

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ ТМК
Ф.С. Тюленева
« 03 » 09 2015 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ БЕЗРАБОТНЫХ ГРАЖДАН
И ПЕЗАНЯТОГО НАСЕЛЕНИЯ**

Профессия: Продавец, контролер-кассир
Специальность: Продавец продовольственных товаров
Продавец непродовольственных товаров
Форма обучения: дневная
Срок обучения: 3 месяца (520 часов)
Базовое образование: среднее (полное)общее образование
Степень квалификации: -----

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Пояснительная записка.

Настоящий комплект учебно-планирующей документации предназначен для подготовки в организациях среднего профессионального образования квалифицированных рабочих по профессии «Продавец, контролер-кассир» на базе среднего общего образования из числа безработных граждан и незанятого населения со сроком обучения 3 месяца (520 часов).

Учебно-программная документация разработана на основе принципа преемственности и непрерывности профессиональной подготовки рабочих родственных профессий в соответствии с планом подготовки.

Нормативной базой для подготовки данного комплекса являются следующие документы:

1. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

2. Отраслевой тарифно-квалификационный справочник ЕТКС (ОК 016-94).

3. ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29470 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 2 августа 2013 г. ...

В комплект входят следующие документы:

- общая характеристика;
- рабочий вариант профессиональной квалификационной характеристики;
- учебный план;
- тематические планы по предметам теоретического обучения и производственному обучению;
- программы по предметам теоретического обучения;
- программа производственного обучения.

Рабочий вариант профессиональной квалификационной характеристики составлен с учетом плана подготовки по профессии «Продавец, контролер-кассир». В нем выделены общепрофессиональные и специальные параметры по уровням квалификации.

По предметам, не вынесенным на экзамен, проводятся зачеты.

Повторение учебного материала, зачеты, письменные работы проводятся за счет времени, отпущенного на изучение отдельных предметов. Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения может в случае необходимости измениться при условии, что программа будет полностью выполнена.

Все изменения в учебной программе должны быть рассмотрены методической комиссией и утверждены руководителем учебного заведения.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

1. Профессия среднего профессионального образования: «Продавец, контролер-кассир»

Наименование профессии и квалификации по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) Продавец, контролер-кассир .

2. Назначение профессии.

Организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

3. Обучающийся по профессии «Продавец, контролер-кассир» готовится к следующим видам деятельности:

- Продажа непродовольственных товаров.
- Продажа продовольственных товаров.
- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

4. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

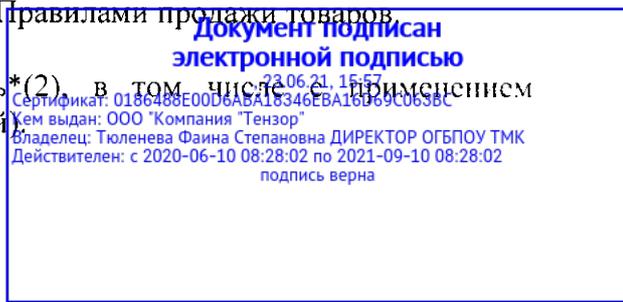
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



2. Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Продажа непродовольственных товаров.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

2. Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.



4. Уровень образования, требуемый для получения профессии «Продавец, контролер-кассир»

- среднее общее образование; начальное и среднее профессиональное образование.

Тарификация работ по профессии «Продавец, контролер-кассир» устанавливается предприятием совместно с образовательной организацией в соответствии с действующей в стране (отрасли) системой тарификации.

Повышение квалификации по профессии «Продавец, контролер-кассир» осуществляется:

- в организациях среднего профессионального образования и на предприятиях с целью обновления и расширения знаний и умений, а также получения профессиональной квалификации по новой специальности в рамках профессии;

- в системе непрерывного профессионального образования для достижения более высокого уровня квалификации в данной сфере (отрасли) профессиональной деятельности на базе средних профессиональных организаций.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для профессиональной подготовки
безработных граждан и незанятого населения**

Профессия: Продавец.

Специальность: Продавец непродовольственных товаров.

Продавец продовольственных товаров.

Базовое образование: Среднее (полное) общее.

Уровень квалификации: Продавец непродовольственных товаров.

Продавец продовольственных товаров.

1. Блок социально-экономических дисциплин

| № п/п | Учебные элементы и уровень их усвоения | Всего часов | Из них практические занятия |
|-------|---|-------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1 | Психологическая адаптация безработных граждан | 5 | - |
| 1.2 | Основы трудового законодательства РФ | 5 | - |
| 1.3 | Основы экономических знаний | 10 | - |
| | Итого: | 20 | - |

2. Блок общепрофессиональных дисциплин

| № п/п | Учебные элементы и уровень их усвоения | Всего часов | Из них практические занятия |
|-------|--|-------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2.1 | Основы деловой культуры | 10 | 2 |
| 2.2 | Основы бухгалтерского учета | 16 | 3 |
| 2.3 | Санитария и гигиена | 10 | - |
| | Итого: | 36 | 5 |

3. Блок профилирующих дисциплин

| № п/п | Учебные элементы и уровень их усвоения | Всего часов | Из них практические занятия |
|-------|--|-------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.1 | Продажа продовольственных товаров | 50 | 8 |
| 3.2 | Продажа непродовольственных товаров | 50 | 9 |
| 3.3 | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | 18 | 9 |
| | Итого: | 118 | 17 |

4. Производственное обучение, 50% общего количества (практика) -312

Резерв учебного времени -16

Консультации -10

Итоговая аттестация -8

**Документ подписан
электронной подписью**

-8

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Елена Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

Всего: 520

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 1.1. «Психологическая адаптация безработных граждан».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов |
|--------|-----------------------|------------------|
| 1. | Преодоление стрессов. | 1 |
| 2. | Эмоциональная сфера. | 2 |
| 3. | Конфликты. | 2 |
| ИТОГО: | | 5 |

Тема 1. Преодоление стрессов – 1 час.

Активизация личности на рынке труда.

Тема 2. Эмоциональная сфера – 2 часа.

Понятие об эмоциях и чувствах, их функции.

Саморегуляция эмоционального состояния.

Тема 3. Конфликты – 2 часа.

Конфликт: понятие, классификация.

Стратегия поведения в конфликтной ситуации.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 1.2. «Основы трудового законодательства».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов |
|--------|------------------------------|------------------|
| 1. | Трудовые отношения. | 1 |
| 2. | Трудовой договор. | 2 |
| 3. | Рабочее время. Время отдыха. | 1 |
| 4. | Оплата и нормирование труда. | 1 |
| ИТОГО: | | 5 |

Тема 1. Трудовые отношения – 1 часа.

Основания возникновения трудовых отношений. Виды трудовых отношений. Стороны трудовых отношений. Основные права и обязанности работников и работодателей.

Тема 2. Трудовой договор – 2 час.

Понятие трудового договора. Виды трудовых договоров. Заключение, изменение и прекращение трудового договора.

Тема 3. Рабочее время. Время отдыха – 1 час.

Понятие рабочего времени. Продолжительность рабочего времени. Работа в ночное время. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха: перерывы в течение рабочего времени, ежедневный (междусменный) отдых, выходные дни, нерабочие праздничные дни, отпуска.

Тема 4. Оплата и нормирование труда – 1 час.

Основные государственные гарантии по оплате труда работников. Формы оплаты труда. Заработная плата. Нормирование труда: общие положения, норма труда.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 1.3. «Основы экономических знаний».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов |
|--------|--|------------------|
| 1. | Что такое экономика? | 1 |
| 2. | Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике. | 1 |
| 3. | Механизм рыночной экономики. | 1 |
| 4. | Денежное обращение. | 1 |
| 5. | Производство и потребление. | 1 |
| 6. | Предпринимательство и его место в современной экономике. | 2 |
| 7. | Экономика малого предприятия. | 2 |
| 8. | Финансы и расчеты в бизнесе. | 1 |
| ИТОГО: | | 10 |

Тема 1. Что такое экономика – 1 час.

Сущность экономики. Этапы развития экономической науки. Макроэкономика и микроэкономика.

Тема 2. Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике – 1 час.

Сущность понятия «собственность». Формы собственности. Понятие и сущность приватизации.

Тема 3. Механизм рыночной экономики – 1 час.

Возникновение, структура и функции рынка. Рыночная цена. Конкуренция и монополия. Противоречия рынка. Экономические кризисы.

Тема 4. Денежное обращение – 1 час.

Деньги, их происхождение и сущность. Цены. Механизм ценообразования, виды цен. Инфляция: сущность, причины, последствия.

Тема 5. Производство и потребление – 1 час.

Общественное производство и его экономические результаты. Труд как главный фактор производства. Производительность труда. Потребление и потребительский выбор.

Тема 6. Предпринимательство и его место в современной экономике – 2 часа.

История возникновения и сущность предпринимательства. Формы предпринимательской деятельности. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности. Маркетинг. Менеджмент.

Тема 7. Экономика малого предприятия – 2 часа.

Роль малого предпринимательства в развитии экономики. Система поддержки малого предпринимательства. Основные экономические показатели малого предприятия. Разработка бизнес – плана малого предприятия.

Тема 8. Финансы и расчеты в бизнесе – 1 час

Финансы и финансовая система. Банки. Финансирование предпринимательской деятельности. Основные формы расчетов в предпринимательстве. Анализ финансового состояния фирмы (малого предприятия).

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:57
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2.1. «Основы деловой культуры».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов всего |
|--------|---|---------------------------|
| 1. | Этика деловых отношений | 2 |
| 2. | Основы деловой культуры в устной и письменной форме | 2 |
| 3. | Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке | 2 |
| 4. | Основы психологии производственных отношений | 2 |
| 5. | Основы управления конфликтами | 2 |
| ИТОГО: | | 10 |

Тема 1. Этика деловых отношений – 2 часа.

Общие сведения об этической культуре. Этика делового общения. Деловой этикет. Внешний облик человека.

Тема 2. Основы деловой культуры в устной и письменной форме - 2 часа.

Деловая беседа (вербальный этикет); элементы речевого этикета: формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях; коммуникативные барьеры. Деловая переписка. Культура телефонного общения; этикет в деловом диалоге по телефону. Требования к содержанию деловых телефонных разговоров, основные элементы диалога; требования к частным разговорам по телефону в деловой обстановке.

Тема 3. Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке-2 часа.

Нравственные требования к профессиональному поведению (доброжелательность, вежливость, тактичность). Этикет в деловом общении работников торговли. Нормы и правила общения в деловой профессиональной обстановке. Искусство общения. Составление резюме. Собеседование при поступлении на работу.

Тема 4. Основы психологии производственных отношений-2 часа .

Предмет изучения психологии. Понятие о психике. Основные задачи психологии. Роль психологии в процессе общения. Основные сведения о психологических процессах (ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, внимание, речь), их значение и сущность в профессиональной деятельности работника торговли. Общее понятие о личности в психологии. Процесс формирования личности. Психологическая структура личности. Психические состояния человека (чувства, эмоции), их характеристика и значение в профессиональной деятельности продавца

Тема 5. Основы управления конфликтами-2 часа.

Конфликт и его структура. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Правила поведения в конфликтах.

Практические занятия- 2 часа

Составление делового письма. Составление резюме.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2.2. «Основы бухгалтерского учета».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов всего |
|--------|---|------------------------|
| 1. | Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях. | 2 |
| 2. | Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета. | 3 |
| 3. | Виды бухгалтерских счетов. | 2 |
| 4. | Учет поступивших товаров и их оценка | 3 |
| 5. | Инвентаризация в торговле | 2 |
| 6. | Налоги и налогообложение. | 2 |
| 7. | Бухгалтерская отчетность в торговле. | 2 |
| ИТОГО: | | 16 |

Тема 1. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях- 2 часа

Характеристика бухгалтерского учета. Измерители, применяемые в учете. Виды хозяйственного учета.

Тема 2. Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета- 3 часа.

Понятие о документах. Классификация документов. Реквизиты документов. Требования, предъявляемые к оформлению документов. Исправление ошибок в документах и их хранение. Формы и виды материальной ответственности, применяемые на торговых предприятиях.

Тема 3. Виды бухгалтерских счетов- 2 часа

Понятие о плане счетов в бухгалтерском учете. Характеристика основных счетов.

Тема 4. Учет поступивших товаров и их оценка-3 часа

Порядок ценообразования в торговле. Учет поступивших товаров. Формирование продажных цен на товары. Понятие торговой надбавки, валовой доход и прибыль.

Тема 5. Инвентаризация в торговле- 2 часа.

Сроки и порядок проведения инвентаризации, документальное оформление.

Тема 6. Налоги и налогообложение- 2 часа.

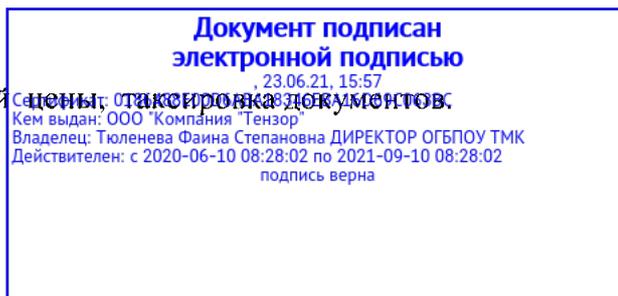
Налог и налоговая система, виды налогов, объекты налогообложения, скидки и льготы. Порядок и сроки уплаты налогов. Налоги с доходов предприятий, налоги с доходов граждан.

Тема 7. Бухгалтерская отчетность в торговле- 2 часа.

Отчетность предприятий, значение, виды, требования, порядок и сроки представления.

Практические занятия- 3 часа

Расчет торговой надбавки, формирование продажной цены, оформление документов.



**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 2. 3. «Санитария и гигиена».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов всего |
|---------------|---|------------------------|
| 1. | Нормативно - правовая база санитарно – эпидемиологических требований к торговым помещениям. | 1 |
| 2. | Нормативно - правовая база санитарно – эпидемиологических требований к оборудованию, инструменту, инвентарю. | 1 |
| 3. | Нормативно - правовая база санитарно – эпидемиологических требований к транспорту и хранению продовольственных товаров. | 1 |
| 4. | Личная гигиена. | 1 |
| 5. | Санитарный режим работников на производстве. | 2 |
| 6. | Медицинские обследования, их цель и виды | 1 |
| 7. | Классификация опасных и вредных производственных факторов, безопасность работы с ними. | 1 |
| 8. | Производственный травматизм. | 2 |
| ИТОГО: | | 10 |

Тема 1. Нормативно - правовая база санитарно – эпидемиологических требований к торговым помещениям- 1 час.

Правовая база санитарных требований. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству и содержанию торговых предприятий.

Тема 2. Нормативно- правовая база санитарно – эпидемиологических требований к оборудованию, инструменту, инвентарю - 1 час.

Правовая база санитарных требований. Санитарно – эпидемиологические требования к торговому оборудованию, инструментам, инвентарю.

Тема 3. Нормативно- правовая база санитарно – эпидемиологических требований к транспорту и хранению продовольственных товаров- 1 час

Правовая база санитарных требований. Санитарно – эпидемиологические требования к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию покупателей

Тема 4. Личная гигиена-1 час

Требования к личной гигиене персонала

Тема 5. Санитарный режим работников на производстве- 2 часа

Санитарная культура. Гигиена труда и производственная санитария.

Тема 6. Медицинские обследования, их цель и виды- 1 час

Медицинские книжки. Предохранительные прививки, их значение

Тема 7. Классификация опасных и вредных производственных факторов, безопасность работы с ними- 1 час

Профессиональные вредности. Вредные привычки.

Тема 8. Производственный травматизм- 2 часа Понятие производственного травматизма.

Причины производственного травматизма. Анализ причин возникновения производственного травматизма. Меры предупреждения производственного травматизма. Меры предупреждения оказания доврачебной помощи пострадавшим

**Документ подписан
электронной подписью**
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 3. 1. «Продажа продовольственных товаров».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов всего |
|-------|--|------------------------|
| 1. | Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 2 |
| 2. | Подготовка основных групп продовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка. | 2 |
| 3. | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных зерновых культур. | 2 |
| 4. | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах крахмала, сахара и кондитерских товаров. | 2 |
| 5. | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных вкусовых товаров. | 2 |
| 6. | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных молочных товаров. | 3 |
| 7. | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных пищевых жиров. | 2 |
| 8. | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яичных товаров | 1 |
| 9 | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных товаров | 2 |
| 10 | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбных товаров | 2 |
| 11 | Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров | 3 |
| 12 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации зерновых культур. | 2 |
| 13 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации крахмала, сахара и кондитерских товаров. | 2 |
| 14 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации вкусовых товаров. | 2 |
| 15 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации молочных товаров. | 2 |
| 16 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации пищевых жиров. | 2 |
| 17 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации яичных товаров. | 1 |
| 18 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации мясных товаров. | 2 |
| 19 | Особенности маркировки, упаковки, и условия хранения и сроки хранения рыбных товаров. | 2 |

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

| | | |
|--------|---|----|
| 20 | Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации плодоовощных товаров. | 4 |
| 21 | <u>Практические занятия</u> Распознавание отдельных видов продовольственных товаров определение качества органолептическим методом. | 8 |
| ИТОГО: | | 50 |

Тема 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары- 2 часа

Приемка товара по качеству и количеству. Проверка сопроводительных документов на поступившие товары. Особенности приемки основных групп продовольственных товаров.

Тема 2. Подготовка основных групп продовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка-2 часа

Подготовка к продаже основных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). Проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида.

Размещение и выкладка основных групп продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в торговом зале по группам, видам, сортам, с учетом частоты спроса и удобства работы и в помещениях для хранения товаров.

Тема 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных зерновых культур.- 2 часа.

Крупа: классификация, определение вида, особенности пищевой ценности, ассортимента и товароведных характеристиках основных видов, определение показателей качества и дефектов.

Мука: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведные характеристики основных видов, показатели качества, дефекты.

Макаронные изделия: классификацию групп, подгрупп, особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп, показатели качества различных групп, дефекты.

Хлеб и хлебобулочные изделия: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Бараночные изделия классификация групп, , ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества.

Сухари классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Крахмал: классификация, показатели качества.

Тема 4. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах Крахмала, сахара и кондитерских товаров- 2 часа

Сахар: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Фруктово-ягодные кондитерские изделия классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Какао-порошок классификация, особенности пищевой ценности, ассортимента и показателей качества.

Документ подписан
электронной подписью
23.06.21, 15:57
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Шоколад: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты.

Карамель классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Конфетные изделия (конфеты, ирис, драже) : классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества.

Мучные кондитерские изделия (печенье, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, ромовые баба, кексы): классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Тема 5. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных вкусовых товаров-2 часа

Чай и чайные напитки: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Кофе и кофейные напитки: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Пряности: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества.

Приправы: классификация групп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Безалкогольные напитки: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества.

Слабоалкогольные напитки: классификация виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества.

Алкогольные напитки: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Тема 6. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных молочных товаров-3 часа

Молоко: классификация в зависимости от тепловой обработки и жирности, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты.

Сливки: классификация в зависимости от тепловой обработки и жирности, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты.

Молочные консервы: классификация виды, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты.

Кисломолочные продукты (сметана, творог, диетические кисломолочные продукты): классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Сыры (твердые и мягкие сычужные, кисломолочные, переработанные, рассольные): классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и

товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Масло коровье классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и

товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

**Документ подписан
электронной подписью**
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Тема 7. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах основных пищевых жиров- 2 часа

Растительные масла: классификация, способы очистки, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Маргарин: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества.

Кулинарные жиры: классификация, особенности пищевой ценности, ассортимент, показатели качества.

Животные топленые жиры: классификация, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Тема 8. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яичных товаров - 1 час

Яйца и продукты их переработки: классификация, категории, особенности пищевой ценности, ассортимент, показатели качества, дефекты.

Тема 9. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных товаров - 2 часа

Мясо убойных животных (свинина, говядина, баранина): классификация, розничный разруб, клеймение, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика категорий, показатели качества.

Мяса птицы: классификация, категории упитанности, способы разделки, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Мясные субпродукты: классификация, виды, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика категорий, показатели качества.

Колбасные изделия: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп (вареных, полукопченых, копченых), показатели качества.

Мясные консервы: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Тема 10. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбных товаров - 2 часа

Семейства рыбы: характеристика основных видов.

Рыба живая: особенности пищевой ценности, виды, показатели качества.

Рыба охлажденная: способы разделки, особенности пищевой ценности, показатели качества.

Рыба мороженая: способы охлаждения и разделки, ассортимент, показатели качества.

Соленые гастрономические товары (соленые сельди, мелкосельдевые, лососевые): виды посола, способы разделки, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты.

Копченая рыба и балычные изделия: способы копчения, ассортимент и товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты

Рыбные консервы и пресервы: классификация групп, подгрупп, особенности пищевой ценности, ассортимент и товароведная характеристика основных групп, показатели качества, дефекты.

Документ подписан
электронной подписью
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Тема 11. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров - 3 часа

Клубнеплоды (картофель, батат, топинамбур): классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Корнеплоды (морковь, свекла, редис, редька, репа): классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Капустные: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Луковые: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Пряные и десертные: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Тыквенные (огурцы, арбузы, дыни, тыквы, кабачки, патиссоны): классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Томатных: классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, болезни.

Семечковые (яблоки, груши): классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Косточковые плоды (вишня, черешня, персики, сливы, абрикосы, сливы): классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Переработка плодов, овощей, грибов, ягод: (сушеные, соленые, маринованные, консервы), классификация, виды, особенности пищевой ценности, товароведная характеристика основных видов, показатели качества.

Грибы: классификация, ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов.

Тема 12. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации -2 часа

Особенности маркировки, упаковки, и условия и сроки хранения, муки, макаронных изделий, крупы, бараночных изделий, сухарей, пищевых концентратов.

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки реализации хлеба, хлебобулочных изделий.

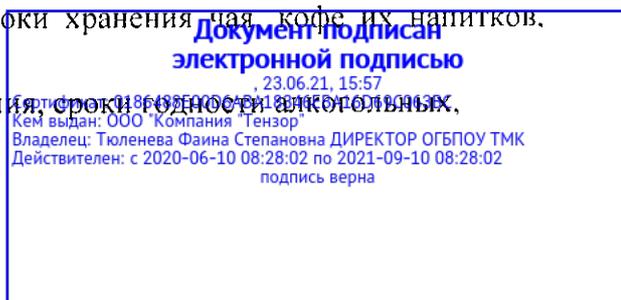
Тема 13. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации крахмала, сахара и кондитерских товаров-2 часа

Особенности маркировки, упаковки условия и сроки хранения крахмала, сахара, меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий, шоколада, какао-порошка, карамели, конфетных изделий, халвы, восточных сладостей, мучных кондитерских изделий, диетических и лечебных кондитерских изделий.

Тема 14. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации вкусовых товаров-2 часа

Особенности маркировки, упаковки условия и сроки хранения чая, кофе и напитков, цикория, пряностей и приправ.

Особенности маркировки, упаковки условия хранения слабоалкогольных и безалкогольных напитков.



Тема 15. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации молочных товаров-2 часа

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки реализации молока, сливок, кисломолочных продуктов.

Особенности маркировки, упаковки условия и сроки хранения мороженого, сыров, масла коровьего.

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки годности молочных консервов.

Тема 16. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации пищевых жиров- 2 часа

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки годности растительных масел, животных жиров, маргарина, кулинарных жиров.

Тема 17. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации яичных товаров- 1 час

Особенности маркировки, упаковки условия и сроки хранения яиц и продуктов их переработки.

Тема 18. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации мясных товаров-2 часа

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки реализации мяса разных видов животных и птицы, мясных субпродуктов, колбасных изделий мясных копченостей, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки годности мясных консервов.

Тема 19. Особенности маркировки, упаковки, и условия и сроки хранения рыбных товаров-2часа

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки реализации рыбы живой, охлажденной.

Особенности маркировки, упаковки условия и сроки хранения мороженой, рыбного филе, рыбы соленой, вяленой, копченой, балычных изделий, пресервов, нерыбных морепродуктов.

Особенности маркировки, упаковки условия хранения, сроки годности рыбных консервов, икры рыбной.

Тема 20. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации плодоовощных товаров- 4 часа

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки реализации клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, десертных, тыквенных, томатных, зерновых, бобовых овощей;

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки реализации семечковых, косточковых, тропических и субтропических плодов, ягод и орехоплодных;

Особенности маркировки, упаковки условия и сроки хранения продуктов переработки плодов овощей (квашеных, соленых, маринованных, сушеных), грибов, ягод.

Особенности маркировки, упаковки условия хранения и сроки годности плодоовощных консервов.

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:57
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Практические занятия -8 часов

- Распознавание отдельных видов зерномучных товаров (крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия), определение качества органолептическим методом.
- Распознавание видов свежих плодов, овощей и плодоовощных консервов органолептическая оценка их качества, расшифровка литографических обозначений.
- Распознавание видов и сорта вкусовых товаров (чай, кофе), органолептическая оценка их качества.
- Распознавание вида и ассортимента кондитерских изделий(шоколад, карамель, конфетные изделия, мучные кондитерские изделия), органолептическая оценка их качества.
- Распознавание видов и ассортимента молочных товаров (кисломолочные продукты, молочные консервы), определение жирности и способа термической обработки, расшифровка литографических обозначений молочных консервов, органолептическая оценка их качества.
- Распознавание ассортимента растительных масел в зависимости от вида используемого сырья и способа очистки, органолептическая оценка их качества.
- Распознавание вида и ассортимента мясных консервов, расшифровка литографических обозначений мясных консервов, органолептическая оценка их качества.
- Распознавание вида и ассортимента рыбные консервы и пресервы, расшифровка литографических обозначений рыбных консервов, органолептическая оценка их качества.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 3. 2. «Продажа непродовольственных товаров».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов всего |
|-------|--|------------------------|
| 1. | Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп. | 2 |
| 2. | Классификация и ассортимент текстильных волокон, пряжи, ниток, ткани, нетканых текстильных материалов. | 1 |
| 3. | Классификация и ассортимент швейных, трикотажных товаров. | 1 |
| 4. | Классификация и ассортимент меховых товаров. | 1 |
| 5. | Классификация и ассортимент кожевенно-обувных товаров. | 1 |
| 6. | Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. | 2 |
| 7. | Классификация и ассортимент галантерейных товаров. | 1 |
| 8. | Классификация и ассортимент посуды-хозяйственных товаров. | 2 |
| 9 | Классификация и ассортимент культурно-бытовых товаров. | 2 |
| 10 | Классификация и ассортимент мебельных товаров. | 1 |
| 11 | Классификация и ассортимент ювелирных изделий и часов. | 1 |
| 12 | Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров. | 9 |
| 13 | Подготовка основных групп непродовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка. | 8 |
| 14 | Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах основных групп непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. | 7 |
| 15 | Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. | 2 |
| 16 | Практические занятия | 9 |
| | Итого: | 50 |

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Тема 1. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп-2 часа

Факторы, влияющие на формирование и сохранение потребительских свойств товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения)

Тема 2. Классификация и ассортимент текстильных волокон, пряжи, ниток, ткани, нетканых текстильных материалов- 1час

Тема 3. Классификация и ассортимент швейных, трикотажных товаров. Шкала типоразмеров- 1час

Тема 4. Классификация и ассортимент меховых товаров- 1час

Основные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов. Ассортимент основных видов пушно-меховых и овчинно-шубных изделий и искусственного меха.

Тема 5. Классификация и ассортимент кожевенно-обувных товаров-1 час

Кожевенные материалы и искусственные обувные материалы, виды, свойства и отличительные признаки. Способы креплений. Резиновая и валяная обувь. Группировка и ассортимент обуви.

Тема 6. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров- 2часа

Парфюмерные товары, классификация, краткая характеристика ассортимента. Косметические товары (гигиеническая и декоративная косметика) классификация, характеристика ассортимента.

Тема 7. Классификация и ассортимент галантерейных товаров- 1час

Классификация групп текстильной, металлической, пластмассовой, кожаной, щеточных изделий и зеркал, краткая характеристика ассортимента.

Тема 8. Классификация и ассортимент посуды-хозяйственных товаров -2 часа

Классификация ассортимент стеклянных, керамических изделий, металлохозяйственных товаров, товаров из пластических масс и бытовой химии.

Тема 9. Классификация и ассортимент культурно-бытовых товаров- 2часа

Классификация, ассортимент школьно-письменных, канцелярских товаров, игрушек, спортивных товаров.

Тема 10. Классификация и ассортимент мебельных товаров-1 час

Тема 11. Классификация и ассортимент ювелирных изделий и часов-1 час

Тема 12. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров - 9 часов

Текстильные товары. Показатели качества, дефекты, градация качества, правила маркировки, упаковки, хранения текстильных товаров, нетканых текстильных материалов.

Швейные, трикотажные товары. Показатели качества, дефекты, правила маркировки, упаковки, хранения швейных, трикотажных товаров

Меховые товары. Показатели качества, дефекты, правила маркировки, упаковки, хранения пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов и искусственного меха.

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:57
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346FBA16D69C063BC
Идентификатор: 0030 Контрагент: ТМК
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Кожевенно-обувные товары. Показатели качества, дефекты, правила маркировки, упаковки, хранения обуви из кожи и искусственных материалов, резиновой и вяленой обуви.

Галантерейные товары. Показатели качества, дефекты, правила маркировки, упаковки, хранения текстильной, металлической, пластмассовой, кожаной галантереи, щеточных изделий и зеркал.

Парфюмерно-косметические товары. Показатели качества, дефекты, правила маркировки, упаковки, хранения парфюмерно-косметических товаров.

Хозяйственные товары. Показатели качества, дефекты, градация качества, правила маркировки, упаковки, хранения стеклянных, керамических изделий,

металлохозяйственных товаров, товаров из пластических масс и бытовой химии

Культурно – бытовые товары. Показатели качества, дефекты, градация качества, правила упаковки, маркировки, хранения школьно-письменных, канцелярских товаров, игрушек, спортивных товаров.

Ювелирные изделия. Показатели качества, дефекты, правила упаковки, маркировки, хранения ювелирных изделий.

Тема 13. Подготовка основных групп непродовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка- 8 часов

Подготовка, размещение *текстильных товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *обувных товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *пушно-меховых, овчинно-шубных товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *хозяйственных товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *галантерейных товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *ювелирных товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *парфюмерно-косметических товаров* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании.

Подготовка, размещение *товаров культурно-бытового назначения* в торговом зале и выкладка на торговом технологическом оборудовании

Тема 14. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах основных групп непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации- 7 часов

Обслуживание покупателей: встреча, предложение и показ непродовольственных товаров, помощь в выборе товаров, подсчет стоимости покупки и выписывание чека.

Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах *текстильных товаров*, требованиях безопасности их эксплуатации

Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах *обувных товаров*, требованиях безопасности их эксплуатации.

Документ подписан
электронной подписью

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах *пушино- меховых, овчинно-шубных* товаров, требованиях безопасности их эксплуатации

Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах *хозяйственных* товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах *галантерейных, парфюмерно-косметических* товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

Консультирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров *культурно-бытового назначения*.

Тема 15. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей-2 часа

Назначение и классификация систем защиты товаров, порядок их использования.

Виды и формы материальной ответственности. Инвентаризации недовольственных товаров

Подготовка товаров к инвентаризации, проведение инвентаризации, оформление документов.

Практические занятия -9 часов

Изучение ассортимента тканей (по образцам) распознавание видов сырья, переплетений, видов отделки, оценка качества.

Определение размера человека через установление основных параметров.

Изучение ассортимента швейных товаров, распознавание видов швейных изделий, их назначение, оценка качества.

Распознавание различных видов трикотажных изделий по виду сырья, структуре полотна, размеру, назначению.

Изучение ассортимента косметических товаров и различных видов туалетного мыла. Определение назначения, требования к качеству.

Изучение ассортимента парфюмерных товаров (по образцам). Определение характера запаха в духах, одеколоне, требования к качеству.

Изучение ассортимента галантерейных товаров, оценка качества

Распознавание натуральных кож и искусственных обувных материалов по образцу в альбомах и образцам обуви, требования к качеству.

Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров. Определение качества.

Определение вида стекла и способа выработки стеклянных изделий. Изучение украшения стеклянной посуды. Изучение ассортимента стеклянной посуды, требования к качеству.

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 3.3. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с
покупателями».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов всего |
|-------|---|------------------------|
| 1. | Основные сведения о контрольно-кассовой технике | 1 |
| 2. | Классификация устройства контрольно-кассовой техники. | 2 |
| 3. | Правила расчетов и обслуживания покупателей. | 4 |
| 4. | Оформление документов по кассовым операциям | 2 |
| 5. | Практические занятия | 9 |
| | Итого: | 18 |

Тема 1. Основные сведения о контрольно-кассовой технике – 1 час

Документы, регламентирующие применение ККТ. Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации. Особенности технического обслуживания ККТ.

Тема 2. Классификация устройства контрольно-кассовой техники-2 часа

Характеристика основных блоков ККТ: устройство ввода, печать, оперативно – запоминающее устройство. Назначение суммирующих денежных и операционных регистров. Определение выручки и остатков денег на начало и конец рабочего дня.

Тема 3. Правила расчетов и обслуживания покупателей- 4 часа

Правила расчетов и обслуживания покупателей. Признаки платежности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.

Тема 4. Оформление документов по кассовым операциям- 2 часа

Виды документов, правила оформления документов по кассовым операциям. Учет денежных средств в торговых предприятиях. Контроль за сохранностью материальных ценностей. Подготовка товаров к инвентаризации, проведение инвентаризации, оформление документов.

Практические занятия -9 часов

Определение основных узлов и деталей, эксплуатация различных моделей кассового оборудования.

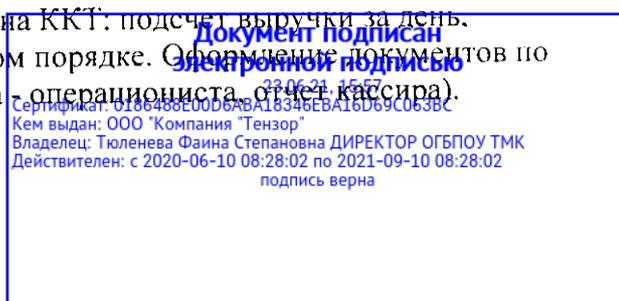
Определение признаков платежеспособности банкнот России.

Работа на контрольно-кассовой машине.

Расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека.

Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.

Проведение заключительных операций при работе на ККТ: подсчет выручки за день, подбор денежных купюр и сдача их в установленном порядке. Оформление документов по кассовым операциям (заполнение журнала кассира - операциониста, отчет кассира).



**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТА 4. «Производственное обучение».**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов |
|-------|---|------------------|
| | 4.1 Учебная практика | |
| 1. | Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | 12 |
| 1.1. | Проверка сопроводительных документов, на поступившие товары и их оформление. | 6 |
| 1.2. | Приемка по количеству и качеству основных групп товаров | 6 |
| 2. | Раздел 2. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка | 48 |
| 2.1 | Подготовка к продаже основных групп товаров, проверка наименования, количества, сортности, цены, состояние упаковки и правильность маркировки | 24 |
| 2.2 | Размещение и выкладка основных групп товаров в торговом зале по группам, видам, сортам и в помещениях для хранения товаров | 24 |
| 3. | Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных товаров | 24 |
| 3.1 | Идентификация различных групп, подгрупп и видов товаров | 6 |
| 3.2 | Оценка качества по органолептическим показателям | 6 |
| 3.3 | Консультирование и обслуживание покупателей | 12 |
| 4. | Раздел 4. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров | 6 |
| 4.5. | Раздел 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования | 24 |
| 5.1 | Подготовка торгово-технологического оборудования к работе | 12 |
| 5.2 | Эксплуатация торгово-технологического оборудования | 12 |
| 6 | Раздел 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей | 6 |
| 7 | Раздел 7. Изучение спроса покупателей | 6 |
| 8 | Раздел 8. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями | 12 |
| 9 | Раздел 9. Оформление документов по кассовым операциям | 18 |
| 10 | Производственная практика | 156 |
| | Итого: | 312 |

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Раздел 1. Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары -12 часов

1.1. Проверка сопроводительных документов, на поступившие товары и их оформление -6 часов

Виды работ:

Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Проверка сопроводительных документов, на поступившие товары и их оформление

1.2 Приемка по количеству и качеству основных групп товаров- 6 часов

Виды работ:

Приемка товаров, по количеству товарных мест, массе брутто, приемка по количеству единиц в каждом товарном месте и массе нетто. Недостачи и излишки в процессе приемки. Приемка товаров по качеству в установленные сроки, документация подтверждающая качество товаров, применение органолептического метода при приемке товаров, акт о ненадлежащем качестве.

Раздел 2. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка-48 часов

2.1 Подготовка к продаже основных групп товаров, проверка наименования, количества, сортности, цены, состояние упаковки и правильность маркировки-24 часа

Виды работ:

Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Предварительная подготовка : расфасовка , сортировка, маркировка, расценка, облагораживание(придание изделию товарного вида) и подготовка основных групп товаров к подаче на рабочее место продавца или торговый зал.

2.2 Размещение и выкладка основных групп товаров в торговом зале по группам, видам, сортам и в помещениях для хранения товаров-24 часа

Виды работ:

Размещение товаров на отдельных участках в зоне обслуживания по наиболее существенным признакам: видам, группам, сортам, потребительским комплексам, при учете основных требований. Горизонтальный, вертикальный способы и декоративная выкладка, при размещении основных групп товаров

Раздел 3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров-24 часа

3.1. Идентификация различных групп, подгрупп и видов товаров- 6 часов

Виды работ:

Идентификация различных групп, подгрупп и видов товаров. Расшифровка артикула и маркировки.

3.2 Оценка качества по органолептическим показателям- 6 часов

Виды работ:

Оценка качества товаров по органолептическим методам. Распознавание дефектов продуктов .

3.3 Консультирование и обслуживание покупателей- 6 часов

**Документ подписан
электронной подписью**
23.06.21, 15:57
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Виды работ: Обслуживание и предоставление достоверной информации о качестве товаров, потребительских свойствах, требованиях безопасности при их эксплуатации, предложение новых, взаимозаменяемых товаров.

Раздел 4. Соблюдение условий хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров-6 часов

Виды работ:

Исходное качество, упаковка товаров. Режим хранения, размещение в хранилище, санитарное состояние помещений для хранения. Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров.

Раздел 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования-24 часа

5.1 Подготовка торгово-технологического оборудования к работе-12 часов

Виды работ:

Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Подготовка к работе торгово-технологического оборудования (измерительного, механического, холодильного, контрольно-кассового). Подготовка к работе инвентаря и инструментов.

5.2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования-12 часов

Виды работ:

Эксплуатация торгово-технологического оборудования (измерительного, механического, холодильного, контрольно-кассового). Составление заявок на ремонт оборудования.

Раздел 6. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей-6 часов

Виды работ:

Организация рабочего места, соблюдение безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Уборка не реализованных товаров. Подготовка товаров к инвентаризации, проведение, составление и оформление документов.

Раздел 7. Изучение спроса покупателей-6 часов

Виды работ:

Виды спроса покупателей

(реализованный, неудовлетворенный и формирующийся спрос).

Основные факторы, формирующие спрос, применение метода анкетирования на примере изучения микроспроса, достоинство метода анкетирования.

Раздел 8. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями-12 часов

Виды работ:

Организация рабочего места контролера-кассира, с соблюдением безопасности труда, противопожарной безопасности и правил санитарии. Подготовка ККТ к работе, заправка ленты. Применение различных способов при расчете с покупателями. Проверка реквизитов чека, определение подлинности чека. Пополнение ассортимента товаров

Определение количества и качества продаваемых товаров, проверка качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги

Документ подписан
электронной подписью
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC
Исст. срок: ООО "Компания "Тензор"
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02
подпись верна

Расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека.

Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ. Выполнение работ в основных режимах ККТ.

Раздел 9. Оформление документов по кассовым операциям-18 часов

Виды работ:

Выявление причин возврата денежных средств покупателю по неиспользованному чеку, возврат денег покупателю, оформление актов на возврат.

Пополнение ассортимента товаров.

Проведение заключительных операций при работе на ККТ: подсчет выручки за день, подбор денежных купюр и сдача их в установленном порядке.

Оформление документов по кассовым операциям. Подготовка товаров к инвентаризации, проведение инвентаризации, оформление документов

Производственная практика-156 часов

**Документ подписан
электронной подписью**

23.06.21, 15:57

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна