

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Автономная некоммерческая организация  
консультационных услуг  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ»

# СВИДЕТЕЛЬСТВО

О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО,  
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

**3324641467931**

*Документ о квалификации*

Регистрационный №

СП 0000020

Дата выдачи

01 июня 2018 года

Город

Саратов

Настоящее свидетельство подтверждает, что

**Ильин Валентин Валентинович**

освоил(а) программу профессионального обучения

по профессии

Продавец продовольственных товаров  
(в объеме 166 ак.ч.)

Решением аттестационной комиссии  
от 01 июня 2018 года  
присвоена квалификация

**Продавец продовольственных  
товаров  
2 (Второго) разряда**

Председатель  
аттестационной комиссии

Руководитель  
образовательной организации



М.П.



Министерство общего и профессионального образования Саратовской  
области  
Автономная некоммерческая организация  
«Профессиональный стандарт»

Утверждаю:  
Директор АНО «Профессиональный стандарт»  
\_\_\_\_\_ А.В. Постюшков  
01 июня 2018 г.

**Основная программа профессионального обучения**  
**«Продавец продовольственных товаров»**

г. Саратов  
2018 год

Программа подготовки дополнительного образования по профессии  
**17353 Продавец продовольственных товаров**

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая организация

«Профессиональный стандарт»

Разработчики:

Директор

Менеджер ПО

Постюшков А. В.

Комарова Е.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Общие положения

- Нормативные документы для разработки программы по профессии «Продавец продовольственных товаров»
- Общая характеристика программы подготовки 17353 Продавец продовольственных товаров
- Нормативный срок освоения

### 2. Учебный план

### 3. Содержание программы

### 4. Общие требования к организации образовательного процесса

### 5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

### 6. Требования к условиям реализации программы

- Учебно-методическое обеспечение по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров
- Материально-техническое обеспечение по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

### 7. Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров».

### 8. Оценочные материалы по основной программе профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров»

## 1. Общие положения

### Нормативные документы для разработки программы по курсу 17353 Продавец продовольственных товаров

1.1. Нормативную правовую базу составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «100701.01 Продавец, контролер-кассир" (утверждён Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013г. №29470);
- «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- - Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012)); - Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.
- Приказ от 18 апреля 2013 г. № 292 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
- Положение об оказании платных образовательных услуг.

## **Общая характеристика основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров»**

### **1.2. Цель реализации программы**

Основной задачей курса является подготовка слушателей к работе продавца-консультанта

Роль продавца - консультанта весьма велика и ответственна. Продавцы ближе всех стоят к покупателям и представляют магазин с его достоинствами. Сегодня продавец -наиболее востребованная специальность на рынке труда. Выступая в качестве посредника между производителями товаров и покупателями, продавец рекламирует товар, предлагает взаимозаменяемый товар, подсчитывает стоимость товара, проверяет реквизиты чека, упаковывает и выдаёт покупку, следит за своевременным пополнением запаса товаров, сроками их реализации, оформляет гарантийные паспорта на товары и так далее.

### **1.3 Категория слушателей**

Лица различного возраста, имеющие аттестат об основном общем образовании.

курс предназначен для работающих или будущих специалистов по продажам, продавцов -консультантов, обслуживающих клиентов в торговом зале.

### **1.4 Результаты освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров»**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

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

Трудоемкость обучения 166 часов: 60ч. – теоретические занятия, 30 ч. – практические занятия, 62 ч. – производственная практика, 14ч. – итоговая аттестация.

Форма обучения заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов
1.	Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности	6
2.	Профессиональная этика	4
3.	Техника торговых вычислений. Ответственность продавца	10
4.	Торговое оборудование. Работа на ККМ	10
5.	Охрана труда	6
6.	Технология торговых процессов. Организация работы склада	12
7.	Товароведение продовольственных товаров	12
8.	Учебная практика	30
9.	Производственная практика	62
	Итоговая Аттестационная работа	8
	Квалификационный экзамен	6

	<b>ИТОГО:</b> теория	<b>74</b>
	практика	<b>92</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>166</b>

### 3. Содержание программы

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕДМЕТА "СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"**

п/п	Наименование темы	Кол-во часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	зачет
1.	Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических преобразований	2	2	-	-
2.	Основы рыночной экономики и предпринимательства. Основы рыночной экономики и предпринимательства. Сущность рыночных отношений в экономике. Особенности создания предприятий малого бизнеса с различными формами собственности. Экономика предприятия. Механизм предпринимательской деятельности.	2	1	1	1
3.	Культура делового общения	2	2	-	-
	<b>ИТОГО:</b>	6	6	2	1

#### **ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА "СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"**

Тема №1. Профессиональное самоопределение в условиях социально-экономических Преобразований. Оценка значимости профессии на современном этапе экономического развития. Требования современного производства к уровню знаний, умений и навыков специалиста. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические условия труда, уровни квалификации. Требования профессии к индивидуальным особенностям специалиста. Информация о родственных для данной профессии областях трудовой деятельности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка учебного центра. Вводный инструктаж по ТБ.



Тема №2. Основы рыночной экономики и предпринимательства 1. Сущность рыночных отношений в экономике. Особенности создания предприятий малого бизнеса с различными формами собственности. Понятие об экономике. Факторы производства и доходы их собственников. Рынок, его составляющие. Этапы и проблемы развития рынка. Спрос и предложение. Виды предприятий малого бизнеса, их функции. Создание предприятия, оформление документов. Законодательство и ответственность в сфере предпринимательства. 2. Экономика предприятия. Механизм предпринимательской деятельности. Капитал: основной и оборотный. Издержки производства и прибыль. Себестоимость продукции и услуг. Норма прибыли, рентабельность. Ценообразование. Менеджмент. Маркетинг, его принципы, методы. Реклама товаров и услуг. Финансирование деятельности предприятий малого бизнеса: собственные и заемные средства, их соотношение. Управление финансами. Учет денежных средств. Финансовая отчетность. Налогообложение. Содержание и особенности разработки бизнес-плана. Практическое занятие: "Изыскание возможностей бизнеса в своей профессиональной сфере. Определение возможных затрат".

Тема №3. Культура делового общения Публичное, персональное общение. Умение слушать. Культура телефонного диалога. Правила при телефонном общении. Телефонные "табу". Культура общения с покупателями.

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА"**

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Приемы установления контакта с покупателями.	1	1	
2.	Техники просьбы, отказа, требований.	2	2	
3.	Тренинг общения "Достойный ответ".	1	1	
	ИТОГО:	4	4	

#### **ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА"**

Тема №1. Приемы установления контакта с покупателями. Социальные роли и позиции в общении. Позиция в общении с покупателем. Анализ и разрешение конфликтов. Предотвращение конфликтных ситуаций Стиль общения в условиях торгового предприятия.

Тема №2. Техники просьбы, отказа, требований. Общение как психологический процесс. Приемы установления психологического контакта с покупателем. Техники просьбы, отказа, требований.

Тема №3. Тренинг общения "Достойный ответ". Использование АТ в процессе общения с покупателями.

#### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНИКА ТОРГОВЫХ ВЫЧИСЛЕНИЙ. ОТЧЕТНОСТЬ ПРОДАВЦА"**

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Материальная ответственность в магазине, ее формы	2	2	-
2.	Инвентаризация товарноматериальных ценностей, ее документальное оформление	4	2	2
3.	Документальное оформление приемки, реализации и движения товаров и тары Подсчет стоимости комплексной покупки и суммы сдачи покупателю.	4	2	2
	ИТОГО	10	6	4

### **ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНИКА ТОРГОВЫХ ВЫЧИСЛЕНИЙ"**

Материальная ответственность в магазине, ее формы.  
 Сущность материальной ответственности в магазине.  
 Документальное оформление приемки товаров, реализации и движения товаров и тары.  
 Понятие о товарном отчете, его реквизиты, сроки и порядок составления.  
 Понятие об инвентаризации товарно-материальных ценностей, ее документальное оформление.  
 Общая характеристика учета и вычислений, возникающих в процессе хозяйственной деятельности предприятий торговли.  
 Сокращенные приемы устного счета.  
 Способы проверки сложения, вычитания, умножения и деления.  
 Приемы вычисления стоимости развесных товаров за основные доли килограмма (500г, ЮОг, Юг).  
 Правила округления долей копейки.  
 Вычисление суммы доплаты и возврата денег покупателю при замене одного товара другим, подсчет стоимости покупки.  
 Вычисление суммы сдачи, причитающейся покупателю.  
 Принципы работы микрокалькуляторов различных типов, применяемых в торговле, правила безопасной эксплуатации, выполнение арифметических действий.  
 Понятия о процентных вычислениях. Масса брутто, нетто, тары, их определение и порядок вычисления.  
 Понятие о цене, виды цен.  
 Торговая скидка, ее назначение и порядок вычисления.  
 Понятие о первичных документах по товарным операциям.  
 Основные правила заполнения документов.  
 Правила исправления ошибочных записей.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ОХРАНА ТРУДА"

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Основные статьи ТК РФ об охране труда. Профессиональные заболевания продавца. Вредные производственные факторы.	3
2	Электробезопасность Пожарная безопасность	3
	<b>ИТОГО:</b>	<b>6</b>

### ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

Основные статьи ТК РФ об охране труда. Органы контроля за соблюдением правил по ТБ. Ответственность за нарушение правил и норм по ТБ. Виды инструктажей по ТБ. Правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих предприятий торговли. Требования к организации рабочего места продавца и контролера-кассира. Вредные производственные факторы. Средства индивидуальной защиты. Профессиональные заболевания, профилактика профессиональных заболеваний. Производственный травматизм, меры по его предупреждению. Учет и расследование несчастных случаев. Первая медицинская помощь. Электробезопасность. Причины электротравм. Защита от электротравм. Причины возникновения пожаров на предприятиях торговли. Правила хранения легковоспламеняющихся товаров. Пожарная профилактика. Средства пожаротушения. Правила поведения на пожаре.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. РАБОТА НА ККМ,"

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Торговая мебель и инвентарь, холодильное, подъемнотранспортное оборудование.	2	2	
2.	Весоизмерительное оборудование	4	2	2
3.	Работа на ККМ.	4	2	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

### ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. РАБОТА НА ККМ

" Тема №1 Торговая мебель и инвентарь, холодильное, подъемнотранспортное оборудование. Торговая мебель, ее классификация. Требования, предъявляемые к торговой мебели. Характеристика мебели для торговых залов, складов. Торговый инвентарь, характеристика ассортимента по признакам классификации. Холодильное оборудование. Способы охлаждения продуктов. Классификация холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки, прилавки-витрины холодильные. Правила эксплуатации, обслуживание и техника безопасности. Подъемно-транспортное оборудование, классификация назначение. Грузоподъемные машины. Транспортирующие машины и механизмы. Погрузочно разгрузочные и штабелирующие машины. Правила безопасной эксплуатации.

Тема №2 Весоизмерительное оборудование. Виды весоизмерительного оборудования. Механические и электронные весы. Отработка навыков работы на различных видах весоизмерительного оборудования. Правила фасовки товаров.

Тема №3 Работа на ККМ. Общие правила эксплуатации контрольно-кассовых машин различных типов. Техника безопасности при работе на ККМ. Устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин с фискальной памятью. Особенности устройства и эксплуатации машин с ЭКЗЛ.

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНОЛОГИЯ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА "**

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Розничная торговая сеть	3	2	1
2.	Формирование ассортимента товаров в магазине.	3	2	1
3.	Технологические процессы на розничных торговых предприятиях.	3	2	1
4.	Организация работы склада	3	2	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>

### **ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТЕХНОЛОГИЯ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДА "**

Тема №1. Розничная торговая сеть. Формы торговли, их краткая характеристика. Розничная торговая сеть. Типизация и специализация розничной торговой сети. Основные типы магазинов. Принципы размещения розничной торговой сети в городах.

Тема №2 Формирование ассортимента товаров в магазине. Торговый ассортимент. Принципы формирования ассортимента товаров в магазине. Ассортиментный перечень.

Тема №3 Технологические процессы на розничных торговых предприятиях Коммерческие и технологические функции магазинов. Организация торгово-технологического процесса. Приемка товаров по количеству и качеству. Хранение товаров. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Правила продажи товаров. Методы продажи товаров: традиционный, самообслуживание, по образцам, с открытой выкладкой, по предварительным заказам. Правила и способы упаковки товаров. Дополнительные услуги, оказываемые торговыми предприятиями. Продажа товаров в кредит. Правила комиссионной торговли. Правила обмена товаров в магазине. Содержание Закона РФ "О защите прав потребителей". Реклама товаров и услуг в магазине, ее значение. Классификация и характеристика рекламных средств. Основные правила работы магазина. Обязанности продавца.

Тема №4. Организация работы склада. Назначение и задачи складов. Принципы ведения складского учета. Формы документов, периодичность отчетности. Работа с первичными документами, формирование сделки, ценообразование, оформление платежей за товары. Резервирование. Организация работы склада. Приемка, хранение и отпуск товаров со склада. Оформление 2-х сторонних актов приемки товара по количеству и качеству. Оформление претензий поставщику.

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"**

№п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Всего, в т.ч.	Теория	Практика
1.	Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров, зерномучные, макаронные, хлеб и хлебобулочные изделия.	1,5	1,5	
2.	Мясо и мясопродукты, грибы, рыба и рыбные товары, морепродукты. Требования к качеству. Плодоовощные товары, консервы.	1,5	1,5	
3.	Молоко и молочные товары, яйца, пищевые жиры.	1,5	1,5	
4.	Организация работы склада Сахар, мед, крахмал и кондитерские изделия.	1,5	1,5	
5.	Плодоовощные товары, консервы. Ассортимент	1,5	1,5	
6.	Алкогольная продукция, ассортимент. Требования к качеству	1,5	1,5	
7.	Вкусовые товары, пряности и приправы	1,5	1,5	
8.	Сыры, яйца, газнапитки, соки. Ассортимент, классификация.	1	1	
9.	Чай, кофе, напитки чайные и кофейные. Требования к качеству.	0,5	0,5	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	

## ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"

Тема №1. Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров. Методы проверки качества. Классификация продовольственных товаров. Мука. Характеристика основных видов муки. Требования к качеству муки. Крупы: характеристика ассортимента, требования к качеству. Классификация, ассортимент и требования к качеству макаронных изделий. Хлеб и хлебобулочные изделия, ассортимент, требования к качеству.

Тема №2. Пищевая ценность мяса, классификация, хранение. Характеристика мяса по упитанности, требования к качеству. Маркировка мяса. Субпродукты, характеристика, требования к качеству. Характеристика ассортимента колбасных изделий и мясных копченостей, требования к качеству. Рыба, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка. Классификация. характеристика ассортимента рыб, требование к качеству, хранение. Ассортимент нерыбного водного сырья, требования к качеству. Рыбные консервы.

Тема №3. Пищевая ценность молока. Характеристика молока и сливок. Требования к качеству, упаковка, хранение молока. Характеристика кисломолочных продуктов, требования к качеству, упаковка, хранение. Ассортимент масла коровьего, характеристика, требования к качеству.

Тема №4. Крахмал: производство, виды крахмала, требования к качеству, упаковка. Сахар: производство, виды сахара, требования к качеству, упаковка, хранение. Мед: пищевая ценность, виды меда, требования к качеству, хранение. Кондитерские изделия: характеристика ассортимента по признакам классификации, требования к качеству, упаковка, хранение.



Тема №5. Плодоовощные товары. Классификация, характеристика, пищевая ценность свежих овощей: корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, пряных, салатно-шпинатных и десертных овощей. Свежие плоды, классификация, характеристика ассортимента, пищевая ценность. Субтропические и тропические плоды. Требования к качеству овощей и плодов. Переработанные плоды и овощи, требования к качеству.

Тема №6. Алкогольные напитки, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки, ассортимент, требования к качеству, упаковка.

Тема №7. Вкусовые товары. Пряности и приправы, характеристика ассортимента, упаковка, хранение.

Тема №8. Сыры, производство, характеристика по классам, требования к качеству, хранение. Яйца и яичные товары, требования к качеству, хранение. Ассортимент пищевых жиров, требования к качеству.

Тема №9. Характеристика чая и кофе, виды, ассортимент, требования к качеству

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№	Наименование тем	Количество часов
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	2
2	Профессиональная этика (навыки обслуживания покупателей).	2
3	Отработка навыков техники торговых вычислений: - вычисление стоимости покупки. Учет и отчетность материально-ответственного лица в магазине.	10
4	Отработка навыков работы на весоизмерительном оборудовании.	12
5	Формирование ассортимента товаров в магазине	12
6	Работа с ценниками	8
7	Реклама в магазине: - оформление витрины, горки. Упаковка товаров.	8
8	Самостоятельная работа продавца	8
	<b>Итого</b>	<b>62</b>

Тема №1. Ответственность за нарушение правил и норм по ТБ. Виды инструктажей по ТБ. Правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих предприятий торговли.

Требования к организации рабочего места продавца и контролера-кассира. Первая медицинская помощь.

Тема №2. Отработка навыков обслуживания покупателей в торговом зале.

Тема №3. Техника торговых вычислений: - вычисление стоимости развесных товаров, вычисление процентных величин; - масса брутто, нетто, тары, их определение и порядок вычисления; - подсчет стоимости комплексной покупки и сдачи покупателю; - техника торговых вычислений на микрокалькуляторе. Учет и отчетность материально-ответственного лица: - заполнение товарно-денежного отчета, накладной, счет-фактуры, товарно-транспортной накладной, актов о пересортице, недостаче, бое, порче, ломе и т.д.

Тема №4. Торгово-технологическое оборудование: - взвешивание на весах настольных рычажных - взвешивание на электронных весах - взвешивание на передвижных весах

Тема №5. Технология торговых процессов Формирование ассортимента товаров: - изучение ассортиментных перечней товаров магазинов различных типов.

Тема №6. Технология торговых процессов Работа с ценниками

Тема №7. Товароведение продовольственных товаров Реклама в магазине: - оформление наприлавочной витрины, горки. Технологические процессы на розничных торговых предприятиях: - упаковка продовольственных товаров, оформление подарочных наборов.

Тема №8. Самостоятельная работа продавца с учетом самостоятельного выполнения всех видов работ.

#### **4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Основная программа профессионального обучения (программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих) обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): лекционным материалом, методическими указаниями по проведению практических и лабораторных занятий, методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы.

Слушатели имеют доступ к сети Интернет. Консультации для студентов организуются через электронную почту и индивидуально согласно составленному графику консультаций.

При реализации профессионального модуля предусматривается производственная практика.

## **5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля .

## **6. Требования к условиям реализации программы**

### **6.1 Материально- техническое обеспечение по профессии**

#### **ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ**

1. Весы электронные настольные.....1 шт.
2. Весы циферблатные.....2 шт.
3. Контрольно-кассовая машина .....4 шт.
4. Холодильник.....1 шт.
5. Микроволновая печь "SAMSUNG".....1 шт.
6. Электрочайник "TEFAL".....1 шт.
7. Ксерокс.....1 шт.
8. Принтер.....1 шт.
9. Проектор.....1 шт.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОБНЫХ РАБОТ для продавцов продовольственных товаров**

1. Установка весов настольных циферблатных и электронных горизонтально.
2. Взвешивание продовольственных товаров на весах РН-10Ц13У.
3. Взвешивание продовольственных товаров на весах РН-6Ц13У.
4. Взвешивание продовольственных товаров на весах электронных различных типов.
5. Взвешивание грузов на весах товарных РН-100Ш13.
6. Упаковка товаров в бумагу способом "на угол".
7. То же "книжкой".
8. То же "конвертом".
9. То же "в закрутку".

## **6. Требования к условиям реализации программы**

### **6.2. Учебно-методическое обеспечение обучения по профессии**

#### **Основная и дополнительная литература**

**Основная литература** 1. Барановский В.А. Продавец: учебное пособие – Ростов Н/Д, «Феникс», 2000г 2. Рубцова Л.И. Продавец: учебное пособие – Ростов Н/Д, «Феникс», 2009 3. Продавец мелкорозничной торговой сети.- Ростов Н/Д: «Феникс», 2001 4. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебн. Пособие.-М.: ИРПО; Изд. Центр. «Академия», 2000 5. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание- Ростов Н/Д, «Феникс», 2010

#### **Дополнительная литература**

1. Данакин Н.С. Теоретическая и практическая социальная технология: Сборник научных статей. В 4 выпусках- Белгород: Издательский центр ООО «Логия», 2003 2. Данакин Н.С. Социология управления и духовной жизни: Сборник научных трудов. Белгород: Изд-во БелГУ, 2001 3. Л.М. Карлинская Сборник учебно-методических материалов: Методические рекомендации к разработке учебно-программной документации на модульной основе: Учебно-программная документация для профессионального обучения безработных граждан и незанятого населения по профессии «продавец, контролер-кассир» и специальности «коммерсант»-М.: ВНПЦ профориентации, 2001 4. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции.- Москва: ИКЦ «Мар2; Ростов н/Д: Издательский центр МарТ»,2005 5. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок.-М.: Издательство «Омега-Л»,2012 В издание внесены изменения и дополнения, утвержденные Минтрудом России и Минэнерго России 7. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей.-М.: ЭНАС, Министерство энергетики РФ, 2013 8. О.И. Тихомиров Пособие по пожарной безопасности.- М.: ЭНАС , 2008 9. Правила пожарной безопасности в РФ (с приложениями). Приказ МЧС РоссииМ.: Издательство «Омега-Л», 2008 10.Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. ФЗ № 123-ФЗ.М.: Проспект, 2009 11. Правила по охране труда при эксплуатации электроустановок. Министерство труда и социальной защиты РФ.-М.: ЭНАС, 2015 12. Договор о сотрудничестве с Муниципальным казенным учреждением культуры «Старооскольская централизованная библиотечная система» от 01 февраля 2017г.

## **7. Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения**

### **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНОВ ПРОДАВЦОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## Товароведение продовольственных товаров

1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, требования к качеству.
2. Характеристика ассортимента круп, требования к качеству.
3. Ассортимент, классификация и требования к качеству макаронных изделий и муки.
4. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, требования к качеству.
5. Классификация и ассортимент свежих овощей и продуктов их переработки, требования к качеству.
6. Классификация и ассортимент свежих плодов, субтропических и тропических плодов, требования к качеству.
7. Классификация и ассортимент кондитерских изделий, требования к качеству.
8. Ассортимент и классификация алкогольной продукции, требования к качеству.
9. Ассортимент и требования к качеству сахара, меда, крахмала.
10. Ассортимент и характеристика мяса по упитанности, клеймение, требования к качеству.
11. Вкусовые товары, пряности и приправы, ассортимент, требования к качеству.
12. Ассортимент и характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, требования к качеству.
13. Ассортимент нерыбного водного сырья, требования к качеству.
14. Ассортимент и характеристика рыбы, требования к качеству.
15. Характеристика ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов, требования к качеству.
16. Классификация и ассортимент сыров, требования к качеству. Требования к качеству яиц и их классификация.
17. Ассортимент масла коровьего, требования к качеству.
18. Классификация и ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, требования к качеству.
19. Ассортимент мяса и субпродуктов, требования к качеству.
20. Ассортимент и классификация пищевых жиров, требования к качеству.
21. Ассортимент субпродуктов и птицы, требования к качеству.
22. Ассортимент и классификация безалкогольной продукции, требования к качеству.
23. Ассортимент и требования к качеству фруктово-ягодных кондитерских изделий.

## Технология торговых процессов

1. Характеристика основных типов магазинов.
2. Правила хранения товаров в магазине.
3. Правила приемки товаров по количеству и качеству.
4. Формы торговли. Типизация розничной торговли.



5. Организация торгово-технологического процесса в магазине.
6. Реклама товаров и услуг в магазине, ее значение.
7. Методы розничной продажи товаров.
8. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.
9. Правила обмена товаров в магазине.
10. Подготовка товаров к продаже.
11. Ассортиментный перечень товаров.
12. Содержание Закона «О защите прав потребителей».
13. Специализация розничной торговой сети.

#### Торговое оборудование

1. Классификация торговой мебели.
2. Устройство и правила эксплуатации весов настольных электронных.
3. Характеристика основных видов холодильного оборудования.
4. Характеристика видов торгового инвентаря по назначению.

#### Отчетность продавца

1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, ее документальное оформление.
2. Порядок составления товарного отчета.
3. Документальное оформление поступления, движения и продажи товаров в магазине.

#### Кассовое оборудование

1. Устройство индикации ККМ «ЭКР-21-02Ф»
2. Замыкающий механизм ККМ «Самсунг».
3. Техника безопасности при работе на ККМ.

#### Охрана труда

1. Производственные вредности, встречающиеся в процессе работы у продавцов и контролеров-кассиров и их отрицательные последствия.

### **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

1. Подсчитать стоимость комплексной покупки на калькуляторе.
2. Составить товарный отчет.
3. Взвесить товар в таре покупателя на одноплощадочных весах и подсчитать стоимость покупки.
4. Установить горизонтально весы настольные двухплощадочные.
5. Взвесить товар на весах рычажных передвижных.
6. Взвесить товар в таре покупателя на электронных весах и определить стоимость
7. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на «ЭКР-21-02Ф», «Элвес», «Самсунг», «Меркурий», «Шарп»

8. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на «ЭКР-21-02Ф», «Элвес», «Меркурий», «Самсунг», «Шарп»
9. Получить сменный отчет с гашением на ККМ «Шарп», «ЭКР-21-02Ф», «Элвес», «Меркурий»
10. Получить отчет без гашения на ККМ «Меркурий», «Элвес»
11. Заправить чековую ленту на ККМ «Элвес», чековую и контрольную на «Меркурии» товара.
12. Упаковать подарочный набор.

## **Форма завершения обучения – итоговая аттестационная работа, квалификационный экзамен**

### **8. Оценочные материалы по профессии**

#### **8.1.Список экзаменационных билетов**

БИЛЕТ № 1 1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий, требования к качеству. 2. Устройство индикации кассового аппарата. 3. Подсчитать стоимость комплексной покупки, если покупатель приобрел: 1) 1м 25см по 440-50 2) 2м 50см по 357-87 3) 3 шт. по 7-56 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 2 1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей, ее документальное оформление. 2. Характеристика ассортимента круп, требования к качеству. 3. На настольных одноплощадочных весах взвесить товар в таре покупателя и подсчитать стоимость покупки, если цена за 1кг товара 105 руб. 50 коп. 4. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 3 1. Классификация торговой мебели. 2. Ассортимент, классификация и требования к качеству макаронных изделий и муки. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить чек с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 4 1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, требования к качеству. 2. Характеристика основных типов магазинов. 3. Взвесить товар в таре покупателя на настольных одноплощадочных весах и подсчитать стоимость покупки, если цена за 1кг товара 117 руб. 25 коп. 4. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 5 1. Правила хранения товаров в магазине. 2. Классификация и ассортимент свежих овощей и продуктов их переработки, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 6 1. Классификация и ассортимент свежих плодов, субтропических и тропических плодов, требования к качеству. 2. Правила приемки товаров по количеству и

качеству в магазине. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Установить горизонтально весы настольные.

БИЛЕТ № 7 1. Устройство и правила эксплуатации весов настольных электронных. 2. Классификация и ассортимент кондитерских изделий, требования к качеству. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Подсчитать стоимость комплексной покупки и сумму сдачи покупателю с 100000 рублей, если он приобрел: 1) 2кг 350г товара по цене 128-80; 2) 1кг 050г товара по цене 224-55; 3) 780г товара по цене 155-90; 4) 15 шт. по 21-20; 5) 2 шт. по 10-10.

БИЛЕТ № 8 1. Ассортимент и классификация алкогольной продукции, требования к качеству. 2. Режимы работы кассового аппарата. 3. Установить горизонтально весы настольные. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 9 1. Ассортимент и требования к качеству сахара, меда, крахмала. 2. Характеристика основных видов торгового холодильного оборудования. 3. Получить чек с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 10 1. Ассортимент и характеристика мяса по упитанности, клеймение мяса, требования к качеству. 2. Формы торговли. Типизация розничной торговой сети. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 11 1. Вкусовые товары, пряности и приправы, ассортимент, требования к качеству. 2. Порядок составления товарного отчета. 3. Получить сменный отчет без гашения на кассовом аппарате. 4. Подсчитать вес нетто товара, если вес брутто 2т 456кг, а вес тары 325кг.

БИЛЕТ № 12 1. Характеристика видов торгового инвентаря по назначению. 2. Ассортимент и характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 13 1. Организация торгово-технологического процесса в магазине. 2. Ассортимент нерыбного водного сырья. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Взвесит товар в таре покупателя на весах настольных рычажных и подсчитать стоимость покупки, если цена за 1кг товара 204-30.

БИЛЕТ № 14 1. Реклама товаров и услуг в магазине, ее значение. 2. Ассортимент и характеристика рыбы, требования к качеству. 3. Получит чек на несколько покупок с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 15 1. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. 2. Характеристика ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов, требования к качеству. 3. Взвесить товар на весах рычажных передвижных. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 16 1. Методы розничной продажи товаров. 2. Классификация и ассортимент сыров, требования к качеству. Требования к качеству яиц и их классификация. 3. Заправить чековую и контрольную ленты на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 17 1. Ассортимент масла коровьего, требования к качеству. 2. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. 3. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 18 1. Классификация торговой мебели. 2. Классификация и ассортимент чая, кофе, чайных и кофейных напитков, требования к качеству. 3. Получить сменный отчет с гашением. 4. Составить товарный отчет.

БИЛЕТ № 19 1. Правила обмена товаров в магазине. 2. Ассортимент мяса и субпродуктов, требования к качеству. 3. Взвесить на настольных электронных весах товар в таре покупателя и определить стоимость товара, если цена за 1кг товара 96-45. 4. Заправить чековую и контрольную ленты на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 20 1. Ассортимент и классификация пищевых жиров, требования к качеству. 2. Подготовка товаров к продаже. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. Подсчитать стоимость комплексной покупки, если покупатель приобрел: 1) 5кг 340г по 45-35; 2) 1кг 120г по 102-10; 3) 4 шт. по 10-50.

БИЛЕТ № 21 1. Ассортиментный перечень товаров. 2. Ассортимент и классификация сыров, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 22 1. Документальное оформление товарных операций в магазине. 2. Ассортимент субпродуктов и птицы, требования к качеству. 3. Получить чек по количеству товара с подсчетом суммы сдачи на кассовом аппарате. 4. На настольных электронных весах взвесить товар в таре покупателя и определить стоимость покупки, если цена за 1кг товара 57-98.

БИЛЕТ № 23 1. Содержание Закона РФ "О защите прав потребителей". 2. Ассортимент и классификация безалкогольной продукции, требования к качеству. 3. Составить товарный отчет. 4. Получить сменный отчет без гашения на кассовом аппарате.

БИЛЕТ № 24 1. Ассортимент и требования к качеству фруктово-ягодных кондитерских изделий. 2. Специализация розничной торговой сети. 3. Получить сменный отчет с гашением на кассовом аппарате. 4. Составить товарный отчет.

## **8.2 Список тем квалификационных работ**

- 1 Розничная продажа муки
- 2 Розничная продажа макаронных изделий
- 3 Розничная продажа крупы
- 4 Розничная продажа хлебобулочных изделий
- 5 Розничная продажа пищевых концентратов
- 6 Розничная продажа фруктово-ягодных кондитерских изделий
- 7 Розничная продажа шоколада
- 8 Розничная продажа карамели
- 9 Розничная продажа конфетных изделий
- 10 Розничная продажа печенья
- 11 Розничная продажа корнеплодов
- 12 Розничная продажа капустных овощей
- 13 Розничная продажа тыквенных овощей
- 14 Розничная продажа плодов и ягод свежих

- 15 Розничная продажа чая и чайных напитков
- 16 Розничная продажа кофе и кофейных напитков
- 17 Розничная продажа молока и сливок
- 18 Розничная продажа кисломолочных продуктов
- 19 Розничная продажа твердых и мягких сычужных сыров
- 20 Розничная продажа рассольных и плавленых сыров
- 21 Розничная продажа масла коровьего
- 22 Розничная продажа колбасных изделий
- 23 Розничная продажа мясных консервов
- 24 Розничная продажа свежей и мороженой рыбы
- 25 Розничная продажа соленой и копченой рыбы
- 26 Розничная продажа рыбных консервов
- 27 Розничная продажа икры рыб
- 28 Розничная продажа растительного масла
- 29 Розничная продажа маргарина и спредов
- 30 Розничная продажа яиц куриных и перепелиных яиц

Лицам, успешно сдавшим защитившим итоговую аттестационную работу и сдавшим квалификационный экзамен выдается свидетельство по профессии «Продавец продовольственных товаров».