

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение «Яранский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНА



Руководитель коммерческой службы
Яранского РАЙПО
Л.Г. Сергеева/



УТВЕРЖДЕНА
Директор КОГПОАУ-ЯТГ
Лобанов В.Н.

О Б Р А З О В А Т Е Л Ь Н А Я
П Р О Г Р А М М А
профессиональной подготовки
по профессии
17353 Продавец продовольственных товаров

2018 год

Разработчик:

Сулова Ирина Васильевна – руководитель (заведующий) учебной и производственной практики

Пайметова Людмила Геннадьевна – преподаватель спецдисциплин

Рекомендована предметно-цикловой комиссией групп технологов, страховое дело, продавцов КОГПОАУ ЯТТ

Протокол № 9 от «14» мая 2018 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Образовательная программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к продавцу продовольственных товаров, соответствующего уровня квалификации. 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 осуществления торговой деятельности.

Структура и содержание программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным предметам;
- рабочими программами по учебным предметам.

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.

Требования к условиям реализации образовательной программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Техникума, осуществляющего подготовку продавцов.

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке продавцов создаются численностью 12 - 15 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации. 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.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

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

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов. Получение и размещение упаковочного материала. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации.

Должен знать: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания покупателей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

Продавец продовольственных товаров 3-го разряда

Характеристика работ. Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента. Участие в получении товаров. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление прилавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния. Изучение спроса покупателей.

Должен знать: основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров; признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров; принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин; наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции; основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; основы коллективных форм организации и оплаты труда.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ОБУЧЕНИЮ

по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

виду обучения профессиональная подготовка

Количество учебных часов 480 часов, в том числе теория 200 часов, практика 280 часов.

Учебная нагрузка в неделю 40 час.

По окончании обучения присваиваем 2-3 разряда

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	В том числе	
			теория	практика
1.	Блок социально-экономических дисциплин			
1.1.	Экономика отрасли и предприятия	10	10	
1.2.	Основы потребительских знаний	10	10	
1.3.	Основы эффективного поведения на рынке труда	2	2	
	Итого:	22	22	
2.	Блок обще профессиональных дисциплин			
2.1.	Торговые вычисления	20	20	
2.2.	Учет и отчетность в торговле	15	15	
2.3.	Деловая культура	13	13	
	Итого:	48	48	
3.	Блок профилирующих дисциплин			
3.1.	Введение в товароведение продовольственных товаров	10	10	
3.2.	Товароведение продовольственных товаров	70	70	
3.3.	Санитария и гигиена продовольственных товаров	10	10	
3.4.	Технология розничной торговли	15	15	
3.5.	Оборудования торговых предприятий	15	15	
	Итого:	120	120	
4.	Производственное обучение	280		280
5.	Консультации	4	4	
6.	Итоговый (квалификационный) экзамен	6	6	
	Всего:	480	200	280

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Экономика отрасли и предприятия»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Введение. Основные понятия экономики	1
2.	Организация и её отраслевые особенности	1
3.	Основной капитал предприятия.	1
4.	Оборотный капитал предприятия	1
5.	Трудовые ресурсы предприятия	1
6.	Организационно-правовые формы организаций	1
7.	Рынок. Понятие, виды рынков.	1
8.	Издержки производства и реализации.	1
9.	Прибыль.	1
10.	Ценообразование	1
	ИТОГО:	10

Содержание программы

Введение. Основные понятия экономики

Роль и сущность экономики. Эволюция развития экономической науки. Предмет и объект изучения. Три главных вопроса экономики.

Организация и её отраслевые особенности.

Отрасль в системе рыночной экономики. Понятие и классификация предприятий.

Механизм функционирования предприятий в условиях рыночной экономики

Основной капитал предприятия.

Понятие и классификация основного капитала. Учёт и оценка основных фондов. Амортизация основных фондов. Показатели использования основных фондов.

Оборотный капитал предприятия.

Состав и структура оборотного капитала. Кругооборот оборотных средств. Показатели использования оборотных средств.

Трудовые ресурсы предприятия

Понятие и структура трудовых ресурсов. Показатели использования трудовых ресурсов. Производительность труда. Управление трудовыми ресурсами.

Организационно-правовые формы организаций

Характеристика основных организационно-правовых форм. Хозяйственные товарищества и общества. Акционерные общества. Фермерские хозяйства. Производственные кооперативы. Унитарные предприятия.

Рынок. Понятие, виды рынков.

Понятие рынок. Субъекты рынка. Виды и функции рынка. Рынок ценных бумаг. Налоги.

Прибыль.

Прибыль предприятия её сущность и формирование. Факторы, влияющие на прибыль. Виды прибыли. Источники получения прибыли

Издержки производства и реализации.

Понятие. Сущность и классификация издержек обращения. Порядок формирования цены. Методы калькулирования. Издержки производства и реализации.

Ценообразование.

Цена и её функции. Основные подходы к установлению цены. Методы ценообразования. Виды цен.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Основы потребительских знаний»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Потребитель и его потребности. Классификация.	1
2.	Источники информации для потребителя.	1
3.	Реклама. Виды рекламы. Упаковка товаров.	1
4.	Маркировка товаров. Определение видов маркировки.	1
5.	Современная система штрихового кодирования. Индекс «Е» на упаковке.	1
6.	Поведение потребителей при покупке товаров.	1
7.	Система государственных органов по защите прав потребителей.	1
8.	Закон РФ «О защите прав потребителей» статьи 18-25.	1
9.	Оформление искового заявления по поводу приобретения некачественного товара.	1
10.	Зачет: Решение ситуаций по защите прав потребителей.	1
	ИТОГО:	10

Содержание программы

Раздел №1. Потребитель и его потребности.

Кто является потребителем. Суверенитет потребителя. Общее представление о видах потребностей. «Пирамида» человеческих потребностей по Маслоу. Психология потребителя. Самоменеджмент в деятельности потребителя. Потребление и сбережение. Права и обязанности потребителей.

Основные понятия:

Потребитель, потребность, суверенитет потребителя, продавец, обязанность, потребительская культура, право

В результате изучения данной темы ученик должен

Знать

Понятие о потребностях, их видах

Права и обязанности потребителей

Уметь

Приводить примеры разных видов потребностей

Обосновать, почему потребитель обладает суверенной властью на рынке

Практическая часть

Практическая работа: «Анализ человеческих потребностей».

Раздел №2. Источники информации для потребителей.

Реклама. Виды рекламы. Приемы, используемые в рекламе. Достоинства

и недостатки рекламу. Проблемы государственного регулирования рекламы. Сертификация продукции. На какие виды продукции необходим сертификат. Какую информацию потребитель может получить из сертификата. Как регулируется право потребителя на информацию. Символы на этикетках, упаковках, вкладышах. Товарные знаки и их назначение. Штриховой код. Разновидности систем кодирования. Что стоит за цифрами. Кто имеет право ставить штрих-код на товаре. Индекс Е. Для чего нужны пищевые добавки. Классификация пищевых добавок.

Основные понятия:

Индекс Е, реклама, сертификат, товарный знак, этикетка, штрих-код, товарная марка, упаковка.

В результате изучения данной темы ученик должен

Знать

1. Из каких источников можно получить сведения о товарах и услугах
2. Некоторые важнейшие символы на упаковках товаров
3. Понятие сертификации
4. Основные рекламные приемы

Уметь

1. Анализировать полученную информацию и использовать ее при выборе товара или услуги
2. Выбирать товар, ориентируясь на символы, указанные на упаковке товара
3. Вырабатывать собственные критерии оценки товара
4. Критически относиться к рекламе, противостоять ее воздействию

Практическая часть

1. «Определение пищевых добавок в продуктах»
2. «Определение видов маркировки»
3. «О чем нам расскажет штрих-код»
4. «Создание рекламы»

Раздел №3. Поведение потребителей при покупке товаров.

Что должен знать потребитель о товаре. Требование к товару. Вы покупаете продукты питания. О чем следует помнить потребителю при покупке товаров. Как не ошибиться в выборе товара. Международные стандарты размеров одежды. Качество товаров. Недостатки: явные, скрытые, существенные. Специальные сроки: гарантийный срок, срок годности, срок службы. Замена недоброкачественного товара. Обмен товаров надлежащего качества. Особенности продажи товаров: в кредит, по образцам, по заказам и на дому у покупателя, по почте, в комиссионном магазине. Торговые уловки: скидки, распродажи, лотереи, торговля по схеме «пирамида». Преимущества и указанных видов продажи.

Опорные понятия:

гарантийный срок, качество, недостатки, срок годности, дата реализации,

срок скидка, кредит, рассрочка.

В результате изучения данной темы ученик должен

Знать

1. Цепочку, по которой товар доходит от производителя до потребителя
2. Разные формы торговли
3. Торговые уловки продавца
4. Сроки, устанавливаемые на товар
5. Как можно заменить товар

Уметь

1. Распознать торговые уловки и противостоять им
2. Делать правильный выбор при покупке разных товаров: хлебобулочных, мясомолочных продуктов, одежды

Практическая часть

1. «Международные стандарты размеров одежды»
2. «Расшифровка маркировки на консервированной продукции»
3. Деловая игра: «Как я покупаю товар?»
4. Экскурсия в супермаркет

Раздел №4. Закон РФ «О защите прав потребителей».

Государственный антимонопольный комитет России. Госстандарт России, Госсанэпидемслужба России, Государственный комитет по стандартизации, метрологии и сертификации. Органы по защите прав потребителей. Общественные организации потребителей, их функции и полномочия. Правила обращения в суд. Как обжаловать решение суда. Кассационная жалоба, исковое заявление. Что должно быть указано в исковом заявлении. Кто может определить размер морального вреда. Как возмещается моральный вред. Изучение статей 18 - 25 закона РФ «О защите прав потребителей».

Основные понятия:

Адвокат, арбитраж, исковое заявление, Государственный антимонопольный комитет, исковое заявление, кассационная жалоба, моральный вред, суд.

В результате изучения данной темы ученик должен

Знать

1. Систему защиты интересов потребителей
2. В каких случаях необходимо обратиться к юристу и в суд
3. Что такое моральный вред и как он возмещается

Уметь

1. Написать исковое заявление
2. Анализировать конкретные практические ситуации, с которыми сталкивается потребитель
3. Находить нужную информацию в законе «О защите прав потребителей»

Практическая часть

1. «Как правильно составить исковое заявление?»»
2. «Как обжаловать решение суда?»»
3. Анализ конкретных практических ситуаций.
4. Организация встречи с руководителями Департамента по социальной политике комитета, отделов по защите прав потребителей при местной администрации
5. Деловая игра: «Вы приобрели недоброкачественный товар».

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Основы эффективного поведения на рынке труда»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Трудовой договор.	1
2.	Межличностные отношения.	1
	ИТОГО:	2

Содержание предмета

Основные направления социально-экономической политики и их влияние на рынок труда.

Проблемы труда в современных социально-экономических условиях.

Демографические, экологические проблемы.

Востребованность профессий (состояние на рынке труда).

Права и обязанности работника и работодателя. Трудоустройство и права работающих подростков.

Способы защиты прав работника. Права и обязанности молодого специалиста. Трудовое соглашение, контракт.

Сущность профессиональной карьеры. Понятие профессиональной карьеры. Типы и виды профессиональных карьер. Профессиональное становление. Карьерные стратегии. Ценностные ориентации и соотнесение с профессиональной карьерой.

Компоненты профессиональной карьеры. Основные компоненты профессиональной карьеры. Критерии успешности профессиональной карьеры. Способы построения профессиональной карьеры.

Система профессионального непрерывного образования как условие профессионального роста

Система профессионального непрерывного образования: понятие, этапы, виды профессионального образования. Роль повышения квалификации на протяжении всей жизни как необходимого условия профессионального роста. План реализации карьеры. Наличие «запасного варианта». Профессиональная переподготовка. Характер профессионального образования и профессиональная мобильность.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Торговые вычисления»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Метрическая система мер.	1
2.	Именованные числа.	1
3.	Действия над именованными числами.	1
4.	Сложение и вычитание, умножение и деление.	1
5.	Понятие о цене в торговле.	1
6.	Денежные банкноты и монеты.	1
7.	Виды торговли. Виды цен.	1
8.	Монеты и их особенности.	1
9.	Сокращенные приемы устных вычислений.	1
10.	Способ круглого числа.	1
11.	Правила подсчета стоимости покупки.	1
12.	Процентные вычисления.	1
13.	Средние величины.	1
14.	Сокращенные приемы процентных вычислений.	1
15.	Вычислительные средства, применяемые в торговле.	1
16.	Классификация микрокалькуляторов.	1
17.	Ввод данных в микрокалькулятор.	1
18.	Товарные вычисления.	1
19.	Приемка товаров.	1
20.	Завес тары и его вычисление.	1
	ИТОГО:	20

Содержание предмета

Тема 1.1. Предмет торговых вычислений

Метрологическая система мер. Именованные числа. Раздробление и превращение. Действия над именованными числами: сложение и вычитание, умножение и деление.

Понятие о цене в торговле.

Практические занятия

№ 1 «Раздробление и превращение именованных чисел»

№ 2 «Сложение и вычитание именованных чисел»

№ 3 «Умножение именованных чисел»

№ 4 «Деление именованных чисел»

Контрольная работа: Именованные числа. Действия с именованными числами. Самостоятельная работа обучающихся

1. История возникновения именных чисел (реферат)

2. Примеры применения данной темы в сфере торговли (письменная работа)

3. История денег на Руси (реферат, сообщение)

4. Отличительные особенности банкнот Банка России образца 1997 г. (разработка презентации)

Домашнее задание:

Закрепление примеров на раздробление и превращение

Тема 1. 2. Простейшие методы и средства
вычисления Общая характеристика видов и методов вычислений.

Приемы упрощения сложения и вычитания.

Приемы упрощения умножения и деления. Приемы подсчета стоимости покупки. Расчетные таблицы.

Практические занятия

№ 5 «Приемы упрощения сложения»

№ 6 «Приемы упрощения вычитания»

№ 7 «Приемы упрощения сложения и вычитания»

№ 8 «Приемы упрощения умножения»

№ 9 «Приемы упрощения деления»

№ 10 «Приемы упрощения умножения и деления»

№ 11 «Приемы подсчета стоимости покупки»

№ 12 «Расчетные таблицы»

Контрольная работа: «Приемы упрощения сложения и вычитания, умножения и деления».

Самостоятельная работа обучающихся

1. Укажите, какие из приемов упрощения чаще используют в торговле и почему, (письменная работа)

Домашнее задание: подсчет стоимости покупки

Тема 1.3. Применение микрокалькуляторов в
торговых вычислениях Содержание учебного материала

Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы вычислений. Процентные вычисления.

Средние величины и их вычисление. Пропорциональное деление.

Вычисление стоимости и массы товара.

Практические занятия

№ 13 «Процентные вычисления»

№ 14 «Средние величины»

№ 15 «Пропорциональное деление»

№ 16 «Вычисление стоимости и массы товара»

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Учет и отчетность в торговле»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Хозяйственный учет в торговле.	1
2.	Материальная ответственность.	1
3.	Учет товаров и тары в магазине.	1
4.	Учет движения денежных средств.	2
5.	Инвентаризация товаров в магазине.	1
6.	Основные положения теории вычислений.	1
7.	Предмет торговых вычислений.	1
8.	Вычислительная техника, применяемая в торговле.	1
9.	Документация хозяйственных операций.	1
10.	Учет и отчетность в торговых предприятиях.	1
11.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	1
12.	Товарные потери в торговле. Их виды.	1
13.	Уценка товаров.	1
14.	Переоценка товаров.	1
	ИТОГО:	15

Содержание программы

**Раздел 1. Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях
малого бизнеса**

Тема 1. Общая Характеристика предприятия малого бизнеса

Тема 2. Нормативно-правовое регулирование деятельности субъектов малого предпринимательства

Тема 3. Учетная политика на предприятиях малого бизнеса

Тема 4. Типовые рекомендации по организации бух.учета для субъектов малого предпринимательства

Тема 5. Упрощенная система налогообложения

Тема 6. Система налогообложения в виде ЕНВД

Тема 7. Особенности организации учета доходов и расходов индивидуальными предпринимателями

Раздел 2. Ведение бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса

Тема 8. Учет основных средств и нематериальных активов

Тема 9. Учет затрат на производство и готовой продукции

Тема 10. Учет денежных средств и расчетов

Тема 11. Учет доходов и Расходов

Тема 12. Организация отчетности на малых предприятиях

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Деловая культура»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Задачи и цели предмета «Деловая культура». Общее понятие о культуре, ее роли в обществе.	1
2.	Общие сведения об эстетике-науке. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности.	1
3.	Основные составляющие внешнего облика человека, работника торговли. Имидж делового человека.	1
4.	Общее понятие об этической культуре. Основные категории этики.	1
5.	Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы профессиональной этики, их значение. Сущность понятий профессиональный долг, честь, совесть, достоинство.	1
6.	Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли.	1
7.	Общие сведения о науке-психологии. Психологические основы общения. Основные сведения о психологических процессах, психологических свойствах и состояниях.	1
8.	Общее понятие о личности. Процесс формирования личности, психологическая структура личности.	1
9.	Специфика трудовой деятельности работника торговли. Типы и характеры покупателей. Развитие профессиональных способностей личности.	1
10.	Общение-основа человеческого бытия. Коммуникация и ее особенности, виды, принцип действия. Основные факторы эффективной коммуникации. Каналы коммуникации.	1
11.	Конфликт и его структура. Типы конфликта, причины. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Правила поведения в конфликтах.	1
12.	Совершенствование искусства общения. Планирование трудоустройства.	1
13.	Зачет.	1
	ИТОГО:	13

Содержание программы

Тема 1. Задачи и цели предмета «Деловая культура».

Общее понятие о культуре, её роли в обществе. Основные составляющие деловой культуры для работников торговли.

Тема 2. Эстетическая культура.

Общие сведения об эстетике-науке. Общее понятие об эстетической культуре, её роли в профессиональной деятельности. Понятие об эстетическом вкусе. Основные составляющие внешнего облика человека, работника торговли. Определение понятий: стиль, мода; их влияние на внешний облик человека. Эстетические требования к деловому ансамблю (костюму). Общие сведения о прическах. Эстетические требования к повседневным прическам. Общие сведения о макияже. Интерьер рабочего помещения.

Тема 3. Этическая культура.

Общие сведения об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы профессиональной этики, их значение. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли. Понятия: «культура речи», «речевой этикет». Формулы вежливости или речевые стереотипы. Приветствие и прощание в официальном общении.

Тема 4. Психология общения.

Основные сведения о науке - психологии. Классификация общения; формы общения, виды общения. Основные сведения о психологических процессах, о психических свойствах, о психических состояниях человека. Общее понятие о личности: процесс формирования личности, психологическая культура личности. Специфика трудовой деятельности работника торговли. Типы и характеры покупателей. Способ определения темперамента и характера человека по его внешнему виду. Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. Успех делового общения; рефлексивное слушание, нереплексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения.

Тема 5. Культура делового общения.

Коммуникация и её особенности. Коммуникатор и реципиент. Пространственные условия общения. Основные факторы эффективной коммуникации. Понятие о каналах личной коммуникации.

Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. Невербальные средства общения. Улыбка в официальном общении. Взгляды. Этикет делового общения. Совершенствование искусства общения. Работа над собой. Планирование трудоустройства.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

предмет «Введение в товароведение продовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Предмет, цели, задачи и объекты товароведения	1
2.	Показатели качества продовольственных товаров и их оценка	1
3.	Свойства товаров.	1
4.	Сортность товаров и система ее определения.	1
5.	Дефекты товаров.	1
6.	Методы определения показателей качества товаров.	1
7.	Ассортимент товаров, определение и виды.	1
8.	Классификация продовольственных товаров, ее цели и значение.	1
9.	Методы кодирования. Штрихование товаров. Особенности маркировки различных видов пищевых продуктов.	1
10.	Зачет	1
	ИТОГО:	10

Содержание программы

Студент должен знать:

основные признаки классификации, признаки качества, основные методы хранения товаров, основы химического состава.

Студент должен уметь: определять классификацию товаров по характерным признакам.

Предмет, цели и задачи товароведения. Состояние потребительского рынка на современном этапе. Товароведная классификация продовольственных товаров: классы, подклассы, группы, виды разновидности.

Понятие качества товаров и методы его исследования. Контроль качества и количества товарных партий. Основные факторы, формирующие качество. Градации качества и классификация дефектов. Идентификация и прослеживаемость происхождения партионной принадлежности товаров.

Химический состав пищевых продуктов: углеводы, липиды, азотосодержащие вещества. Роль ферментов в процессе производства, хранения продовольственных товаров. Витамины и их значение в питании. Вода: содержание в пищевых продуктах, формы связи, значение для сохранения качества продуктов. Минеральные вещества, органические кислоты, ароматические и красящие вещества.

Физические свойства пищевых продуктов, их связь с качеством и сроками хранения.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении и транспортировке. Влияние различных видов тары и упаковочных материалов

на качество и сохраняемость пищевых продуктов.

Стандартизация. Объекты стандартизации, виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент и качество товаров. Основные направления стандартизации в условиях рыночной торговли.

Виды, формы и средства товарной информации. Кодирование продукции. Основные принципы штрихового кодирования.

Сертификация. Виды сертификации, организация государственного контроля за соблюдением правил обязательной сертификации, порядок выдачи сертификатов. Правовые нормы сертификации, ее связь со стандартизацией и международными документами, ИСО 9000.

Пищевые добавки. Индекс «Б», классификация и регламентирование пищевых добавок, безопасность.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Товароведение пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Общие сведения о товароведения пищевых продуктов	2
2.	Плодоовощные товары	6
3.	Рыба, рыбные продукты	14
4.	Продукты переработки зерна	12
5.	Молоко, молочные продукты	12
6.	Мясо, мясные продукты	14
7.	Яйца, яичные продукты	2
8.	Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия	3
9.	Вкусовые продукты	3
10.	Пищевые концентраты, пищевые красители и железообразующие	2
	ИТОГО:	70

Содержание предмета

Тема 1. Общие сведения о товароведения пищевых продуктов

Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для, производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.

Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуете потребителю без существенной обработки.

Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения. Отечественное производство и импорт. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.

Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.

Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость

и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания.

Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств пищевых продуктов на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасность.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градация качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы /опасная продукция/. Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции: товарные сорта, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показателя, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия.

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов: по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.

Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.

Товарные потери: виды и разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.

Тема 2. Плодоовощные товары

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные

плоды и овощи: их использование в общественном питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы /особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность/. Технологические факторы /условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение/.

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы,

Сравнительная товароведная характеристика разных групп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

Тема 3. Рыба, рыбные продукты

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Технологические предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Тема 4. Продукты переработки зерна

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность разных групп. Потребности, удовлетворяемые товарам этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам к химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных групп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомоморфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 5. Молоко, молочные продукты

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологий производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

Тема 6. Мясо, мясные продукты

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы - на категории, колбасных изделий - на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки

товаров для общественного питания.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовка к реализации.

Тема.7. Яйца, яичные продукты

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яичепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яичепродукты. Виды. Назначение.

Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яичепродуктов.

Тема 8. Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяющие сахаром. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям сокам хранения.

Тема 9. Вкусовые продукты

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей,

пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Тема 10. Пищевые концентраты, пищевые красители и железобразующие.

Пищевые концентраты: понятие, назначения. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам.

Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.

Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Санитария и гигиена продовольственных товаров»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Введение. Понятие о санитарии и гигиене. Санитарное законодательство и санитарный надзор.	1
2.	Гигиенические требования к благоустройству, проектированию и размещению предприятий торговли.	1
3.	Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий торговли.	1
4.	Гигиенические требования к инвентарю, правила санитарной обработки инвентаря. Личная гигиена персонала.	1
5.	Понятие об инфекциях, пищевых отравлениях и гельминтных инфекциях. Правила профилактики.	1
6.	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов.	1
7.	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и рыбы.	1
8.	Санитарные нормативы по приемке плодоовощной и виноводочной продукции.	1
9.	Санитарные правила хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.	1
10.	Санитарные правила реализации развесных и разливных продовольственных товаров.	1
	ИТОГО:	10

Содержание программы

Раздел I. Основы микробиологии

Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы. Понятие о микроорганизмах.

Морфология и физиология микробов, особенности их строения, размножения, принципы систематики. Техника микроскопирования.

Тема 2. Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе. Микроорганизмы в окружающей среде, влияние температуры, влажности, излучений, химических факторов. Реакция среды. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования.

Тема 3. Микробиология пищевых продуктов

Микрофлора мясных и рыбных продуктов. Микрофлора молочных продуктов. Микрофлора зерна и муки. Микрофлора квашеных овощей. Источники обсемененности продуктов. Основные виды микробиологической

порчи продуктов. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасных продуктов.

Раздел II. Физиология питания

Тема 4. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение. Белки, жиры, углеводы, их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма. Витамины, минеральные вещества, вода. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности пищи, энергетический баланс организма.

Тема 5. Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации
Возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и взрослого населения. Зависимость физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма.
Санитарные требования к кулинарной обработке.

Тема 6. Диетическое и лечебно-профилактическое питание Характеристика диет. Понятие о полноценности диеты. Дробное питание. Лечебно-профилактическое питание и его рацион. Назначение и характеристика основных лечебных диет.

Раздел III. Гигиена и санитария общественного питания

Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личная и производственная гигиена. Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий. Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре.
Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Технология розничной торговли»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Розничная торговая сеть. Виды.	1
2.	Специализация, типизация магазинов.	1
3.	Устройство и планировка магазинов.	1
4.	Виды торговых зданий и сооружений.	1
5.	Классификация торговых зданий.	1
6.	Виды планировки торгового зала магазина.	1
7.	Формирование ассортимента товаров.	1
8.	Технология снабжения розничных торговых предприятий.	1
9.	Тара и тарные операции в торговле.	1
10.	Технология приемки товаров в магазине.	1
11.	Технология хранения товаров в магазине.	1
12.	Размещение и выкладка товаров в магазине.	1
13.	Технология продажи товаров в магазине.	1
14.	Правила особых видов торговли.	1
15.	Санитарные правила и пожарная безопасность в торговле.	1
	ИТОГО:	15

Содержание предмета

Термины и определения; сущность; задачи; формы. Органы управления и контроля в торговле. Торгово-технологический процесс.

Тема 2. Розничная торговая сеть.

Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды, типы. Технологические планировки магазинов; торговое помещение магазина, торговый зал, помещение для приема, хранения, и подготовки товаров к продаже; подсобные помещения, административно- бытовые помещения, технические помещения. Специализация торговой сети. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению.

Тема 3. Маркетинг в торговле.

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции. Методы изучения покупательского спроса. Реклама: понятие, виды, назначение, правовая база (2). Роль маркетинга в процессе продвижения товара.

Тема 4. Менеджмент в торговле.

Понятие менеджмента, основные принципы и функции. Роль информации в

торговле. Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами, информацией.

Тема 5 Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.

Требования стандартов к транспортированию товаров и погрузочно-разгрузочным работам(2). Товародвижение: звенность, формы. Товароснабжение. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Организация закупки товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров. Товарные запасы. Товарооборотчиваемость. Норматив товарных запасов.

Тема 6 Тара и тарные операции в магазине.

Основные виды тары и тароматериалов, требования к ним. Порядок приемки, вскрытия, хранения и возврата тары.

Тема 7 Технология приемки товаров в магазине.

Сопроводительные документы. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве.

Тема 8 Технология хранения и подготовки товаров к продаже.

Требования стандартов и технических условий к хранению товаров. Хранение товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Условия и правила размещения товаров на хранение. Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже. Товарные потери. Естественная убыль, ее нормы. Требования к упаковочным материалам.

Тема 9 Размещение и выкладка товаров в торговом зале.

Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров(2). Выкладка товаров.

Тема 10 Торговое обслуживание.

Услуга торговли. Торговое обслуживание: система, процесс, условия, формы. Безопасность товара, безопасность услуги торговли. Продажа, реализация товаров, методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмет «Оборудование торговых предприятий»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
	Раздел I. Немеханическое торговое оборудование и инвентарь.	
1	Характеристика немеханического торгового оборудования.	1
2	Характеристика торгового инвентаря.	1
	Раздел II. Весоизмерительное торговое оборудование.	
3	Механическое весоизмерительное оборудование. Гири.	1
4	Электро-механическое и электронное весоизмерительное оборудование.	1
5	Меры длины и объема.	1
	Раздел III. Контрольно-кассовое торговое оборудование.	
6	Общие сведения о контрольно-кассовых машинах. Техника безопасности.	1
7	Правила работы на кассовом оборудовании. Обязанности кассира.	1
8	Правила оформления кассового отчета.	1
9	Инкассация денежных средств	1
	Раздел IV. Тепловое оборудование	
10	Общие сведения о тепловом оборудовании. Водонагревательное оборудование.	1
11	Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование.	1
	Раздел V. Холодильное оборудование	
12	Виды торгового холодильного оборудования.	1
13.	Холодильные витрины, правила эксплуатации.	
	Раздел VI. Погрузочно-разгрузочное оборудование и охрана труда и техника безопасности	
14	Погрузочно-разгрузочное оборудование торговых предприятий.	1
15.	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях торговли	1
	ИТОГО:	15

Содержание предмета

Раздел I. Немеханическое торговое оборудование и инвентарь.

Характеристика немеханического торгового оборудования.

Значение применяемого оборудования. Ответственность торговых работников за правильное использование. Требования к эксплуатации, применяемого оборудования. Классификация. Правила безопасности труда.

Значение применения измельчительно-режущего оборудования

Классификация режущего оборудования. Устройство и принцип работы слайсера. Правила эксплуатации машин для нарезания гастрономических товаров. Техника безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.

Характеристика торгового инвентаря

Тара-оборудование.

Торговый инвентарь и его основные виды.

Расчет потребности в торговой мебели. Правила безопасности труда

Раздел II. Весоизмерительное торговое оборудование

Механическое весоизмерительное оборудование. Гири.

назначение измерительного оборудования в торговле. Типы торговых весов и их классификация. Требования, предъявляемые к торговым весам... Устройство, правила установки и взвешивания. Меры массы, длины и объема. Проверка средств измерений. Метрологический контроль. Уход за измерительным оборудованием. Выбор типов весов и определение потребности в них торговых предприятий.

Меры массы, длины и объема. Проверка средств измерений. Метрологический контроль.

Раздел III. Электро-механическое и электронное весоизмерительное оборудование.

Общая характеристика электро-механическое и электронное весоизмерительное оборудование. Классификация весоизмерительного оборудования и принципы их устройства. Требования, предъявляемые к электро-механическому и электронному весоизмерительному оборудованию. Характеристика основных видов и типов весов. Подготовка электронных весов к работе и работа с весами. Правила безопасности при эксплуатации измерительного оборудования. Правила взвешивания. Государственная поверка весоизмерительного оборудования. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

Раздел IV. Контрольно-кассовое торговое оборудование.

Общие сведения о контрольно-кассовых машинах. Техника безопасности. Понятие. Классификация контрольно-кассовых машин. Регистрация ККТ. Особенности устройства кассовых машин, правила установки и эксплуатации. Правила техники безопасности при эксплуатации ККТ.

Правила работы на кассовом оборудовании. Обязанности кассира. Кассовый чек, его реквизиты. Назначение и реквизиты контрольной ленты.

Оформление возврата денег покупателям по неиспользованным чекам. Материальная ответственность кассира. Порядок составления кассового отчёта. Инкассация денежных средств в кассе. Препроводительная ведомость: понятие, порядок её заполнения. Документы инкассатора.

Тепловое оборудование

Классификация тепловых аппаратов. Основные части теплового оборудования.

Водонагревательное оборудование. Понятие. Классификация. Правила установки и эксплуатации. Правила техники безопасности при эксплуатации.

Кофеварки. Конвектоматы и пароконвектоматы. Электрокипятильники. Сосисковарки

Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование.

Понятие. Классификация. Виды. Грили. Фритюрницы. Аппараты для сверхвысокочастотного нагрева.

Правила эксплуатации пароконвектомата. Правила эксплуатации кофеварки. Правила эксплуатации электрокипятильника. Правила эксплуатации сосисковарки. Правила эксплуатации фритюрницы. Правила эксплуатации микроволновой печи.

Раздел V. Холодильное оборудование. Понятие, назначение холодильного оборудования. Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины. Правила безопасной эксплуатации холодильной компрессионной установки. Классификация холодильного оборудования.

Холодильные витрины: понятие, назначение, классификация, правила эксплуатации. Техника безопасности при эксплуатации холодильных витрин.

Раздел VI. Погрузочно-разгрузочное оборудование и охрана труда и техника безопасности. Общие сведения и классификация подъемно-транспортного оборудования. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Средства малой механизации. Лифты грузовые и подъемники.

Машины напольного электро-и автотранспорта.

Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования

Правила эксплуатации тележек ручных.

Правила эксплуатации электротали.

Правила эксплуатации лифтов и подъемников

Правила эксплуатации конвейеров.

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях торговли.

Общие положения. Функции и её основные задачи. Требования к технологическим процессам. Требования к помещениям. Вентиляция. Освещение. Шум. Требования безопасности при погрузке, разгрузке и транспортировке грузов. Требования к торгово-технологическому оборудованию и к организации рабочих мест.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Вводное занятие. Безопасность труда. Электробезопасность.	16
2.	Ассортимент продовольственных товаров.	8
3.	Проверка качества товаров.	8
4.	Ознакомление с правилами безопасности труда..	8
5.	Изучение весоизмерительных приборов.	8
6.	Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.	8
7.	Изучение типов контрольно-кассовых машин.	8
8.	Изучение типов измельчительно-режущего оборудования.	8
9.	Изучение холодильного оборудования. Правила эксплуатации.	8
10.	Изучение видов подъемно-транспортного оборудования.	8
11.	Изучение видов инвентаря и инструментов.	8
12.	Изучение видов вычислительной техники.	8
13.	Работа с денежными купюрами.	8
14.	Приобретение навыков устного подсчета.	8
15.	Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодов товаров.	8
16.	Приемы проверки качества товаров.	8
17.	Ознакомление с видами упаковки, маркировки.	8
18.	Изучение поставщиков товаров..	8
19.	Заполнение документов.	8
20.	Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем.	8
21.	Проверка соответствия режимов хранения различных товаров.	8
22.	Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли.	8
23.	Ознакомление с видами тары.	8
24.	Подготовка к продаже.	8
25.	Упаковка товара.	8
26.	Получение товара в торговый зал.	8
27.	Оформление прилавков и витрин.	8
28.	Содержание инструментов и инвентаря.	8
29.	Встреча покупателей и выявление спроса.	8

30.	Обслуживание покупателей.	8
31.	Приобретение навыков профессионального поведения.	8
32.	Освоение техники расчетов с покупателями.	8
33.	Изучение оборудования для охраны предприятия.	8
34.	Виды охранной сигнализации.	8
	ИТОГО:	280

Содержание программы производственной практики

Тема 1. Ознакомление с магазином.

Обучающийся должен:

Знать:

- понятие и виды розничной торговой сети;
- типизацию и специализацию розничных торговых предприятий;
- функции магазина - приёмозаготовительного пункта 21 века;
- принципы и правила размещения торговых предприятий, факторы их размещения;
- виды торговых зданий, планировку и требования к их общетехнической оснащённости;
- состав помещений магазина;
- характеристику основных типов и видов торгово - технологического оборудования;
- порядок организации труда в магазине;
- порядок и факторы формирования ассортимента товаров в магазине

Уметь:

- определять вид и тип предприятия розничной торговли по идентифицирующим признакам;
- анализировать оптимальность размещения розничных торговых предприятий, их планировки и состав функциональных групп помещений;
- эксплуатировать различные типы и виды торгово - технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при его эксплуатации

Розничная торговая сеть: понятие, виды, их краткая характеристика. Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки вида и типа предприятия.

Специализация розничной торговой сети: понятие, направления специализации. Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам ассортимента дополнительных услуг.

Современные типы магазинов в России.

Розничная торговая сеть потребительской кооперации, состояние и перспективы развития. Современные типы магазинов потребительской кооперации, их характеристика.

Ассортимент товаров в магазине: понятие, факторы его формирования в условиях рыночной конкуренции, принципы подбора и установления

товарного ассортимента в магазине.

Методы розничной продажи товаров, их сравнительная характеристика. Организация труда в магазине: режим работы, штат сотрудников, их должностные обязанности, виды и формы материальной ответственности, правила внутреннего трудового распорядка и т.д.

Тема 2. Приёмка и хранение товаров в магазине.

Обучающийся должен:

Знать:

- технологию товародвижения в магазине;
- порядок, сроки приёмки товаров по количеству;
- порядок, сроки приёмки товаров по качеству;
- особенности приёмки отдельных видов товаров;
- документальное оформление приёмки товаров в магазине;
- особенности хранения товаров в магазине

Уметь:

- пользоваться нормативными документами, определяющими организацию и правила приёмки товаров в магазине по количеству и качеству;
- принимать товар по количеству и качеству;
- документально оформлять основные операции приёмки;
- определять вид товарных потерь;
- осуществлять размещение товаров на хранение

Приёмка товаров в магазине. Значение, виды, места приёмки: документы, регламентирующие приёмку; лица, осуществляющие приёмку товаров в магазине.

Приёмка товаров в магазине по количеству; её документальное оформление. Особенности приёмки товаров, поступивших в таре - оборудовании.

Приёмка товаров в магазине по качеству; её документальное оформление. Кратковременное хранение товаров в магазине: назначение, специфика.

Организация хранения: размещение на складах и в подсобных помещениях, соблюдение режима хранения. Особенности хранения товаров в таре - оборудовании, холодильном и другом оборудовании в торговом зале. Текущий контроль за качеством товаров и режимом хранения.

Тема 3. Изучение ассортимента товаров в магазине.

Обучающийся должен:

Знать:

- понятие ассортимента товаров, признаки его классификации;
- факторы формирования ассортимента товаров в магазине;
- процесс формирования ассортимента товаров;
- источники поступления товаров в розничную торговую сеть;
- товароснабжение розничных торговых предприятий

Уметь:

- изучать покупательский спрос, используя различные методы его изучения;
- составлять обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли

Ассортимент товаров в магазине: понятие, факторы его формирования в условиях рыночной конкуренции, принципы подбора и установления товарного ассортимента в магазине.

Тема 4. Подготовка к продаже, размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале магазина.

Обучающийся должен:

Знать:

- порядок подготовки товаров к продаже;
 - порядок размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина
- Уметь:
- осуществлять размещение рабочего запаса товаров в торговом зале магазина;
 - осуществлять размещение товаров в торговом зале магазина;
 - анализировать правильность подготовки и выкладки товаров в торговом зале

Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество товаров, зависимость от форм продажи. Требования к подготовке товаров к продаже, регламентируемые Правилами торговли. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Ценники: понятие, назначение, виды, обязательные требования к ним, основная и дополнительная информация на них, возможности формирования потребительских предпочтений с помощью ценников.

Размещение и выкладка товаров на розничных торговых предприятиях разных типов. Правила размещения отделов и отдельных групп товаров в магазинах. Факторы, влияющие на размещение. Особенности размещения и выкладки товаров собственного производства потребительской кооперации. Информация о продукции кооперативного производства. Мерчандайзинг в магазине: понятие, цели, правила, приёмы, размещение прилавков. Выкладка товаров: назначение, принципы и правила, виды, способы и средства. Выкладка как один из приёмов мерчандайзинга.

Тема 5. Продажа товаров.

Обучающийся должен:

Знать:

- технологию товародвижения в магазине;
- содержание торгово - технологического процесса в магазинах различных типов;

- показатели качества и формы торгового обслуживания;
- основные элементы процесса торгового обслуживания: методы продажи товаров, внемагазинные формы продажи товаров, активные формы продажи товаров, их характеристику;
- элементы культуры торговли;
- нормативные документы, регламентирующие деятельность торговых предприятий;
- правила и особенности торговли отдельными продовольственными и непродовольственными товарами;
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»

Уметь:

- обслуживать покупателей;
 - использовать нормативные документы, регламентирующие качество торгового
 - использовать нормативные документы, определяющие организацию работы и правила выполнения технологических процессов в магазине;
 - анализировать качество и уровень культуры торгового обслуживания
- Концепция развития потребительской кооперации Российской Федерации на период до 2017 года.

Технология розничной продажи товаров и оказание дополнительных услуг покупателям на предприятиях розничной торговли.

Правила торговли: нормативная база, виды и структура документов.

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»: значение, структура; последствия продажи товаров ненадлежащего качества, права потребителей на обмен товаров.