

ОПИСАНИЕ

программы профессионального обучения

«Продавец продовольственных товаров»

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».

По регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной программе и включает в себя:

- учебный план
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей)
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные документы для разработки программы профессионального обучения

«Продавец продовольственных товаров»

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.

Общая характеристика программы профессионального обучения

«Продавец продовольственных товаров»

Программа профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров» имеет своей целью подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве продавца продовольственных товаров в различных секциях магазина.

Нормативные сроки освоения профессиональной образовательной программы - 244 часа (178 ч. теоретического блока программы, 64 часа практических работ, 2 ч. выпускной квалификационной работы).

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- 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 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.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товары продовольственных товаров
- технологическое оборудование, инструмент и приспособления для правильной маркировки; распаковки, осмотра внешнего вида, зачистки, нарезки, разделки и разрубка товаров.;

3. Обучающийся по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

готовится к следующим видам деятельности:

3.1. Работа с покупателями и продажа продовольственных товаров.

3.2. Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.

Требования к результатам освоения программы профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров»

1. Выпускник, освоивший ПОП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам 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.

2. В результате освоения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;
- уметь:**
- обслуживать покупателей (нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки);
 - контролировать своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торговотехнологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;
 - подготавливать товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;
 - проводить распаковку, 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.
 - заполнять и прикреплять ярлыков цен.
 - проводить подсчет чеков (денег) и сдачи их в установленном порядке.
 - уборку нереализованных товаров и тары.
 - подготовку товаров к инвентаризации.
 - консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;
 - предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
 - участвовать в получении товаров;
 - уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости); оформлять наприлавочные и внутримagaзинные витрины и осуществлять контроль за их состоянием;
 - изучать спрос покупателей
- знать:**
- основные виды сырья, идущего на изготовление товаров;
 - признаки сортности товаров; - методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;
 - принципы оформления наприлавочных и внутримagaзинных витрин; - основных поставщиков и особенности ассортимента и качества их продукции; - 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 Основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;

- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; основы коллективных форм организации и оплаты труда.

Учебный план

Учебный план является документом, разработанным образовательной организацией и утвержденным директором, который включает: перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по курсам, виды учебных занятий, формы проведения промежуточной аттестации.