Гири, их виды, правила пользования и уход за ними. Комплекты гирь для весов различных типов. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. Правила безопасной установки, регулировки весов и взвешивания на них. Паспортизация весоизмерительного оборудования, клеймение.

Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы. Машины для нарезки продуктов, устройство, правила эксплуатации. Машины для измельчения продуктов, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.

Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение, характеристика. Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, его назначение, правила эксплуатации. Правила безопасности труда при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Контрольно-кассовые машины, применяемые в торговле, их классификация, маркировка, принципы устройства

Основные узлы электронных контрольно-кассовых машин, их назначение, устройство, действие; электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства.

Электронные контрольно-регистрирующие машины, особенности их устройства.

Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и устранение простейших неисправностей в процессе работы на них; работа на контрольно-кассовых машинах и порядок расчета с покупателями. Паспортизация контрольно-кассовых машин; правила ухода за ними; правила безопасности труда при работе на контрольно-кассовых машинах.

Холодильное оборудование для торговых предприятий. Источники холода. Машинное охлаждение. Характеристика холодильных агентов, их виды и свойства. Типы холодильных машин, применяемых в торговых предприятиях, их краткая характеристика. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. Торговое холодильное оборудование, его классификация. Особенности устройства холодильных камер, шкафов, прилавков, витрин, прилавков-витрин, низкотемпературной секции. Правила эксплуатации холодильных установок и уход за ними. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при работе с холодильными установками.

Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.

Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация, основные виды. Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика.

Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Производственный травматизм и меры его предупреждения.

Уметь:

Подбирать необходимое оборудование для конкретного типа магазина, работать на различных видах оборудования, соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Учебная программа по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Оценка качества товаров. Формирование и сохранение качества и количества товаров	2	
2	Товарные потери. Ассортимент товаров. Количество товаров.	3	4
3	Потребительские свойства товаров	1	
4	Химический состав и пищевая ценность продуктов. Зерномучные товары.	3	2
5	Плодоовощные товары . Кондитерские товары.	2	2
6	Мясомолочные товары. Рыбные товары.	3	2
	Итого	14	10

В результате изучения данной дисциплины слушатели должны **знать**:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

Пищевые жиры. Пищевые жиры: понятие, общая классификация. Растительные масла: пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Животные топленые жиры. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Пищевые концентраты. Пищевые концентраты: понятие, общая классификация.

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

Фруктоовощные товары. 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 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.

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 щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тесто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка. Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, муссы и др.); восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки реализации, упаковка и маркировка. Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные,

воздушные, миндальные и др.); сдобные булочки и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Уметь:

Распознавать ассортимент продовольственных товаров. Определять качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов. Распознавать ассортимент полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских изделий и определение их качества.

Учебная программа по дисциплине «Товароведение непродовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	Количество часов практических занятий
1	Информационное обеспечение товароведения. Товары из пластических масс.	2	
2	Товары бытовой химии. Силикатные товары	2	2
3	Металлохозяйственные товары. Мебельные товары. Строительные товары.	4	2
4	Электробытовые товары. Текстильные товары.	2	2
5	Швейные и трикотажные товары. Обувные товары.	2	2
6	Парфюмерно-косметические товары.	2	2
	Итого	14	10

В результате изучения данной дисциплины слушатели должны **знать**:

Общие вопросы товароведения непродовольственных товаров

Общая классификация непродовольственных товаров: классификационные признаки, положенные в основу деления; классификационные группировки и объекты. Основные классы, подклассы и группы непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье. материалы. полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства.

Особенности потребительских свойств, показателей качества, надежности, эргономических, эстетических, безопасности. Оценка качества, градации качества непродовольственных товаров.

Товары из пластмасс

Пластмассы: понятие. Рынок товаров из пластмасс. Общие свойства пластмасс, их характеристика. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Оценка качества изделий из пластмасс: показатели, дефекты: виды, причины возникновения, способы предупреждения или утилизации.

Товары бытовой химии

Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация и ассортимент клеящих материалов, лакокрасочных товаров, моющих средств. Требования к качеству этих товаров.

Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели
Классификация мебели и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели.

Электробытовые товары: классификация, назначение. Классификация и ассортимент холодильных приборов, стиральных машин, пылесосов. Классификационные признаки. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества.

Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение Бумага и картон: понятие, показатели качества. Классификация и ассортимент бумаги и картона, изделий из них. Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров.

Значение **игрушек** в воспитании детей. Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам

Бытовые электронные товары: классификация. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, видеомагнитофоны, проигрыватели компакт-дисков: назначение, классификация и ассортимент, основные параметры

Единые наименования часов. Обозначение и кодирование часов и секундомеров. Маркировка и упаковка часов. Паспорта часов. Прейскурант розничных цен на часы. Контроль качества часов и секундомеров. Стандарты на часы и секундомеры. Основные требования к качеству часов.

Хлопчатобумажные ткани и штучные изделия. Льняные ткани и штучные изделия. Шелковые ткани и штучные изделия. Шерстяные ткани и штучные изделия. Основные требования к качеству тканей. Маркировка тканей.

Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Размерные характеристики. Дефекты, оценка качества.

Обувные товары: назначение; факторы, формирующие качество кожаной, резиновой и полимерной обуви, валяной обуви. Классификация и ассортимент кожаной, резиновой и полимерной обуви, валяной, обуви. Размерные характеристики, дефекты, оценка качества.

Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение; факторы, формирующие качество. Классификация парфюмерно-косметических товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды. Ассортимент. Оценка качества по органолептическим показателям.

Галантерейные товары: понятие, назначение. Классификация галантерейных товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды. Ассортимент. Требования к качеству галантерейных товаров.

Уметь:

Распознавать ассортимент непродовольственных товаров. Определять качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов. Составлять торговую характеристику изделий, выявлять дефекты.

ПРОГРАММА

предмета «Практическое обучение»:

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

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 задень. 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 санодержки, 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, недоброкачественность поступивших товаров.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже. Участие в

размещении и укладке товаров на хранение. Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

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

Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разбор 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 и непродовольственных

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.

Литература и учебные пособия

1. Горелик М. А., Митина Л. А. «Организация продажи продовольственных товаров» - Москва, Экономика 2014г.
2. Федько В.А. Упаковка и маркировка. Учебно-практическое пособие. М.2015г.
3. Флосев Б.; Аверьянова Р. В. Хозяйственные вычисления.Москва, Экономика 2014 г.
4. Шадрина Л. П. Торговые вычисления - Москва, Экономика 2015г.
5. Воробьёва Е. В. Санитария и гигиена в торговле. Учебник для средних и профессиональных училищ- М. Экономика, 2015г.
6. Астафурова Л.А. Учет и отчетность в магазине - Москва, ИНФРА - М, 2015г.
7. Власов В. М. Первичные документы. - Москва, Финансы и статистика, 2014г.
8. Козлова Е. П., Бабченко Т. Н. «Бухгалтерский учет в торговле» Москва, Финансы и статистика, 2015г.
9. Антонов Г. А. Стандартизация и сертификация продукции: Учебное пособие- СПб, издательство СПб УЕФ, 2012г.
10. Базарова В. И. и др. Исследование продовольственных товаров. Москва. Экономика, 2014г.
11. Боровикова Л. А. «Товароведение продовольственных товаров». М. Экономика 2010 г
12. Бровко О. П. «Товароведение пищевых продуктов» М. 2015 г.
13. Дивненко О. В. «Эстетика» М. Центр АЗ, 2015 г.
14. Коломинский Я. Л. «Человек. Психология» М. Экономика 2014 г.