

Программа профессиональной подготовки по профессии 17353 «*Продавец продовольственных товаров*» (далее – Программа) разработана на основе:

— Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

— Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. N 513,

— Профессионального стандарта *Специалист по организационному и документационному обеспечению управления организацией* (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 06.05.2015 г. № 276н),

— требований, указанных в Квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание (утвержден постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37 с изменениями от 27 марта 2018 г.)

Реализация Программы предусмотрена на базе ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум» на основе Устава и Лицензии ОГАПОУ «РАТТ» (рег № 31/21/9001), выданной Департаментом образования Белгородской области 19.07.2021 года, действительной бессрочно.

Разработчики ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»:
Нефедова И. В., преподаватель

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № _____ от _____) и утверждена приказом директора техникума от _____ № _____).

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная программа профессиональной подготовки по должности служащего «Продавец продовольственных товаров» предназначена для подготовки лиц, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, по должности служащего «Продавец продовольственных товаров».

Программа содержит квалификационную характеристику, учебный план, учебно-тематический план, содержание разделов и тем, программу учебной практики, учебно-методическое обеспечение программы, список литературы.

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292;

- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499;

- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513;

- «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий», Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 (зарегистрирован в Минюсте России 21 февраля 2014 г., рег. N 31377).

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2013 г. N 06-735 «О дополнительном профессиональном образовании» (Разъяснения о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования);

- «О направлении Методических рекомендаций по использованию дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных образовательных программ», Письмо Министерства образования и науки РФ от 10 апреля 2014 г. N 06-381.

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с требованиями квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (Утвержден Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. №37, с изменениями от 12 февраля 2014г.). Содержит требования к основным знаниям, умениям и навыкам, которые должен иметь работник указанной должности и квалификации.

Дополнительная программа профессиональной подготовки с использованием дистанционных технологий, составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 034702 «Документационное обеспечение управления и архивоведение». К обучению допускаются лица, имеющие основное общее образование или среднее общее образование.

Реализация программы предусмотрена в очно-заочной форме с использованием дистанционных технологий, т.к. согласно Приказу Минобрнауки России от 20.01.2014 N 22 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий" профессия «Продавец продовольственных товаров» включена в данный перечень.

Обучение по программе может осуществляться в составе учебной группы или индивидуально. По окончании обучения выдается свидетельство установленного образца.

Продолжительность обучения по программе профессиональной подготовки установлена 244 часа (3 месяца).

Содержание программы включает теоретический блок - 244 часа, квалификационную работу – 2 часа. 2 ч. выпускной квалификационной работы осваиваются в очной форме (аудиторно), 178 ч. теоретического блока программы - очной форме (аудиторно), либо дистанционно.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь выполнять все виды работ, предусмотренные квалификационной характеристикой.

2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – Продавец продовольственных товаров

Квалификация – 2 класс

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.

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.

3. ОБЩИЕ (ОК) И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ (ПК) КОМПЕТЕНЦИИ

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1	Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.
ПК 2	Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.
ПК 3	Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.
ПК 4	Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов.
ПК 5	Получение и размещение упаковочного материала.
ПК 6	Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
ПК 7	Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
ПК 8	Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
ПК 9	Уборка нереализованных товаров и тары.
ПК 10	Подготовка товаров к инвентаризации.

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Нормативный срок освоения программы: 3 месяца.

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных технологий.

Продолжительность обучения: 244 часа.

5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№п/п	Учебные предметы	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теоретические занятия	Практические занятия
1	2	3	4	5
Теоретическое обучение				
1	Раздел 1. Санитария и гигиена	18	14	4
2	Раздел 2. Основы рыночной экономики	12	12	
3	Раздел 3. Охрана труда	10	8	2
4	Раздел 4. Розничная торговля продовольственными товарами	144	112	32
5	Раздел 5. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	58	32	26
	ВСЕГО:	242	178	64
9	Квалификационная работа	2		2
	Итого:	244	178	66

6. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№п/п	Учебные предметы	Количество часов		
		Всего	в том числе	
			Теоретические занятия	Практические занятия
1	2	3	4	5
Теоретическое обучение				
1	Раздел 1. Санитария и гигиена	18	14	6
	Тема 1. Гигиеническая оценка товаров	2	2	
	Тема 2. Санитарный режим работников на торговом предприятии	8	6	
	Тема 3. Соблюдение санитарных норм при организации рабочего места на торговом предприятии	4	2	2
	Тема 4. Понятие об основных специализированных практиках	8	2	4
2	Раздел 2. Основы рыночной экономики	12	12	
	Тема 1. Требования к оформлению реквизитов документов	4	4	
	Тема 2. Цены и ценообразование в рыночной экономике. Издержки производства и себестоимость продукции, услуг. Качество и конкурентоспособность продукции	8	8	
3	Раздел 3. Охрана труда	10	8	2
	Тема 1. Охрана труда	10	8	2
4	Раздел 4. Розничная торговля продовольственными товарами	144	112	32
	Тема 1. Значение и виды классификации товара. Понятие ассортимента товара. Химический состав пищевых продуктов.	4	4	
	Тема 2. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров	4	4	
	Тема 3. Качество товара	6	4	2
	Тема 4. Зерномучные товары	10	6	4
	Тема 5. Хлеб и хлебобулочные изделия	8	6	2
	Тема 6. Кондитерские товары	12	10	2
	Тема 7. Плодово-овощные товары	14	10	4

	Тема 8. Вкусовые товары	18	14	4
	Тема 9. Молоко и молочные товары	14	12	2
	Тема 10. Яйцо и яйцепродукты	4	4	
	Тема 11. Пищевые жиры	6	6	
	Тема 12. Мясо и мясные товары	22	12	10
	Тема 13. Рыба и рыбные товары	22	12	12
5	Раздел 5. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	58	32	26
	Тема 1. Классификация и устройства ККМ.	6	4	2
	Тема 2. Эксплуатация ККМ.	16	10	12
	Тема 3. Оформление документов по кассовым операциям.	16	8	8
	Тема 4. Виды государственных денежных знаков, правила проверки подлинности, платежеспособности	14	10	4
	ВСЕГО:	242	178	64
9	Квалификационная работа	2		2
	ИТОГО:	244	178	66

7. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ

I. Теоретическое обучение

Раздел 1. Санитария и гигиена

Тема 1. Гигиеническая оценка товаров

Порядок проведения гигиенической оценки товаров. Виды продукции и товаров подлежащих гигиенической оценке

Тема 1.2. Санитарный режим работников на торговом предприятии

Санитарные требования к торговым предприятиям. Личная гигиена работников на торговом предприятии. Правовая база санитарных требований

Измерение температуры тела и регистрация её в температурном листе. Исследование пульса и его характеристика. Измерение артериального давления. Ведение регистрации наблюдений в документах

Тема 3. Соблюдение санитарных норм при организации рабочего места на торговом предприятии

Основные методы обработки: рабочей зоны, инструментов, оборудования.

Тема 4. Понятие об основных специализированных практиках.

Перечень медикаментов аптечки на предприятии. Первая помощь в экстренных неотложных случаях до приезда врачей

Раздел 2. Основы рыночной экономики

Тема 1. Основные понятия в экономике.

Отрасль и рыночная экономика. Формы организаций, их производственная и организационная структура. Типы экономических систем .

Тема 2. Цены и ценообразование в рыночной экономике. Издержки производства и себестоимость продукции, услуг. Качество и конкурентоспособность продукции.

Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. Издержки. Себестоимость и ее значение для ценообразования. Выручка.

Структура свободных (рыночных) цен.

Способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов.

Раздел 3. Охрана труда

Тема 1. Охрана труда

Виды и правила проведения инструктажей по охране труда. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты. Действие токсичных веществ на организм человека. Меры предупреждения пожаров и взрывов. Законодательство в области охраны труда.

Раздел 4. Розничная торговля продовольственными товарами.

Тема 1. Значение и виды классификации товара. Понятие ассортимент товара. Химический состав пищевых продуктов.

Значение и виды классификации товаров. Понятие ассортимент товара. Структура ассортимента. Виды ассортимента товара. Принципы управления ассортиментом. Формирование ассортимента товара.

Общая классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их значение в питании, содержание в продуктах, свойства физические и химические.

Вода, минеральные вещества, белки, углеводы, жиры, витамины, ферменты, красящие, дубильные и ароматические вещества. Влияние этих веществ на сохранность пищевых продуктов.

Тема 2. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров

Факторы, влияющие на качество товара в процессе производства, транспортировки, хранения, подготовки к продаже.

Способы и методы хранения продовольственных товаров. Естественная убыль при хранении. Товарное соседство.

Консервирование, как метод хранения и производства новых товаров. Методы консервирования, их отличительные особенности.

Тема 3. Качество товара

Методы определения качества товара: органолептический, лабораторный. Средняя проба.

Показатели качества товара, дефекты, градации качества. Контроль качества товаров.

Информация о качестве товаров. Стандартизация и сертификация товаров. Кодирование товаров.

Тема 4. Зерномучные товары

Крупы. Виды, состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству круп. Факторы, сохраняющие качество круп.

Мука. Виды помолов, сорта, показатели качества муки. Условия и сроки хранения крупы и муки.

Макаронные изделия. Ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения макаронных изделий.

Пищевые концентраты. Классификация, характеристика видов, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение пищевых концентратов.

Размещение зерномучных товаров на хранение с учётом товарного соседства.

Особенности подготовки к продаже зерномучных товаров. Требования к размещению зерномучных товаров в торговом зале, с учётом товарного соседства. Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на зерномучные товары.

Тема 5. Хлеб и хлебобулочные изделия

Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Состав, энергетическая ценность, классификация, ассортимент, характеристика видов, отличительные особенности. Требования к качеству, дефекты, болезни и сроки реализации хлеба и хлебобулочных изделий.

Особенности приёмки хлебобулочных изделий. Рекомендации покупателям о потребительских свойствах хлебобулочных изделий для диетического и лечебного питания. Требования к размещению хлеба и хлебобулочных изделий в торговом зале. Изучение спроса покупателей.

Тема 6. Кондитерские товары

Классификация кондитерских изделий. Характеристика ассортимента фруктово-ягодных, мучных изделий, шоколада и конфет. Особенности производства, дефекты.

Восточные сладости.

Требования к качеству кондитерских изделий, упаковка, особенности хранения и реализации. Крахмал, сахар, мед. Видовой ассортимент, требования к качеству,

Диетические кондитерские изделия. Их назначение и использование. Особенности подготовки к продаже кондитерских изделий.

Консультирование покупателя о назначении и использовании диетических кондитерских изделий. Особенности приёмки кондитерских изделий по количеству и по качеству. Изучение спроса покупателей на кондитерские товары.

Тема 7. Плодово-овощные товары

Классификация свежих овощей и плодов. Вегетативные овощи:

Клубнеплоды, корнеплоды. Виды, характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Болезни. Особенности хранения.

Капустные овощи. Характеристика отдельных видов, болезни, особенности хранения.

Луковые, салатные, шпинатные, пряные и десертные овощи. Особенности хранения.

Плодовые овощи:

Тыквенные овощи, томатные овощи, бобовые и зерновые овощи Характеристика сортов, требования к качеству, болезни. Особенности хранения.

Свежие плоды:

Семечковые плоды, косточковые плоды. Виды, помологические сорта. Требования к качеству, особенности хранения.

Субтропические плоды. Тропические плоды.

Ягоды. Классификация и виды ягод, ампелаграфические сорта. Требования к качеству, особенности хранения.

Орехоплодные. Виды орехоплодных, требования к качеству и особенности хранения. Свежие грибы. Классификация грибов, требования к качеству, особенности хранения. Продукты переработки ягод, плодов, овощей и грибов.

Овощные и плодово-ягодные консервы.

Сушёные и быстрозамороженные овощи, плоды и ягоды. Переработанные грибы. Рекомендации по использованию продуктов переработки ягод, плодов, овощей и грибов. Специфические способы выкладки плодово-овощных товаров. Способы размещения в торговом зале. Особенности приёма и размещения на хранение.

Тема 8. Вкусовые товары

Значение вкусовых товаров и их воздействие на организм человека. Товарное соседство. Классификация вкусовых товаров.

Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Классификация, отличительные особенности, пищевое значение. Ассортимент, требования к качеству, виды упаковок, маркировка и особенности хранения чая и кофе

Пряности и приправы. Пищевые кислоты, соль. Классификация, назначение, ассортимент приправ. Упаковка, маркировка, особенности хранения.

Крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, особенности хранения и реализации.

Виноградные вина. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, особенности хранения и реализации. Ассортимент прочих алкогольных напитков.

Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент пива. Требования к упаковке и качеству пива. Маркировка, особенности хранения и реализации.

Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. Требования к качеству минеральных вод. Упаковка, маркировка, особенности хранения и реализации.

Особенности размещения вкусовых товаров в торговом зале с учётом товарного соседства.

Рекомендации покупателям по применению вкусовых товаров.

Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на вкусовые товары.

Тема 9. Молоко и молочные товары

Молоко. Пищевая ценность ассортимент, виды упаковки, маркировка, требования к качеству, дефекты. Сроки реализации молока.

Сливки. Особенности производства сливок. Ассортимент, виды упаковки, маркировка, особенности и сроки хранения сливок.

Молочные консервы: сгущенные и сухие. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения. Сроки реализации молочных консервов.

Кисломолочные продукты. Пищевое значение кисломолочных продуктов для человека. Виды. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения. Сроки реализации кисломолочных продуктов. Кисломолочные продукты для детского и диетического питания.

Классификация, особенности производства и ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения.

Сыры. Пищевая ценность сыров. Классификация, особенности производства и ассортимент сыров. Требования к качеству, основные дефекты и пороки, упаковка, маркировка, особенности хранения и сроки реализации сыров.

Мороженое. Классификация, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения и сроки реализации. Рекомендации покупателям по пищевой ценности кисломолочных продуктов. Особенности приёма и размещения на хранение молочных товаров.

Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на молочные товары.

Тема 10. Яйцо и яйцепродукты

Яйцо куриное. Строение, пищевая ценность, виды и категории яиц. Требования к качеству, основные дефекты, маркировка, особенности упаковки, условия хранения яиц.

Яйцепродукты. Ассортимент, пищевая ценность, Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Яйца перепелиные, их пищевая ценность и значение для диетического питания.

Особенности размещения на хранение. Рекомендации покупателям по пищевой ценности.

Тема 11. Пищевые жиры

Животные жиры. Масло коровье. Энергетическая и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, маркировка, особенности хранения и реализации.

Растительные жиры. Энергетическая и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, маркировка, особенности хранения и реализации.

Кулинарные жиры, маргарин, мягкие масла (спреды). Энергетическая и пищевая ценность.

Ассортимент, требования к качеству, маркировка, особенности хранения и реализации.

Тема 12. Мясо и мясные товары

Мясо убойных животных. Состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по видам убойных животных, термическому состоянию, упитанности. Характеристика ассортимента

мяса. Клеймение, маркировка и упаковка мяса. Требования к качеству. Дефекты, особенности хранения и реализации, оценка качества, упаковка, маркировка. Схема разделки туш.

Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка.

Субпродукты. Классификация, ассортимент, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка.

Мясо домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Классификация мяса домашней птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Требования к качеству, дефекты, особенности хранения и реализации, маркировка.

Колбасные изделия. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка.

Мясные копчености. Классификация и ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка.

Мясные консервы. Особенности производства, классификация и ассортимент мясных изделий. Особенности хранения, упаковка, содержание маркировки.

Особенности приёма по качеству и по количеству мяса и мясных товаров. Особенности размещения на хранение мяса и мясных товаров.

Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на мясные товары.

Тема 13. Рыба и рыбные товары

Пищевая ценность мяса рыб. Характеристика основных семейств промысловых рыб.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, рыбное филе. Ассортимент, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка.

Рыба солёная, вяленая, копчёная, балычные изделия. Особенности производства, способы разделки, товарные сорта, пороки и дефекты. Особенности хранения и реализации.

Икра. Пищевая ценность икры. Виды, градация, товарные сорта, естественные дефекты икры, особенности хранения, сроки реализации. Упаковка, содержание маркировки.

Нерыбные продукты моря. Пищевая ценность, ассортимент, рекомендации по использованию. Особенности хранения.

Рыбные консервы и пресервы. Особенности изготовления, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент и особенности обработки, упаковка, особенности хранения и реализации.

Особенности подготовки рыбных товаров к продаже. Разделка ценных промысловых рыб. Особенности приёмки рыбных товаров по количеству и по качеству.

Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на рыбные товары.

Раздел 5. Эксплуатация контрольно-кассовой техники

Тема 1. Классификация и устройства ККМ.

Правовые аспекты и классификация контрольно-кассовых машин.

Основные узлы электронных ККМ.

Тема 2. Эксплуатация ККМ.

Правила эксплуатации и порядок работы на ККМ. Реквизиты кассового чека и контрольной ленты

Режим работы кассира на ККМ «Орион»

Режим работы кассира на ККМ «Эвис микро К»

Режим работы кассира на кассовой POS-системе и POS-терминале.

Тема 3. Оформление документов по кассовым операциям.

Виды учета. Классификация документов. Обязательные реквизиты товаров.

Требования к оформлению содержания и документов.

Формы безналичных расчётов и расчёты платежными поручениями. Оформление работы операционной кассы. Кассовый чек.

Приходные и расходные кассовые операции. Кассовый отчет и порядок его составления.

Тема 4. Виды государственных денежных знаков, правила проверки подлинности, платежеспособности.

Отличительные признаки банкнот и монет Банка России. Показатели платежеспособности банкнот.

Правила обмена банкнот и монет имеющих повреждения. Аппараты для проверки подлинности банкнот.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Для обеспечения эффективного образовательного процесса с применением дистанционных технологий слушателям необходимо следующее материально-техническое обеспечение: персональный компьютер с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет», гарнитура наушники и микрофон) и программное обеспечение (пакет офисных приложений, веб-браузер). Для успешного освоения дистанционных учебных модулей от обучающихся требуется навык использования персонального компьютера на уровне пользователя – основные приемы работы с текстом, файлами и папками в приложениях Windows, работа в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (в том числе использование сервисов электронной почты).

В качестве методического сопровождения предлагается учебно-методический материал, включающий: электронный конспект лекций, электронные учебники, практические задания, методические рекомендации по выполнению практических заданий, вопросы к итоговой квалификационной работе.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

№ п/п	Раздел	Содержание заданий
1	1	Практическая работа № 1. Выполнение стерилизации и дезинфекции рабочей зоны
2	1	Практическая работа № 2. Первая помощь в экстренных неотложных случаях до приезда врачей
3	4	Практическая работа №1 Ознакомление со структурой и содержанием стандарта.
4	4	Практическая работа №2 Идентификация видов круп, определение качества по органолептическим показателям.
5	4	Практическая работа №3 Идентификация видов макаронных изделий, определение качества по органолептическим показателям.
6	4	Практическая работа №4 Оценка качества ржано-пшеничного хлеба по органолептическим показателям.
7	4	Практическая работа №5 Идентификация и оценка качества различных видов кондитерских изделий.
8	4	Практическая работа №6 Ознакомление со строением клубня картофеля, определение его формы и хозяйственно-ботанического сорта.
9	4	Практическая работа №7 Идентификация и оценка качества вегетативных овощей (корнеплодов) по органолептическим показателям.
10	4	Практическая работа №8 Идентификация видов пряностей по органолептическим показателям.
11	4	Практическая работа №9 Составление таблицы рекомендаций назначения лечебно-минеральных вод (на основе данных маркировки).
12	4	Практическая работа №10 Расчет энергетической ценности блюд с использованием молочных продуктов (по заданным условиям).
13	4	Практическая работа №11 Идентификация полутуш говядины, свинины и баранины по отрубам (по схемам разрубки).
14	4	Практическая работа №12 Составление таблицы «Кулинарное назначение отрубов мяса говядины, свинины, баранины».

15	4	Практическая работа №13 Расчет энергетической ценности блюд из мяса и мясопродуктов по заданным условиям.
16	4	Практическая работа №14 Идентификация видов охлажденной и мороженой рыбы (по каталогам, плакатам).
17	4	Практическая работа №15 Идентификация способов разделки мороженой и солёной рыбы (по плакатам, схемам).
18	4	Практическая работа №16 Расшифровывание маркировки рыбных консервов.
19	5	Практическая работа №1 Виды ККМ. Основные узлы ККМ.
20	5	Практическая работа №2 Правила эксплуатации ККМ. Виды и правила программирования ККМ. Режим работы кассира на ККМ «Орион» Режим работы кассира на ККМ «Эвис микро К» Режим работы кассира на кассовой POS-системе и POS-терминале. Устранение незначительных неисправностей на ККМ.
21	5	Практическая работа №3 Оформление документов по кассовым операциям. Безналичные формы расчетов. Оформление работы кассовых операций. Кассовые отчеты.
22	5	Практическая работа №4 Работа с денежными знаками. Проверить подлинность банкнот Банка России.

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (экзамена)

Общие вопросы

1. Какие документы необходимы для открытия магазина.
2. Признаки классификации предприятий розничной торговли.
3. По каким признакам осуществляется специализация магазинов.
4. Какие [новые технологии](#) применяются при обслуживании покупателей.
5. Какие новые методы продажи применяются при продаже товаров.

2 разряд

1. Ассортимент продовольственных товаров.
2. Правила эксплуатации циферблатных весов.
3. Правила эксплуатации электронных весов.
4. Правила эксплуатации товарных весов.
5. Правила [техники безопасности](#) продавца..
6. Методы обслуживания покупателей.
7. Особенности приемки хлеба и хлебобулочных изделий.
8. Особенности приемки бакалейных товаров.
9. Особенности приемки мяса и мясных товаров.
10. Особенности приемки кондитерских товаров.
11. Особенности приемки рыбы и рыботоргов.
12. Особенности приемки овощей и фруктов.
13. Правила и сроки реализации хлеба и хлебобулочных изделий.
14. Какие товары не подлежат приемке.
15. Правила продажи фасованных товаров.
16. Обязанности продавца.

8. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основная:

1. Гигиена и экология человека [Электронная форма учебника]: учебник / Н.А. Матвеева под общ. ред. и др. — Москва : КноРус, 2019.
2. Быков, А.С. Основы микробиологии и иммунологии /А.Быков,А.Воробьев, Е.Пашков.- М.: Академия, 2019.
3. Прозоркина, Н.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии, Р-на-Д.: Феникс, 2019.
4. Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф.образования. — М., 2019
5. Гомола А. И., Кириллов В. Е., Жанин П. А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019
6. Гомола А. И., Жанин П. А., Кириллов В. Е. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019
7. Охрана труда, Девисилов В.А. 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум,2016. - 512 с.
8. Закон «О защите прав потребителей»
9. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб.пособие/—М.:Издательский центр «Академия», 2018.
10. Моисеенко Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник/. Изд. 3-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.
11. Парфентьева Т.Р. , Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебник для СПО/ – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
12. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб.пособие/— М.:Издательский центр «Академия», 2019.
13. Моисеенко Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник/. Изд. 3-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2020.
14. Парфентьева Т.Р. , Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебник для СПО/ – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.