

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела организации  
торговли и общественного питания  
Чувашпотребсоюза  
Иванова О. Г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.01.2018 № 1-пд

от «   »            201 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА) ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО  
ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 2 РАЗРЯДА»**

2018г.

**Организация-разработчик:** Чебоксарский кооперативный техникум Чувашпотребсоюза

**Разработчик:**

Симукова М.А. – преподаватель сервисных дисциплин Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

- 1. Общая характеристика программы**
- 2. Содержание программы**
  - 2.1. Учебный план программы**
  - 2.2. Рабочие программы учебных дисциплин**
  - 2.3. Задания профессионального обучения на производстве**
- 3. Информационное обеспечение**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) разработана в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения в Чебоксарском кооперативном техникуме Чувашпотребсоюза.

Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) разработана на основе квалификационных требований к уровню знаний и умений работников сферы обслуживания и производства (Постановление Минтруда РФ от 10 ноября 1992 г. N 31 «Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих»), где приведены требования к профессии.

### **Планируемые результаты:**

***Выпускник, освоивший программу, должен:***

*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.

***Получить квалификацию – Продавец продовольственных товаров 2-ого разряда***

***Продолжительность обучения-2 месяца***

***Трудоемкость обучения-288 часов***

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Учебный план программы**

№п/п послед ователь ность изучен ия	Перечень дисциплин	Общее количе ство часов	В том числе практ. занятия	Распред. по месяцам		Промежуточная аттестация
				I	II	
1.	Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям	2		2		Зачет в форме письменного опроса
2.	Охрана труда	4	-	4		Зачет в форме тестового опроса
3.	Право	6		6		Зачет в форме письменного опроса
4.	Профессиональная этика и психология делового общения	12	4	12		Зачет в форме тестового опроса
5.	Техника вычислений и учет товаров	12	10	12		Зачет в форме письменного опроса и решения производственных ситуаций
6.	Товароведение продовольственных товаров	40	20	40		Зачет в форме письменного опроса и решения производственных ситуаций
7.	Организация торговли	30	12	30		Зачет в форме тестового опроса и решения производственных ситуаций
8.	Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда	30	20	30		Зачет в форме тестового опроса и решения производственных ситуаций <i>Зачеты проводятся во время заключительных занятий по дисциплинам</i>
9.	Профессиональное обучение на производстве	144	144	8	136	Отчет по практике
10.	Итоговая аттестация	8			8	В форме квалификационного экзамена
	<b>Всего</b>	<b>288</b>	<b>210</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

## 2.2. Рабочие программы учебных дисциплин

### 1. Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям

#### 1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Сущность и необходимость трудовой адаптации, виды профессионального обучения с целью повышения квалификации

## **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины-2 часа.

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>1. Социально-профессиональная адаптация к рыночным условиям</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
Тема 1.1. Профессиональная ориентации и социальная адаптация в коллективе, к рыночным условиям. Профессиональное обучение персонала	2	2	

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

***Тема 1.1. Профессиональная ориентации и социальная адаптация в коллективе, к рыночным условиям. Профессиональное обучение персонала***

Сущность и необходимость трудовой адаптации. Виды профориентации и их содержание. Управление профессиональной ориентацией и переориентацией персонала. Внешние и внутренние факторы, вызывающие необходимость переориентации кадров.

Профессиональное образование и обучение персонала. Виды обучения персонала: подготовка кадров, повышение квалификации и переподготовка кадров.

Концепция обучения: специализированное обучение, многопрофильное обучение, ориентированное на личность. Предмет обучения: знания, умения, навыки. Внутрипроизводственное и внепроизводственное обучение и их содержание.

Социальная адаптация в коллективе и ее задачи.

## **2. Охрана труда**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в предприятиях торговли.

### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины -4 часа

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>2. Охрана труда</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда	2	2	
Тема 2.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2	2	

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

***Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда***

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.

Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211).

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в предприятиях торговли.

Государственный надзор и контроль над соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Роспотребнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль над охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.

***Тема 2.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования***

Требования безопасности, предъявляемые к торговому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования.

Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, для приготовления и продажи напитков, подъемно-транспортного, контрольно-кассовых машин и др.

**2. Основы права**

**1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

-требования законодательства в сфере торговли

**2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины -6 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>3. Основы права</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
Тема 3.1. Основы государственного и административного права	2	2	
Тема 3.2. Основы гражданского права	2	2	
Тема 3.3. Основы трудового права	2	2	

Вид промежуточной аттестации: зачет.

#### Тематическое содержание дисциплины

##### ***Тема 3.1. Основы государственного и административного права***

Основы конституционного строя и его основ. Основы правового статуса человека и гражданина. Федеративное устройство. Система органов государственной власти в РФ. Административное правонарушение и административная ответственность.

##### ***Тема 3.2. Основы гражданского права***

Понятие гражданского права и гражданского правоотношения. Субъекты гражданских правоотношений. Физическое лицо. Гражданская правоспособность и дееспособность. Юридическое лицо. Правоспособность и дееспособность юридического лица. Объекты гражданских прав (Вещи, деньги, ценные бумаги, действия и услуги).

Право собственности и иные вещные права.

Понятие права собственности. Основные формы собственности. Основания возникновения и прекращения права собственности.

##### ***Тема 3.3. Основы трудового права***

Понятие трудового права. Предмет, принципы, источники трудового права. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание. Заключение трудового договора. Трудовая книжка, форма трудового договора, испытание при приеме на работу. Изменение и расторжение трудового договора.

#### **4. Профессиональная этика и психология делового общения**

##### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- профессиональную этику продавца;
- культуру делового общения;

уметь:

- решать конфликтные ситуации

##### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины-12 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>4. Профессиональная этика и психология делового общения</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Тема 4.1. Понятие делового этикета и этике деловых отношений в деятельности продавца	4	2	2
Тема 4.2. Индивидуально-психологические особенности личности. Личностные качества работника	2	2	
Тема 4.3. Конфликты, их социально-психологическая природа и способы их предупреждения	2		2
Тема 4.4. Профессиональная этика	4	2	2

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

***Тема 4.1. Понятие делового этикета и этике деловых отношений в деятельности продавца***

Деловые отношения, деловое партнерство и их специфика. Взаимосвязь психологии общения и психологии отношений.

Основные методы психологического исследования в условиях развития рыночных отношений. Методы психологических исследований в изучении спроса, потребностей, организации торгово-технологического обслуживания. Наблюдение, эксперимент и беседа как основные методы исследования в изучении спроса, потребностей покупателей.

***Тема 4.2. Индивидуально-психологические особенности личности. Личностные качества работника***

Понятие о личности в психологии. Соотношение понятий личность, индивидуальность, индивид. Структура личности, ее иерархические уровни. Типология личности, ее практическое применение в психологии деловых отношений. Темперамент как динамическая характеристика психической деятельности индивида. Типологические свойства нервной системы - основа свойств темперамента. Основные свойства различных типов темперамента. Темперамент и стиль работы менеджера продавца. Свойства темперамента, их влияние на динамические процессы в деятельности менеджера продавца. Характер как проявление индивидуально-типологических черт личности. Структура характера. Факторы, влияющие на его формирование. Воля в структуре характера личности. Способности. Задатки. Развитие способностей. Профессиональные способности обучающегося.

***Тема 4.3. Конфликты, их социально-психологическая природа и способы их предупреждения***

Конфликт: понятие, его социально-психологическая природа. Источники конфликта. Типология конфликтов: внутриличностный, межличностный, межгрупповой. Истинный конфликт. Психологическая несовместимость. Формулы конфликта. Правила анализа конфликтной ситуации. Типология причин, характера, сфер разрешения конфликта, их взаимосвязь. Психотравмирующие ситуации в практике коммерческой деятельности и их преодоление. Стили поведения в конфликтной ситуации. Выбор оптимальной стратегии поведения. Психотехнология разрешения конфликтных ситуаций. Сетка Томаса-Киллменна. Приемы преодоления конфликта; посредничество третьего лица. Принципы предотвращения

конфликта: объективность, уступчивость, ясность, доброжелательность, дистанция и самообладание. Волевая саморегуляция партнеров по деловому общению. Способы психологической защиты: снятие агрессивности, отреагирование негативных эмоциональных состояний.

#### **Тема 4.4. Профессиональная этика**

Понятие профессиональной этики. Профессиональная этика продавца и ее проявление в организации коммерческой деятельности. Понятие профессионального такта, корпоративной культуры. Профессиональный этикет, его слагаемые. Способы расположения к себе людей. Культура поведения продавца и ее аспекты. Умение слушать. Общение: средства, виды и функции. Вербальные и невербальные компоненты делового взаимодействия, их учет с целью повышения его эффективности.

Барьеры общения и техника их преодоления.

#### Перечень практических занятий- 6 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
4	4.1. Выявление намерения покупателей в ходе беседы
	4.3. Решение конфликтных ситуаций
	4.4. Тренинг «Техника преодоления барьеров общения»

### **5. Техника вычислений и учет товаров**

#### **2. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- розничные цены;
- сопроводительные документы

уметь:

- подсчитывать стоимость покупок

#### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины-12 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

<b>Наименование разделов и дисциплин</b>	<b>По учебному плану, ч</b>		
	<b>Всего</b>	<b>Лекции</b>	<b>Практические занятия</b>

<b>5. Техника вычислений и учет товаров</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
Тема 5.1. Понятие мер и измерений. Понятие о цене и ценообразовании	2	2	
Тема 5.2. Применение электронно-вычислительной техники в торговле	2		2
Тема 5.3. Документальное оформление операций по поступлению товаров в торговле	4		4
Тема 5.4. Документальное оформление выбытия и реализации товаров в торговле-	4		4

Вид промежуточной аттестации: зачет.

#### Тематическое содержание дисциплины

##### ***Тема 5.1. Понятие мер и измерений. Понятие о цене и ценообразовании***

Понятие о мерах и измерениях. Понятие о цене и ценообразовании. Расчет розничной цены. Предельные торговые надбавки на социально-значимые товары и услуги.

##### ***Тема 5.2. Применение электронно-вычислительной техники в торговле***

Значение микрокалькуляторов в условиях рыночной экономики. История возникновения микрокалькуляторов. Классификация вычислительной техники. Назначение клавиш микрокалькуляторов. Торговые вычисления на микрокалькуляторах и определение стоимости покупки, суммы товаров.

##### ***Тема 5.3. Документальное оформление операций по поступлению товаров в торговле***

Источники поступления товаров и тары в торговле. Документы на поступление товаров в торговле, формы документов, составные части, порядок их оформления.

##### ***Тема 5.4. Документальное оформление выбытия и реализации товаров в торговле***

Причины выбытия товаров. Документальное оформление выбытия и реализации товаров. Порядок оформления документов на выбытие и реализацию товаров. Составление кассовых документов

#### Перечень практических занятий- 10 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>	<b>Кол-во часов</b>
5	5.2. Приобретение навыков торговых вычислений на микрокалькуляторах и определение стоимости покупки, суммы товаров.	2
	5.3. Оформление документов на поступление товаров в торговле.	4
	5.4. Оформление документов на выбытие и реализацию товаров. Составление кассовых документов.	4

## **6. Товароведение продовольственных товаров**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;

уметь:

-давать характеристику видам продовольственных товаров

### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины 40 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>6. Товароведение продовольственных товаров</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
Тема 6.1. Продукты переработки зерна	6	2	4
Тема 6.2. Свежие и консервированные овощи, плоды, ягоды, орехи и грибы	4	2	2

Тема 6.3. Кондитерские изделия	6	4	2
Тема 6.4. Вкусовые товары	6	2	4
Тема 6.5. Молоко, молочные продукты	6	4	2
Тема 6.6. Яичные продукты. Пищевые жиры	2	2	
Тема 6.7. Мясо и мясные продукты	6	2	4
Тема 6.8. Рыба и рыбные продукты	4	2	2

Вид промежуточной аттестации: зачет.

#### Тематическое содержание дисциплины

##### ***Тема 6.1. Продукты переработки зерна.***

Крупы: пищевое значение, виды, ассортимент, требования к качеству, хранение круп.

Мука: ассортимент, показатели качества, хлебопекарные свойства.

Хлеб и хлебобулочные изделия: пищевое значение, сырье, классификация, ассортимент, его характеристика, показатели качества, болезни, дефекты, упаковка и хранение.

Макаронные изделия: классификация, характеристика ассортимента, показатели качества. Ассортимент макаронных изделий местного производства

##### ***Тема 6.2. Свежие и консервированные овощи, плоды, ягоды, орехи и грибы.***

Свежие овощи: пищевая ценность; классификация овощей по группам.

Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, томатные, тыквенные, зернобобовые, салатно-шпинатные, десертные, луковые, пряные овощи: пищевая ценность, виды, хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни и повреждения, упаковка, условия и сроки хранения.

Свежие плоды: пищевая ценность и классификация.

Семечковые, косточковые, ягоды, субтропические и тропические, орехоплодные: пищевая ценность, характеристика, помологические и ампелографические сорта, показатели качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

Продукты переработки овощей и плодов: квашеная капуста, соленые огурцы и томаты, маринованные. Сушеные. Замороженные, Томатопродукты, баночные консервы. Ассортимент. Показатели качества, дефекты. Условия и сроки хранения.

Свежие и переработанные грибы: пищевая ценность, группировка и характеристика заготавливаемых грибов. Грибы несъедобные, их отличие от съедобных. Пороки, показатели качества, условия и сроки хранения.

Ассортимент переработанных овощей, плодов и грибов, вырабатываемых предприятиями ЧПС.

##### ***Тема 6.3. Кондитерские изделия.***

Кондитерские изделия: классификация, характеристика основных групп.

Фруктово-ягодные изделия: пищевая ценность, характеристика видов, показатели качества, хранение.

Какао-порошок: пищевая ценность, классификация, показатели качества, хранение.

Шоколад пищевая ценность, классификация, показатели качества, хранение.

Мучные кондитерские изделия. Карамель. Конфеты: краткая характеристика, показатели качества.

Производство кондитерских изделий в Чувашии, перспективные виды упаковки.

##### ***Тема 6.4. Вкусовые товары.***

Чай. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

Пряности и приправы: пищевая ценность, виды, их характеристика, показатели качества, упаковка, хранение.

Водка и ликероводочные изделия: классификация, ассортимент, показатели качества, хранение, использование.

Виноградные вина: классификация, ассортимент, отличительные признаки, показатели качества, хранение.

Слабоалкогольные и безалкогольные напитки: классификация и групповая характеристика, показатели качества, дефекты, хранение.

#### ***Тема 6.5. Молоко, молочные продукты.***

Молоко и сливки, кисломолочные продукты: пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, дефекты.

Молоко сгущенное и сухое. Мороженое: ассортимент, показатели качества.

Масло коровье: пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

Сыр: пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, хранение.

#### ***Тема 6.6. Яичные продукты. Пищевые жиры.***

Яйцо и яичные товары: пищевая ценность, классификация и категории, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение. Меланж и яичный порошок.

Пищевые жиры: классификация, пищевая ценность, показатели качества, ассортимент, хранение.

Ассортимент молочных товаров местного производства.

#### ***Тема 6.7. Мясо и мясные продукты.***

Мясо убойных животных: ткани мяса, их пищевая ценность, разделка туш, классификация мяса и его клеймение. Показатели качества, хранение.

Субпродукты: пищевая ценность, категории и виды, показатели качества, хранение.

Мясо домашней птицы: пищевая ценность, классификация, упаковка и маркировка, хранение, показатели качества.

Колбасные изделия: классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

Продукты из мяса: классификация, характеристика отдельных видов, дефекты, показатели качества.

Мясные консервы: классификация, ассортимент, показатели качества, дефекты, маркировка, хранение.

Ассортимент мясной продукции предприятий системы ЧПС.

#### ***Тема 6.8. Рыба и рыбные продукты-часа.***

Пищевая ценность мяса рыбы. Краткая характеристика главнейших семейств и видов промысловых рыб.

Рыбные товары: рыба живая, охлажденная, мороженая, сушеная, копченая. Виды, ассортимент, показатели качества, сорта, дефекты, хранение.

Икра. Виды, показатели качества.

Нерыбное водное сырье. Пищевая ценность, виды, характеристика.

Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, маркировка.

Перечень практических занятий- 20 часов

№ дисциплины	Наименование практических занятий
	6.1. Изучение ассортимента круп, муки (задания №№ 1,2)

6	6.1. Изучение ассортимента макаронных, хлеба хлебобулочных изделий (задания №№ 3,4)
	6.2. Упражнения по распознаванию свежих овощей, плодов и грибов (задания №№ 5,6,7).
	6.3. Упражнения в органолептической оценке качества кондитерских изделий (задание № 8).
	6.4. Упражнения в распознавании пряностей (задание № 9).
	6.4. Упражнения в распознавании пряностей, алкогольных напитков (задание № 10).
	6.5. Изучить ассортимент сыров и их отличительные особенности (задание № 11).
	6.7. Изучение ассортимента колбас (задание № 12).
	6.7. Изучение ассортимента продуктов из мяса (задание № 13).
	6.8. Упражнение по изучению семейств и видов рыб, не рыбных морепродуктов, расшифровки и маркировки рыбных консервов (задание № 14).

Задание №1. Изучите ассортимент крупы по натуральным образцам и стандартам. Результаты оформите в виде таблицы.

№	Вид крупы	Вид зерна	Сорт, номер, марка	Внешний вид крупы	Потребительские свойства

Задание № 2. Изучите ассортимент муки по натуральным образцам. Результаты оформите в виде таблицы.

№	Вид и сорт муки	Цвет, крупность помола ( на ощупь)	Использование

Задание №3. Изучите ассортимент макаронных изделий по натуральным образцам и результаты оформите в виде таблицы.

подтип	вид	тип	Характеристика изделий по диаметру, ширине, форме

Задание № 4. Изучить ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Результаты работы оформите в виде таблицы.

Ассортимент хлеба, масса	Вид и сорт муки	Способ выпечки	Вспомогательное сырье	Группа по рецептуре	Внешний вид	Группа

Задание №5. Изучите и охарактеризуйте виды и сорта свежих овощей. Результаты оформите в таблице

№	Вид овощей	Группа	Хозяйственно-ботанические сорта	Характеристика	Болезни	Использование

--	--	--	--	--	--	--

Задание №6. Изучите и охарактеризуйте виды, сорта свежих плодов. Результаты оформите в виде таблицы.

№	Вид плодов	группа	подгруппа	Помологический сорт	характеристика	болезни	использование

Задание №7. Изучите виды свежих грибов и результаты оформите в виде таблицы

Вид	Группа	Категория	Характеристика внешнего вида	Способ консервирования

Задание №8. Провести органолептическую оценку качества кондитерского изделия и результаты оформить в виде таблицы.

показатели	характеристика	образца	Заключение о качестве
	По Госту	фактически	

Вывод о соответствии:

Задание №9 Изучить виды пряностей по натуральным образцам и оформить в виде таблицы

группа	Вид пряностей	Форма (зарисовать)	цвет	Использование в пищ.промыш.

Задание №10. Изучить ассортимент алкогольных напитков по натуральным образцам, заполнить в виде таблицы.

Ассортимент	Группа	Подгруппа	Содержание сахара, г/л	Содержание спирта, %	Срок хранения

Задание №11. Изучить ассортимент сыров и их отличительные особенности. Заполнить в виде таблицы.

Наименование	Класс, подкласс, тип	Характеристика	Срок созревания
Швейцарский	Сычужный твердый, тип Швейцарского	Форма -низкого цилиндра, рисунок -глазки крупные	До 6 мес.

Задание №12. Изучите ассортимент колбасных изделий по каталогам , проспектам и результаты оформите в виде таблицы.

наименование	группа	сорт	сырье	Характеристика фарша	Условия хранения	Срок хранения

**Задание №13.** Изучите ассортимент мяскопченостей по каталогам, проспектам и результаты оформите в виде таблицы

вид	наименование	отруб	Способ Термической обработки	характеристика	Срок хранения

**Задание №14.** Изучите семейства и виды промысловых рыб по каталогам , проспектам и результаты оформите в виде таблицы.

№п/п	семейства	Виды рыб	характеристика	Отличительная особенность
1	Осетровых			
2	Лососевых			
3	Тресковых			
4	Карповых			
5	Сельдевых			
6	Корюшковых			
7	Окуневых			
8	Щуковых			
9	Сомовых			
10	Скумбриевых			
11	Зубатковых			
12	Угревых			
13	Камбаловых			
14	Скорпеновых			
15	Ставридовых			

## **7. Организация торговли**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования продаваемых товаров;
- шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;
- правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами.

**уметь:**

- обслуживать покупателей;
- предлагать и показывать непродовольственные товары, демонстрировать их в действии, помогать в выборе товаров;
- оформлять паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;
- упаковывать товаров, выдать покупки или передавать их на контроль;
- контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности;
- подготавливать товары к продаже: распаковка, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств и т. д;
- подготавливать рабочие места: проверка наличия и исправности инвентаря и инструмента;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.

### **2. Структура и содержание дисциплины**

#### **Объем дисциплины и виды учебной деятельности**

Общая трудоемкость дисциплины -30 часов

## Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>7. Организация торговли</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
Тема 7.1. Услуги розничной торговли	2	2	
Тема 7.2. Классификация предприятий розничной торговли	2	2	
Тема 7.3. Технология товародвижения в розничной торговле	10	4	6
Тема 7.4. Торговое обслуживание	6	2	4
Тема 7.5. Правила торговли	10	6	4

Вид промежуточной аттестации: зачет.

### Тематическое содержание дисциплины

#### ***Тема 7.1. Услуги розничной торговли.***

Услуги розничной торговли: определение, основные и дополнительные услуги: перечень, их назначение, специфика дополнительных услуг для предприятий розничной торговли. Классификация услуг розничной торговли по ГОСТ Р 51304-99.

Качество услуг розничной торговли: понятие, общие требования к качеству. Требования безопасности и охраны окружающей среды. Номенклатура показателей качества. Обязательные и рекомендательные требования. Методы контроля и определения показателей качества услуг розничной торговли. Само аттестация качества услуг в предприятиях розничной торговли. Нормативно-правовая база. Комплект стандартов (ГОСТ Р и ОСТ), регламентирующей качество услуг розничной торговли.

#### ***Тема 7.2 Классификация предприятий розничной торговли.***

Розничная торговая сеть: понятие, виды, их краткая характеристика.

Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки виды (характер торговой сети, наличие или отсутствие торгового зала, формы продажи товаров и т.п.) и типа предприятий розничной торговли (ассортимент, торговая площадь, специализация, формы продажи и др.).

Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам и ассортименту дополнительных услуг. Современные типы магазинов в России и за рубежом (гипермаркеты, магазины дискаунты и др.).

Мелкорозничная торговая сеть: понятие, назначение, виды предприятий, специфика их деятельности.

#### ***Тема 7.3. Технология товародвижения в розничной торговле.***

Торгово-технологический процесс в предприятиях розничной торговли: понятие, назначение, структура, содержание; операции, их специфика в магазинах разных типов. Основные пути совершенствования этого процесса.

Кратковременное хранение товаров в магазине: назначение, специфика. Организация хранения: размещение в складах и подсобных помещениях, соблюдение режима хранения. Особенности хранения товаров в таре-оборудовании, холодильном и другом оборудовании (прилавках, шкафах и т.п.) в торговом зале. Текущий контроль за качеством товаров и режимом хранения.

Пред реализационная 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. Маркировка товаров. Ценники: понятие, назначение, виды, обязательные требования к ним, основная и дополнительная информация на них, возможности формирования потребительских предпочтений с помощью ценников

Размещение и выкладки товаров в розничных торговых предприятиях разных видов и типов. Правила размещения отделов и отдельных групп товаров в магазинах. Факторы, влияющие на размещение.

**Тема 7.4. Торговое обслуживание.**

Торговое обслуживание покупателей: основные понятия, назначение, формы, правовая база. Качество торгового обслуживания, формы, правовая база. Качество торгового обслуживания: понятие, показатели. Технология продажи товаров при разных формах обслуживания. Предложение товаров, консультация покупателей.

**Тема 7.5. Правила торговли.**

Правила торговли: нормативная база, виды и структура документов. Информационное обеспечение торговой деятельности, регламентируемое правилами продажи. Требования к информации о продавце (к вывескам, режиму работы и т.п.), реализуемых товарах (их ассортименту, упаковке, способам подтверждения соответствия и т.п.) и оказываемых услугах. Правила продажи отдельных видов товаров. Защита прав потребителей. Правила замены, возврата товаров ненадлежащего качества, обмена товаров надлежащего качества.

Перечень практических занятий- 14 часов

№ дисциплины	Наименование практических занятий
7	7.3. Фасовка, маркировка товаров
	7.3. Организация рабочего места продавца: подготовка упаковочного материала, торгового инвентаря, формирование резервного запаса товаров.
	7.3. Выкладка товаров с учетом частоты спроса и удобства работы
	7.4. Предложение и показ продовольственных товаров помощь в выборе товаров
	7.4. Консультация покупателей о правилах использования товаров
	7.5. Изучение содержания Правил продажи отдельных видов товаров
	7.5. Изучение содержания ФЗ «О защите прав потребителей»

## **8. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда**

### **1. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

-устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассовой техники

уметь:

- работать на контрольно-кассовой технике, производить подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверять суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.

### **2. Структура и содержание дисциплины**

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины -30 часов

Разделы дисциплины и виды знаний

Наименование разделов и дисциплин	По учебному плану, ч		
	Всего	Лекции	Практические занятия
<b>8. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
Тема 8.1. Мебель торговых организаций	4	2	2
Тема 8.2. Классификация измерительного оборудования, требования к ним	2	2	
Тема 8.3. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	4	2	2
Тема 8.4. Государственный метрологический контроль за состоянием измерительного оборудования	2	2	
Тема 8.5. Холодильное оборудование	4	2	2
Тема 8.6. Контрольно-кассовая техника	2	2	
Тема 8.7. Характеристика видов ККТ	4	2	2
Тема 8.8. Правила эксплуатации ККТ	8	2	6

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Тематическое содержание дисциплины

#### ***Тема 8.1. Мебель торговых организаций.***

*Обучающийся должен:*

Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Новые перспективные направления совершенствования торговой мебели. Оснащенность торговой

мебелью торговых предприятий потребительской кооперации, основные направления в этой области.

Изучение видов торговой мебели для магазинов и складов.

### **Тема 8.2. Классификация измерительного оборудования.**

*Обучающийся должен:*

Измерительное оборудование: понятие, назначение, классификация, требования, предъявляемые к нему и другим средствам измерения. Перспективные направления совершенствования измерительного оборудования. Состояние рынка весоизмерительного оборудования в России.

Меры длины, меры объема: виды, их назначение, эксплуатация, уход за ними.

### **Тема 8.3. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.**

Классификация весов. Требования, предъявляемые к весам. Виды весов, их техническая характеристика, правила эксплуатации. Электронные настольные и платформенные (товарные): назначение, правила эксплуатации.

Электронные весы: типы, назначение, их сравнительная характеристика по устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации. Выбор типов и рекомендованные нормы оснащения торговых организаций весоизмерительным оборудованием.

### **Тема 8.4. Государственный метрологический контроль за средствами измерений. Техническое обслуживание измерительного оборудования.**

*Обучающийся должен:*

Правовая база метрологического обеспечения измерительного оборудования; организация государственного и ведомственного надзора за весами и мерами; правила технического обслуживания измерительного оборудования.

### **Тема 8.5. Холодильное оборудование.**

Классификация торгового холодильного оборудования; требования, предъявляемые к нему; простейшие источники холода, машинное охлаждение; типы холодильных машин, применяемых в торгово-технологическом процессе; правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.

### **Тема 8.6. Контрольно-кассовая техника.**

Нормативные документы, регулирующие применение ККТ. Классификация ККТ.

Контрольно-кассовая техника: понятие, назначение, правовое регулирование порядка их эксплуатации. Классификация и требования, предъявляемые к ККТ. Государственный реестр ККТ: назначение. Техника безопасности.

### **Тема 8.7. Характеристика распространенных видов ККТ.**

Принципы устройства ККТ, назначение основных узлов; основные типы ККТ.

ККТ: принципы устройства, типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Сканеры, терминалы для сбора данных: назначение, типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации.

Кассовые POS-терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации.

### **Тема 8.8. Правила эксплуатации ККТ.**

Основные правила эксплуатации ККТ. Техника безопасности при работе на ККТ

Эксплуатация различных видов ККТ. Основные этапы эксплуатации ККТ: подготовительный, основной и заключительный.

Подготовка ККТ к работе. Основные правила работы на ККТ. Порядок окончания работы на ККТ. Учет кассовых операций.

## Перечень практических занятий- 14 часов

<b>№ дисциплины</b>	<b>Наименование практических занятий</b>
	8.1. Изучение видов торговой мебели

<b>8</b>	8.3. Приобретение навыков взвешивания на электронных настольных весах
	8.5. Изучение видов холодильного оборудования
	8.7. Изучение видов контрольно-кассовой техники, правила их эксплуатации
	8.8. Выполнение операций по подготовке ККТ к работе
	8.8. Приобретение навыков печати чеков
	8.8. Выполнение заключительных операций на ККТ

### **2.3. Задания профессионального обучения на производстве**

Профессиональное обучение на производстве является одной из важнейших составных частей учебно-воспитательного процесса по подготовке повара к профессиональной деятельности. В условиях рыночной экономики, когда коренным образом меняются содержание и методы работы, особо возрастает роль профессиональной подготовки. В связи с эти главным задачами практики являются:

- Закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения;
- Поставить обучающихся в условия их будущей квалификации по профессии, с тем, чтобы они могли приобрести практические умения и навыки по новым видам профессиональной деятельности.

Задания практики составлены в соответствии с профессиональными стандартами и учебными планами.

Непосредственными базами практики являются базовые предприятия, другие предприятия (независимо от форм собственности).

Срок и графики проведения практики устанавливаются учебным заведением с учетом возможностей баз практики.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие большой стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики обучающимися.

Общее руководство квалификационной практикой возлагается на заместителя директора по учебно-производственной работе и преподавателей дисциплин учебного заведения.

Практиканты обязаны освоить навыки, согласно практическим заданиям, выполнять все указания руководителя практики по месту работы, подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка предприятия (организации).

#### **Примерный тематический план**

№ п/п	Наименование заданий	Примерное кол-во дней
1.	Ознакомление с торговым предприятием (организацией).	2
2.	Изучение ассортимента продовольственных товаров в торговом предприятии и организации.	5
3.	Изучение торгово-технологических процессов в торговом предприятии	10

4.	Изучение с технического оснащения торгового предприятия	7
	<b>Итого</b>	<b>24</b>

### **Задание 1. Ознакомление с торговым предприятием (организацией)**

Примерное количество дней – 2

1. Изучить основные данные, характеризующие работу торгового предприятия (организации): принадлежность, товарный профиль, режим работы.
2. Изучить экономику района деятельности торгового предприятия (организации): место расположения, характеристика и количество обслуживаемого населения, характеристика деятельности.
3. Ознакомиться с организационным построением и структурой аппарата управления (штатным расписанием).

### **Задание 2. Изучение ассортимента продовольственных товаров в торговом предприятии (организации)**

Примерное количество дней – 5

Изучить в торговом предприятии:

1. Ассортимент товаров в магазине, где студент проходит практику
  2. Составьте полную торговую характеристику не менее 10 товаров разных товарных групп.
- Ассортиментный перечень товаров, утвержденный руководителем предприятия.
- Обучающиеся должны уметь:**
- производить контроль за соблюдением ассортиментного перечня;
  - давать торговую характеристику товара.

### **Задание 3. Изучение торгово-технологических процессов в торговом предприятии (организации)**

Примерное количество дней – 10

1. Изучить условия хранения товаров;
2. Изучить размещение товаров на хранение;
3. Изучить операции по подготовке товаров к продаже;
4. Принять участие в выкладке товаров в торговом зале;
5. Изучить порядок размещения товаров в торговом зале
6. Принять участие в обслуживании покупателей

**Обучающиеся должны уметь:**

- Обеспечивать условия хранения товаров;
- Готовить товар к продаже;
- Выкладывать товар на торговом оборудовании;
- Предлагать товары покупателям, давать консультацию
- 

### **Задание 4. Изучение технического оснащения торгового предприятия.**

Примерное количество дней -7 дней

1. Изучить виды контрольно-кассовой техники;
2. Изучить правила эксплуатации ККТ;
3. Изучить операции подготовки контрольно-кассовой машины к работе, печати чеков, окончания работы на контрольно-кассовой машине;
4. Изучить виды весов, правила их эксплуатации.

**Обучающиеся должны уметь:**

- Готовить ККТ к работе;

- Печатать чеки;
- Производить расчетные операции;
- Получать распечатку отчетов

### **3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

#### **Нормативно-правовые источники**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая : по состоянию на 10 мая 2017 г. - Москва : Проспект, 2017. - 622 с.; **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант
2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях : по состоянию на 25 мая 2017 г. - Москва : Проспект, 2017. - 607 с.; **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант
3. Трудовой кодекс Российской Федерации : по состоянию на 25 апреля 2017 г. - Москва : Проспект, 2017. - 254 с.; **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант
4. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 29.07.2018). - Режим доступа: СПС Гарант
5. Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. N 2463: (в ред. от 01.01.2021) Режим доступа: СПС Гарант
6. Об утверждении Правил продажи товаров по образцам [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 21 июля 1997 г. № 918: (в ред. от 04.10.2012). -
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания: утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.; **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант
8. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству [Электронный ресурс]: утверждена постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. № П-6: (в ред. от 23.07.1975). - Режим доступа: СПС Гарант
9. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству [Электронный ресурс]: утв. постановлением Госарбитража СССР от 25 апреля 1966 г. № П-7 : (в ред. от 23.07.1975). - Режим доступа: СПС Гарант
10. Услуги торговли. Требования к персоналу [Электронный ресурс]: ГОСТ Р 51305-2009. - Взамен ГОСТ Р 51305-99; введ. 2011-01-01. - Москва: Стандартинформ, 2010. - Режим доступа: СПС Гарант

#### **Основные источники**

11. Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 1 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 288 с.

12. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование [Электронный ресурс]: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 398 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/>
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 336 с.; **То же** [Электронный ресурс]. - 2015. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
14. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.В. Памбухчиянц. - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 314 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/>

#### **Дополнительные источники**

15. Жулидов С.И. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / С.И. Жулидов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 352 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/>
16. Памбухчиянц О.В. Организация торговли: учебник для сред. проф. образования / О.В. Памбухчиянц. - Москва: Дашков и К, 2018. - 296 с.; **То же** [Электронный ресурс]. - 2017. – Режим доступа: <http://znanium.com/>
17. Деловой вестник : журнал. - Москва, 2015 - 2019.

#### **Интернет-ресурсы**

18. Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]: [официальный сайт]. – Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru/mines/main>
19. Минпромторг России [Электронный ресурс]: [официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации]. – Режим доступ: <http://www.minpromtorg.gov.ru/>
20. Министерство экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <http://economy.cap.ru/>
21. Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 8.01.0.271 [Электронный ресурс]: [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ
22. ЭБ Академия [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>
23. ЭБС BOOK.ru [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <https://www.book.ru>
24. ЭБС ZNANIUM.COM [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
25. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

#### **Учебно-методические источники**

26. ЭБС Юрайт : Индивидуальная книжная полка преподавателя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/info/about-ikpp>