

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 год

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Деловая культура

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **Общепрофессиональный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном общении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнёрами;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Деловая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> Этика деловых отношений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Основы деловой культуры. Основные принципы профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения продавца	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение профессиональных задач: «Организация рабочего пространства»	2	
<b>Тема 1.2.</b> Основные правила этикета.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке. Основные элементы делового этикета. Составляющие внешнего вида. Понятие корпоративного имиджа	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение профессиональных задач: «Применение правил делового этикета»		
	2. Изучение корпоративного имиджа торговых предприятий. Разработка элементов корпоративного имиджа	2	
<b>Тема 1.4.</b> Основы психологии производственных отношений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1. Психологические основы общения. Психологический контакт. Деловое общение с психологической точки зрения. Коммуникативные умения и навыки. Уровни межличностного взаимодействия. Особенности и формы межличностного взаимодействия в деловой среде.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	3. Освоение приёмов профессионального консультирования.	2	
	4. Решение профессиональных задач «Обслуживание различных типов покупателей».		
<b>Зачет</b>		<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>12</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для начального профессионального образования М. Изд. центр «Академия 2009 г
- Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. Учебное пособие М. Изд. Центр «Академия 2009 г.

Дополнительные источники:

- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для начального профессионального образования; учебное пособие для сред. Проф. образования М. Изд. центр «Академия 2004 г.
- Эстетика. Словарь. М.: Политиздат, 1989 г.
- Абрамова Г.С. Практическая психология. Екатеринбург, «Деловая книга», 1998 г.
- Джон Честара. Деловой этикет. М.: «Гранд», 1997 г.
- Соловьев Э.Я. Этикет М.: 1996 г.
- Конфликтология. Под.ред. А.С. Кармина. Санкт-Петербург. «Лань», 1999 г.
- Всё об этикете. Ростов-на-Дону. «Феникс», 1995 г.
- Д. Честара. Деловой этикет. М.: «Прад», 1997 г.



- Психология. Под. Ред. Крылова А.А. Учебник. М.: «Прспект», 1999 г.
- Общая психология. «Просвещение», 1981 г.
- Вера Биркенбил. Язык интонации, мимик, жестов. Санкт-Петербург, 1997 г.

#### Интернет-ресурсы

- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»
- [http://www.salestraining.ru/cor\\_com5.html](http://www.salestraining.ru/cor_com5.html). сайт бизнес школа «Эксперт»
- <http://www.moscow-expert.ru> сайт бизнес школа «Эксперт»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме зачёта, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	Экспертная оценка выполнения практического задания, зачет.
искать работу, используя различные источники возможностей трудоустройства;	
составлять автобиографию, резюме и поисковое письмо;	
проводить телефонный разговор, собеседование с работодателем;	
адаптироваться на рабочем месте	
<b>Освоенные знания</b>	
основные методы поиска работы и источники возможностей трудоустройства;	
требования к составлению автобиографии, резюме, поискового письма;	
правила разговора по телефону	
основы психологии общения с работодателем;	
правила адаптации на рабочем месте	

**Итоговый контроль** проводится в форме зачета по всему материалу учебной дисциплины в виде собеседования. Контрольные вопросы для подготовки к зачету разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии специальных дисциплин.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 год

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **Общепрофессиональный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 1.</b> Санитарное законодательство.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	1. Санитарное законодательство РФ. Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение профессиональных задач «Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети».	7	
	2. Решение профессиональных задач «Санитарные требования к приемке и хранению пищевых продуктов»;		
	3. Решение профессиональных задач «Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов».		
	4. Решение профессиональных задач «Санитарные требования к мелкорозничной сети».		
	5. Решение профессиональных задач «Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов».		
	6. Решение профессиональных задач «Распределение продуктов по камерам и кладовым. Санитарно-гигиеническая оценка продуктов».		
7. Решение профессиональных задач «Уборка помещений предприятий торговли».			
<b>Тема 2.</b> Требования к личной гигиене персонала.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе. Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала. Санитарная документация.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
1. Решение профессиональных задач «Санитарная одежда, правила пользования и хранения»	1		
Зачет		<b>1</b>	
		<b>12</b>	
<b>Всего:</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест,
- рабочее место преподавателя,
- торговый инвентарь,
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
- Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000. № 29 – ФЗ;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
- Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;
- Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 – 01;

Дополнительные источники:

- Богатырева Е.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» М.: «Академкнига» / учебник, 2005
- Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, «Академия», 2004 г.
- «Об охране окружающей среды» № 7 – ФЗ от 10.01.2002.



- Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
- Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.moscow-expert.ru> [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно - правовая система Консультант Плюс

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий, зачет.
соблюдать санитарные правила для организаций торговли;	
соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.	
<b>усвоенные знания</b>	
нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;	
требования к личной гигиене персонала.	

*Промежуточный и итоговый контроль.* Промежуточный контроль осуществляется в форме теста, реферата, самостоятельных работ. *Итоговый контроль* проводится в форме зачета по всему материалу учебной дисциплины. Контрольные вопросы для подготовки к зачету и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**  
**«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Технология розничной торговли

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **Общепрофессиональный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических планировок организаций торговли;
- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
- технологию приёмки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	<i>14</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта с оценкой</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация и технология розничной торговли

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Розничная торговая сеть.</b>		<b>&lt;6&gt;</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Виды розничной торговой сети и их характеристика.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1. Виды розничной торговой сети. Классификация и функции розничных торговых предприятий. Торговые сети и основные принципы размещения магазинов. Специализация магазинов: понятие, основные направления специализации. Тип предприятия розничной торговли: понятие, признаки, его характеризующие. Типы и форматы магазинов в России и за рубежом.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение задач по теме: «Виды и типы предприятий розничной торговли»	1	
<b>Тема 1.2.</b> Особенности технологических планировок организаций торговли.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1. Основные требования к устройству и планировке магазина. Планировка торгового зала. Выбор состава помещений для магазина. Организация внутреннего пространства торговых помещений. Способы расстановки оборудования.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение профессиональных задач «Эффективность использования торговой площади магазина»	1	
<b>Раздел 2. Организация снабжения, приемки и хранения товаров в магазине.</b>		<b>&lt;18&gt;</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Основы товароснабжения в торговле.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Товародвижение. Товароснабжение. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставки товаров. Товарные запасы. Норматив товарных запасов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Решение профессиональных задач «Оформление договора поставки или купли – продажи».	2	
<b>Тема 2.2.</b> Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Понятие тары. Основные виды тары и тароматериалов, требования, предъявляемые к ним. Организация работы с тарой в магазине.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Составление отчета о движении тары	2	
<b>Тема 2.3.</b> Технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Нормативно - правовая база приемки товаров. Технология приемки товаров. Сопроводительные документы. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве.	2	2
	2. Условия и правила размещения товаров на хранение. Особенности хранения отдельных видов то-	2	2



		варов. Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Мерчандайзинговые приемы выкладки товаров.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Решение профессиональных задач «Оформление сопроводительных документов».	1	
	2.	Деловая игра «Оформление актов на установленное расхождение в количестве и качестве товара».	1	
<b>Тема 2.4.</b> Правила торгового обслуживания и торговли товарами.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Методы продажи товаров. Экономическая и социальная эффективность различных методов. Основные элементы процесса продажи товаров. Правила продажи отдельных товаров. Правила возврата и обмена товаров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Деловая игра «Обслуживание покупателя»	2	
<b>Раздел 3. Обслуживание покупателей.</b>			<b>&lt;4&gt;</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Требования к обслуживающему персоналу.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Качество торгового обслуживания, требования к обслуживающему персоналу. Задачи повышения культуры торговли. Книга жалоб и предложений.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Решение профессиональных задач «Имидж продавца»	2	
<b>Раздел 4. Правовые аспекты продажи товаров.</b>			<b>&lt;4&gt;</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Нормативная документация по защите прав потребителей.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Закон РФ «О защите прав потребителей». О претензиях покупателя по товарам надлежащего качества.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	2.	Решение профессиональных задач «Разбор претензии покупателя по товару ненадлежащего качества».	2	
			<b>Зачет</b>	<b>2</b>
			<b>Всего:</b>	<b>34</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест,
- рабочее место преподавателя,
- торговый инвентарь,
- натуральные образцы,
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Дополнительные источники:

- Основы технологии торговых процессов Виноградова С.Н., Бизюк В.И., Москва «Экономика» 1987 г.
- Шипилова С.С. Технология розничной торговли. Академия 2002 г.
- Неверов А. Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, «Академия», 2004 г.
- Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др. Технология розничной торговли учебное пособие для начального профессионального образования/. – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.

Нормативные документы:

- Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая, вторая, третья и четвертая. от 30.11.1994 N 51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994).
- ГОСТ Р 51304 -99 Услуги розничной торговли. Общие требования.

- ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- ГОСТ Р 51087-97 Табачные изделия. Информация для потребителя.
- ГОСТ Р 51121-97. Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
- Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1
- Закон РФ от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»
- Закон РФ от 20 .02.1995г.№24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».
- Закон РФ ОТ 27.12.2002Г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55.
- Правила комиссионной торговли непродовольственными товарами. Постановление правительства РФ № 596 ОТ 06.06.98
- Правила продажи по образцам. Постановление правительства РФ №918 ОТ 06.09.99
- Санитарные правила для предприятий торговли. СанПиН 2.3.5.021-94

#### Интернет-ресурсы

- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»
- [http://www.salestraining.ru/cor\\_com5.html](http://www.salestraining.ru/cor_com5.html). сайт бизнес школа «Эксперт»
- <http://www.moscow-expert.ru> сайт бизнес школа «Эксперт»
- <http://www.consultant.ru/popular/gkrf1/> Консультант плюс
- <http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm> Техдок.ру

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	
устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;	Оценка выполнения практических заданий, зачет.
определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;	
применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности	
<b>усвоенные знания</b>	
виды розничной торговой сети и их характеристику;	
типизацию и специализацию розничной торговой сети;	
особенности технологических планировок организаций торговли;	
основы товароснабжения в торговле;	
основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;	
технологии приёмки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	
правила торгового обслуживания и торговли товарами;	
требования к обслуживающему персоналу;	
нормативную документацию по защите прав потребителей	

**Промежуточный и итоговый контроль.** Промежуточный контроль осуществляется в форме теста. Итоговый контроль проводится в форме зачета по всему материалу учебной дисциплины в виде теста и практического задания. Контрольные вопросы для подготовки к зачету и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология поиска работы**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБОУ НПО РК «Профессиональное училище № 2»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории;

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Технология поиска работы

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** цикл социально – экономических дисциплин

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- искать работу, используя различные источники возможностей трудоустройства;
- составлять автобиографию, резюме и поисковое письмо;
- проводить телефонный разговор, собеседование с работодателем;
- адаптироваться на рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные методы поиска работы и источники возможностей трудоустройства;
- требования к составлению автобиографии, резюме, поискового письма;
- правила разговора по телефону;
- основы психологии общения с работодателем;
- правила адаптации на рабочем месте.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 8 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>7</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>7</b>
в том числе:	
практические занятия	4
Итоговая аттестация в форме зачета.	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Технология поиска работы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Раздел 1. Поиск работы.</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Технология поиска работы.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1   Основные цели, принципы и методы поиска работы. Способности и профпригодность. Формулировка проблемы и способы принятия решения.	1	1
	<b>Практические занятия:</b> Психодиагностическая работа с тестами профпригодности.	1	
<b>Тема 1.2.</b> Модели поиска работы для различных категорий соискателей.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1   Способы и методы поиска работы. Возможные «ловушки» или фиктивные предложения. Техника общения с работодателем по телефону.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> Составление автобиографии, резюме, поискового письма. Составить объявление в газету.	1	
	Проведение деловой игры «Поиск работы по телефону». Анализ поискового телефонного разговора.	1	
	<b>Раздел 2. Подготовка к устройству на работу</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Вербальные и невербальные средства общения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1   Собеседование с работодателем. Стили поведения при общении с работодателем.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> Проведение деловой игры «Собеседование с работодателем».	1	
	<b>Зачет - итоговый тест</b>	<b>1</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>8</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- ноутбук
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Интернет – ресурсы

- <http://www.profkonsultant.ru>
- <http://trudvsem.ru/>
- <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

Дополнительные источники:

- Владимирская В.В. Технология трудоустройства. Учебное пособие. М. ИМП.2004 г.
- Программа курса «Технология поиска работы» Республиканский учебный центр подготовки и переподготовки незанятого населения. Петрозаводск, 1998 г.
- Бендюков М. А., Соломин И. Л. Электронный учебник «Технология поиска работы» 2000 г

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме зачёта, который проводит зачетная комиссия.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения</b>	Экспертная оценка выполнения практического задания, зачет.
искать работу, используя различные источники возможностей трудоустройства;	
составлять автобиографию, резюме и поисковое письмо;	
проводить телефонный разговор, собеседование с работодателем;	
адаптироваться на рабочем месте	
<b>Освоенные знания</b>	
основные методы поиска работы и источники возможностей трудоустройства;	
требования к составлению автобиографии, резюме, поискового письма;	
правила разговора по телефону	
основы психологии общения с работодателем;	
правила адаптации на рабочем месте	

**Итоговый контроль** проводится в форме зачета по всему материалу учебной дисциплины. Контрольные вопросы для подготовки к зачету разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии специальных дисциплин.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ.**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Торговые вычисления

### 1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- выполнять преобразования над числами;
- пользоваться метрической системой единиц измерения;
- производить расчеты методом устных вычислений;
- производить товарные вычисления на микрокалькуляторах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные положения теории вычислений;
- простейшие методы и виды вычислений;
- применение микрокалькуляторов для товарного оформления товарных операций.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
практические занятия	<i>14</i>
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Торговые вычисления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные положения теории вычислений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Понятие числа и его характеристика. Преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений. Понятие мер и измерений. Метрология и ее связь с вычислениями. Международная система единиц измерений. Понятие о цене и ценообразовании.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Выполнение упражнений «Действия над именованными числами».	6	
Тема 2. Простейшие методы и виды вычислений.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1. Общая характеристика видов и методов вычислений. Рациональные методы устных вычислений. Приемы упрощения сложения, вычитания, умножения, деления чисел.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Выполнение упражнений «Сокращенные приемы устных вычислений: сложение, вычитание».	4	
	2. Выполнение упражнений «Сокращенные приемы устных вычислений: умножение, деление».		
Тема 3. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Виды микрокалькуляторов их особенности. Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах. Процентные вычисления. Средние величины и их вычисление. Товарооборотчиваемость. Товарные вычисления. Понятие о массе брутто, нетто и тары. Завес тары. Вычисление стоимости и массы товаров.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Выполнение упражнений «Процентные вычисления».	4	
	2. Выполнение упражнений «Вычисление стоимости и массы товаров».		
	3. Оформление завеса тары.		
4. Оформление актов о приёмке и возврате тары.			
<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>20</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест
- рабочее место преподавателя
- калькуляторы
- бланки

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Дополнительные источники:

- Голубкина Т.С. Торговые вычисления: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер., - М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для начального профессионального образования – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Сборник задач по торговым вычислениям – Табулович Н.Ф., Евстифеева М.Г. Москва «Экономика» 1983 г.
- Торговые вычисления: Учебное пособие для начального профессионального образования - Голубкина Т.С. М.: Издательский центр «Академия» 2002г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий, контрольная работа.
выполнять преобразования над числами;	
пользоваться метрической системой единиц измерения;	
производить расчеты методом устных вычислений;	
производить товарные вычисления на микрокалькуляторах	
<b>усвоенные знания</b>	
основные положения теории вычислений;	
простейшие методы и виды вычислений;	
применение микрокалькуляторов для товарного оформления товарных операций.	

*Промежуточный и итоговый контроль.* Промежуточный контроль осуществляется в форме теста. Итоговый контроль проводится в форме контрольной работы по всему материалу учебной дисциплины. Контрольные вопросы для подготовки к контрольной работе и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТРУДОВОЕ ПРАВО**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир» Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год      Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Трудовое право**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** цикл социально – экономических дисциплин

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- толковать и применять нормы трудового права;
- применять нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;
- анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- содержание российского трудового права;
- трудовые права и обязанности граждан;
- права и обязанности работодателей;
- виды трудовых договоров (контрактов);
- трудовой стаж;
- трудовую дисциплину;
- порядок разрешения трудовых споров;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 8 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часа;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
практические занятия	
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Трудовое право

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Введение. Общая часть</b>			
<b>Тема 1.1</b> Предмет, метод, система трудового права.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Понятие труда и его роль в жизни общества. Организация труда. Предмет трудового права. Метод правового регулирования трудовых отношений. Понятие «трудовое отношение» и иные отношения, связанные с трудом. Система трудового права как отрасли права.	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Принципы трудового права. Источники трудового права	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Понятие, виды и значение принципов трудового права, их связь с требованиями экономических законов организации труда. Общая характеристика принципов трудового права, их содержание. Понятие источников трудового права, их классификация и виды. Общая характеристика других источников трудового права: федеральные законы, подзаконные нормативные акты о труде.	1	2
<b>Тема 1.3.</b> Субъекты трудового права. Правоотношения в сфере трудового права	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие и классификация субъектов трудового права, их виды. Правовой статус субъектов и его содержание: правоспособность, дееспособность, субъективные права и обязанности, гарантии этих прав и обязанностей. Работодатель, работник, трудовой коллектив как субъекты трудового права. Понятие трудового правоотношения. Основания возникновения, изменения, прекращения трудового правоотношения. Объект трудового правоотношения.	<b>1</b>	
<b>Раздел 2 Особенная часть</b>			
<b>Тема 2.1</b> Социальное партнерство в сфере труда. Коллективные договоры и соглашения.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие и принципы социального партнерства. Система и формы социального партнерства. Органы социального партнерства. Коллективные переговоры. Понятие, содержание коллективных договоров и соглашений, порядок их заключения, изменения, сроки действия. Ответственность за нарушение или невыполнение условий коллективного договора и соглашения.	<b>1</b>	
<b>Тема 2.2</b> Занятость и трудоустройство Трудовой договор	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика законодательства о занятости населения. Государственная политика в области занятости. Понятие, формы и гарантии граждан в области занятости. Федеральная государственная служба занятости, ее полномочия. Понятие безработного и его правовой статус. Порядок признания	<b>1</b>	

	граждан безработными. Понятие и значение трудового договора. Стороны трудового договора. Содержание и форма трудового договора, существенные условия.		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Рабочее время и время отдыха. Оплата труда.	<p>Понятие рабочего времени и значение его правового регулирования. Правовые нормы рабочего времени. Виды рабочей недели. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Сверхурочные работы. Понятие и виды времени отдыха.</p> <p>Понятие заработной платы и ее функции. Правовое регулирование заработной платы, ее составные элементы. Системы заработной платы Порядок и сроки выплаты заработной платы. Правовая охрана заработной платы.</p>	1	
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Трудовая дисциплина	<p>Понятие и методы обеспечения дисциплины труда. Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка. Трудовые обязанности работника и работодателя. Поощрение за труд.</p> <p>Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты, состав, виды дисциплинарных взысканий, порядок привлечения, порядок их наложения.</p>	1	
	Зачет (итоговый тест)	1	
	<b>Всего:</b>	<b>8</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест,
- рабочее место преподавателя,
- торговый инвентарь,
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Конституция РФ.

Трудовой кодекс РФ.

Федеральный закон «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» от 12 января 1996 г. № 10-ФЗ.

Федеральный закон «О порядке разрешения коллективных трудовых споров» от 20 октября 1995 г. № 175 в редакции Федерального закона от 6 ноября 2001 г. № 142-ФЗ.

Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» от 17 июля 1999 г. № 171-ФЗ.

Закон РФ «О коллективных договорах и соглашениях» от 11 марта 1992 г. № 2490-1 в редакции Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 176-ФЗ.

Закон РСФСР «О занятости населения в РФ» от 19 апреля 1991 г. с изменениями и дополнениями.

Всеобщая декларация прав человека.

Декларация прав и свобод человека и гражданина.

Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве» от 11 марта 1999 г.

Дополнительные источники:

**Айман Т.О.** Трудовое право: Учебное пособие. –М.: Инфра-М, 2002.

**Казанцев В.И. и др.** Трудовое право. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. / В.И. Казанцев, С.Я. Казанцев, В.Н. Васин. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.

Трудовое право. Учебник. / Под ред. проф. О.В. Смирнова. – М.: Проспект, 1997.

Российское трудовое право. Учебник. / Отв. ред. А.Д. Зайкин. – М.: Норма, 1997.

**Толкунова В.Н.** Трудовое право. Курс лекций. – М.: Проспект, 2002.

**Толкунова В.Н., Гусов К.Н.** Трудовое право России. Учебник. – М.: Юристъ, 2000.

Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации. – М.: МЦФЭР, 2002.

Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации. / Отв. ред. д-р. юр. наук, проф. Ю.П. Орловский. – М.: Юридическая фирма «КОНТРАКТ», Инфра- М, 2002.

Практикум по российскому трудовому праву: Для студентов юр. вузов: Рекомендован Мин-вом общ. и профессиональн. образования РФ: Учеб. пособие. – М.: Норма – Инфра-М, 2000.

**Гусов К.Н. и др.** Трудовое право. Практикум. – М.: Проспект, 1997.

**Наумов М.Ф.** Трудовое право России: Практикум в схемах и таблицах: Законодательные акты: Судебная практика. /Наумов М.Ф., Касумов А.М. – М.: Ось-89, 1998.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.moscow-expert.ru> [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно - правовая система Консультант Плюс

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий, зачет.
толковать и применять нормы трудового права	
применять нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	
анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений	
<b>усвоенные знания</b>	
содержание российского трудового права	
трудовые права и обязанности граждан	
права и обязанности работодателей	
виды трудовых договоров (контрактов)	
трудовой стаж	
трудовую дисциплину	
порядок разрешения трудовых споров	

**Промежуточный и итоговый контроль.** Промежуточный контроль осуществляется в форме теста. Итоговый контроль проводится в форме зачета в виде теста по всему материалу учебной дисциплины в виде теста. Контрольные вопросы для подготовки к зачету и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.



Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Оборудование торговых предприятий**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл специальных дисциплин**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно - кассовое оборудование

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- правила охраны труда.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	<i>16</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### 3.2. Содержание обучения по специальной дисциплине Оборудование торговых предприятий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1</b> Торговое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>
	1. <b>Механическое и тепловое оборудование.</b> Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы. Машины для нарезки и измельчения продуктов. Устройство и правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Их типы устройства и правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров их назначение и характеристика. Тепловое оборудование назначение, правило эксплуатации. Требования к технике безопасности при работе на механическом и тепловом оборудовании.	8
	2. <b>Холодильное оборудование.</b> Классификация и ассортимент торгового холодильного оборудования. Правило эксплуатации и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.	8
	3. <b>Подъемно - транспортное оборудование.</b> Значение в торговле, его классификация и основные виды. Средства малой механизации. Погрузо - разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техника безопасности при погрузо-разгрузочных работах. Производственный травматизм и меры его предупреждения	8
<b>Тема 2</b> Техническое оснащение торговых организаций.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28</b>
	1. <b>Торговая мебель.</b> Классификация, назначение, характеристика, торговой мебели. Требования, предъявляемые к ней.	2
	2. <b>Назначение и классификация торгового инвентаря.</b> Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении. Средства измерения длины и объема: понятие, назначение, классификация, виды, правила измерения. Правила поверки.	2
	3. <b>Весоизмерительное оборудование.</b> Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. Весоизмерительное оборудование: рычажно — механическое и электромеханическое, настольное, передвижное, стационарное,	8

		монорельсовое; простого действия, полуавтоматическое и автоматическое. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требование к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и гирь: понятие, способы подтверждения. Взвешивание товаров. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование. Весовые чекопечатающие комплексы. Гири, их виды, правила пользования и уход за ними.	
	<b>Практические занятия</b>		
	1	Работа на весоизмерительном оборудовании. Ознакомление с упаковочным оборудованием.	8
	2	Работа на весоизмерительном оборудовании.	8
	3	Изучение правил эксплуатации упаковочного оборудования.	2
	<b>Экзамен</b>		6
		<b>Всего</b>	<b>60</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### Специальной дисциплины

#### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

- комплект учебной мебели (30 учебных мест + место преподавателя);
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ноутбук,
- мультимедийный проектор,
- экран,
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (весоизмерительное);
- торговый инвентарь (для приемки, подготовки и продажи товаров и вскрытие тары);
- нормативно-технологическая документация;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- уголок покупателя

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

- Парфентьева Т.Р. «Оборудование торговых предприятий» М.: «Академия», 2004 г.
- Оборудование торговых предприятий учебник для начального профессионального образования/Т.Р. Парфентьева и др. – М.: ИРПО, Изд. центр «Академия», 2004, 2006 г.

Интернет – ресурсы:

- 

Дополнительные источники:

- Охрана труда в розничной торговле – Москва: Издательство «Ось-89» 2001 г.
- Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, «Академия», 2003 г.
- Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Гисин В.И. - Торгово-технологическое оборудование. Учебное пособие – Москва: Издательство Экспертное бюро 2001 г.
- Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий рабочая тетрадь для начального профессионального образования – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Бурашников Ю.Н. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» М.: «Академия», 2005 г.
- Ткачева Г.В. «Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности» М.: «Академкнига» / учебник , 2005 г.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий. Экзамен.
производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования	
использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно - кассовое оборудование	
<b>усвоенные знания</b>	
классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования	
технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;	
устройство и принцип работы оборудования	
типовые правила эксплуатации оборудования	
нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	
правила охраны труда.	

**Промежуточный и итоговый контроль.** Промежуточный контроль осуществляется в форме теста, *Итоговый контроль* проводится в форме экзамена по всему материалу учебной дисциплины в виде теста и практического задания. Контрольные вопросы для подготовки к экзамену и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно





**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ АВТОМАТИЗАЦИИ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы автоматизации торговой деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл специальных дисциплин**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе ККТ;
- распознавать платёжеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;

**знать:**

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчётов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройств ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платёжеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

### 3.2. Содержание обучения по специальной дисциплине Основы автоматизации торговой деятельности

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	1	2	3
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>
	1.	<b>Введение в профессиональный вид деятельности.</b> Общая характеристика учебного процесса. Сведения о работодателях. Квалификационные характеристики контролёра-кассира.	1
<b>Тема 2. Торговые автоматы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	2.	<b>Торговые автоматы.</b> Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	1
<b>Тема 3. Работа на контрольно – кассовой технике.</b>	3.	<b>Классификация и устройство ККТ. Эксплуатация ККТ.</b> Классификация ККТ. Устройство ККТ. Обязательные реквизиты чека. Характеристика ККМ ЭКР 2102 Ф, ЭКР 3102Ф, АМС 100Ф, POS-терминал. Правила эксплуатации ККТ, подготовка к работе. Работа кассира в течение смены. Окончание работы на ККТ. Техническое обслуживание ККТ. Устранение незначительных неисправностей ККТ. Требования безопасности при эксплуатации ККТ.	2
	4.	<b>Признаки платежеспособности государственных денежных знаков.</b> Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта. Аппараты для проверки подлинности банкнот. Классификация детекторов.	1
<b>Тема 4. Автоматизация защиты товаров</b>	5	<b>Средства автоматизации защиты товаров.</b>	1
	<b>Практические занятия</b>		
	1	Решение профессиональных задач «Работа на ЭКР 2102 Ф, ЭКР 3102Ф».	4
	2	Решение профессиональных задач «Работа на POS-терминале».	4
	3	Решение профессиональных задач «Работа на POS-терминале с применением детектора валют».	4
	<b>Зачет с оценкой</b>		2
	<b>Всего</b>		<b>20</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Специальной дисциплины**

#### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

- комплект учебной мебели (30 учебных мест + место преподавателя);
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ноутбук,
- мультимедийный проектор,
- экран,
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (весоизмерительное);
- торговый инвентарь (для приемки, подготовки и продажи товаров и вскрытие тары);
- нормативно-технологическая документация;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- уголок покупателя

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

- Парфентьева Т.Р. «Оборудование торговых предприятий» М.: «Академия», 2004 г.
- Оборудование торговых предприятий учебник для начального профессионального образования/Т.Р. Парфентьева и др. – М.: ИРПО, Изд. центр «Академия», 2004, 2006 г.
- Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Дополнительные источники:

- Лядсман Р.Д., Гиль И.М. Кассовые машины и торговое оборудование магазинов самообслуживания: учебное пособие для сред. ПТУ - 2е издание перераб. - Москва «Высшая школа» 1986 г.
- Охрана труда в розничной торговле – Москва: Издательство «Ось-89» 2001 г.
- Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие М.: «Академия», 2003 г.
- Парфентьева Т.Р. «Оборудование торговых предприятий» М.: «Академия», 2004 г.
- Оборудование торговых предприятий учебник для начального профессионального образования/Т.Р. Парфентьева и др. – М.: ИРПО, Изд. центр «Академия», 2004, 2006 г.
- Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, «Академия», 2003 г.
- Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Гисин В.И. - Торгово-технологическое оборудование. Учебное пособие – Москва: Издательство Экспертное бюро 2001 г.
- Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий рабочая тетрадь для начального профессионального образования – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Бурашников Ю.Н. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» М.: «Академия», 2005 г.
- Ткачева Г.В. «Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности» М.: «Академкнига» / учебник , 2005 г.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий. Зачет с оценкой.
производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно - кассового оборудования	
использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно - кассовое оборудование	
<b>усвоенные знания</b>	
классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования	
технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;	
устройство и принцип работы оборудования	
типовые правила эксплуатации оборудования	
нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	
правила охраны труда.	

**Промежуточный и итоговый контроль.** Промежуточный контроль осуществляется в форме теста, реферата, самостоятельных работ. Итоговый контроль проводится в форме зачета с оценкой по всему материалу учебной дисциплины в виде теста и практического задания. Контрольные вопросы для подготовки к экзамену и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

Олонец 2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы маркетинга**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать комплекс полученных знаний для решения всех задач маркетинга;
- определять состояние экономики, реальное состояние фирмы и ее положение на рынке;
- оценивать результаты маркетинговой деятельности фирмы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- что такое предприятие как объект маркетинговой деятельности;
- какие задачи практической деятельности фирмы решаются в рамках концепции маркетинга;
- каким образом можно управлять внутрифирменными процессами с помощью маркетинговых инструментов;

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 12 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<i>Итоговая аттестация в форме теста</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы маркетинга

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1.   Сущность маркетинга. Основные понятия. Концепции управления маркетингом.	1	1
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 2.</b> Процесс управления маркетингом.	1.   Решение профессиональных задач: «Характеристика маркетинговой деятельности фирмы»	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3.</b> Выбор фирмой стратегии охвата рынка.	1.   Содержание процесса управления. Анализ рыночных возможностей. Отбор целевых рынков. Разработка комплекса маркетинга. Претворение в жизнь маркетинговых мероприятий.	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1.   Метод охвата рынка. Сегментирование рынка. Выбор целевых сегментов рынка. Позиционирование товара на рынке.	1	2
<b>ТЕМА 4.</b> Продвижение товаров.	<b>Практические занятия</b>		
	3.   Разработка вспомогательных материалов для продвижения товаров на рынок	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
<b>ТЕМА 5.</b> Стратегия планирования, контроль.	Комплекс маркетинговых коммуникаций. Разработка эффективной коммуникации. Разработка комплексного бюджета. Стимулирование и отбор элементов комплекса стимулирования. Реклама. Стимулирование сбыта. Пропаганда. Личная продажа.	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	Характеристика фирменного стиля организации по принципу «наличие/отсутствие/качество» его составляющих	1	
	<b>Тест</b>	<b>1</b>	
	<b>Всего</b>	<b>12</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная источники:

1. Амблер Т. Практический маркетинг. СПб.: ПИТЕР, 1999.
2. Акулич И.Л., Герчиков И.З. Маркетинг. Минск: Интерпрессервис, Мисанта, 2002.
3. Акулич И.Л., Демченко Е.В. Основы маркетинга.- Мн.: Высшая школа, 1999.
4. Генри Ассель Маркетинг: принципы и стратегия. М.- ИНФРА-М, 1999.
5. Герчикова И.Н. Маркетинг и международное коммерческое дело. М.: Внеторгиздат, 1990.
6. Диксон П.Р. Управление маркетингом. М.: БИНОМ, 1998.
7. Котлер Ф. Основы маркетинга. М.: Прогресс, 1998
8. Крылова Г.Д., Соколова М.И. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999.

Дополнительные источники:

1. Академия рынка. Маркетинг. М.: Экономика, 1993.
2. Берман Б., Эванс Дж. Маркетинг. М.: Экономика, 1990.
3. Голубков Е.П. Маркетинг: стратегии, планы, структуры. М. Дело, 1995.
4. Завьялов П.С., Демидов В.Е. Формула успеха: маркетинг. М.: Междунар. отношения, 1988.
5. Ламбен Ж. Стратегический маркетинг. СПб.: Наука, 1996.
6. Роджерс Л. Маркетинг в малом бизнесе. М.: ЮНИТИ, 1996.
7. Сэндидж, Фрайбургер, Ротцолл. Реклама: теория и практика. М.: Прогресс, 1998.
8. Чармэссон Г. Торговая марка. СПб. ПИТЕР, 1999.
9. Энджел Дж.Ф., Бэкуэлл Р.Д., Миниард П.У. Поведение потребителей. СПб.: ПИТЕР, 1999.



10. Анфилатов В.С, Емельянов А.А., Кукушкин А.А. Системный анализ в управлении. Учебное пособие. М.2003

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. <http://www.tstu.ru/r.php?r=education.elib>
2. <http://www.glossostav.ru>
3. <http://www.btl.su>
4. <http://www.reklaming.ru>
5. <http://www.ekon.oglib.ru>
6. <http://www.proresearch.ru>
7. <http://www.officemart.ru>
8. <http://www.labirint-shop.ru>
9. <http://www.labirint-shop.ru3>
10. <http://www.quans.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме теста.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий, тестирование.
использовать комплекс полученных знаний для решения всех задач маркетинга;	
определять состояние экономики, реальное состояние фирмы и ее положение на рынке;	
оценивать результаты маркетинговой деятельности фирмы.	
<b>усвоенные знания</b>	
что такое предприятие как объект маркетинговой деятельности;	
какие задачи практической деятельности фирмы решаются в рамках концепции маркетинга;	
каким образом можно управлять внутрифирменными процессами с помощью маркетинговых инструментов;	

*Промежуточный и итоговый контроль.* Промежуточный контроль осуществляется в форме теста, реферата, самостоятельных работ. *Итоговый контроль* проводится в форме теста по всему материалу учебной дисциплины в виде контрольной работы. Контрольные вопросы для подготовки к зачету и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы предпринимательской деятельности**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБОУ НПО РК «Профессиональное училище № 2»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы предпринимательской деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл социально – экономических дисциплин**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- создавать собственное дело.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- особенности регистрации предприятий и фирм различных форм хозяйствования;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- механизм функционирования предприятия;
- значение и задачи малого предприятия;
- виды рисков в деятельности предпринимателя;

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
практические занятия	2
Итоговая аттестация в форме зачёта	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Сущность предпринимательства и его виды	Содержание учебного материала		
	1   Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство. Сущность инновационного предпринимательства. Региональные сети : бизнес –центры, бизнес-инкубаторы.	1	1
Тема 2. Принятие предпринимательского решения	Содержание учебного материала		
	1   Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Факторы косвенного воздействия на принятие управленческих решений. Технология принятия предпринимательских решений. Экономические методы принятия предпринимательских решений.	1	2
Тема 3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	Содержание учебного материала		
	1   Выбор сферы деятельности нового предприятия. Техничко-экономическое обоснование создания нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение. Учредительные документы Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий. Оформление документов для открытия расчетного счета в банке.	1	2
	Практические занятия: Разработка бизнес-плана для создания и деятельности малого предприятия	1	
Тема 4. Механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм.	Содержание учебного материала	<b>1</b>	
	1   Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии. Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предприятия.		2
	Практические занятия: Оформление документов для регистрации предпринимательской деятельности.		
Тема 5. Предприни-	Содержание учебного материала		



мательский риск. Культура предпринимательства, предпринимательская тайна.	1	Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска: страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт. Сущность культуры предпринимательства. Корпоративная культура. Предпринимательская этика и этикет. Сущность предпринимательской тайны. Отличие предпринимательской тайны от коммерческой. Формирование сведений, составляющих предпринимательскую тайну. Внешние и внутренние угрозы безопасности фирмы. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны	2	2
Тема 6. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала			
	1.	Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения гражданской ответственности предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений.	1	2
<b>Зачет</b>			<b>1</b>	
<b>Всего</b>			<b>8</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Общепрофессиональных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты по темам)
- образцы документов
- калькуляторы

Технические средства обучения:

- ноутбук
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- Гражданский кодекс Российской Федерации
- Налоговый кодекс Российской Федерации
- Трудовой кодекс Российской Федерации
- Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ "О производственных кооперативах" (в ред. Федеральных законов от 14.05.2001 N 53-ФЗ, от 21.03.2002 N 31-ФЗ, от 18.12.2006 N 231-ФЗ, от 19.07.2009 N 205-ФЗ)
- Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 N 230-ФЗ, от 22.07.2008 N 159-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 02.08.2009 N 217-ФЗ, от 27.12.2009 N 365-ФЗ, от 05.07.2010 N 153-ФЗ, от 01.07.2011 N 169-ФЗ)
- Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (в ред. Федеральных законов от 23.06.2003 N 76-ФЗ, от 08.12.2003 N 169-ФЗ, от 23.12.2003 N 185-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ, от 30.04.2008 N 55-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 311-ФЗ, от 30.12.2008 N 312-ФЗ, от 30.12.2008 N 315-ФЗ, от 19.07.2009 N 205-ФЗ, от 27.12.2009 N 352-ФЗ, от 19.05.2010 N 88-ФЗ, от 27.07.2010 N 227-ФЗ, от

29.11.2010 N 313-ФЗ, от 23.12.2010 N 387-ФЗ, от 01.07.2011 N 169-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ)

Дополнительные источники:

- Липсиц И.В. Введение в экономику и бизнес (Экономика для не экономистов). Учебник для специальных учебных заведений, 2 изд. Издательство Вита-Пресс М 1999 г.
- Борисов Е.В. Основы экономики. Учебник для средних специальных учебных заведений М. Юрист. 2000 г.
- Попов Н.А. Экономика сельского хозяйства. Учебник для среднего специального и высшего образования М. «Дело и Сервис», 2000 г.
- Маркетинг словарь. М. «Экономика», 1999 г.
- Автономов В.С. Введение в экономику: учебник для 10, 11 классов общеобразовательных учреждений – 5-е изд., - М.: Вита-Пресс, 2003 г.
- Современная экономика. Основы экономической теории: 100 экзаменационных ответов. Для студентов не экономических специальностей. Ростов-на-Дону. Издательский центр «Март», 2000 г.
- Нестю Г.Л. Экономика отрасли и предприятия: примерная программа для учреждений начального профессионального образования – М., ИРПО, 2003 г.
- Петренко Т.И. Основы калькуляции и учёта в общественном питании: учебно-практическое пособие г. Москва 2002 г.
- Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва «Дело и сервис» 2000 г.
- Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: учебно-практическое пособие 2003 г. Издательство «Феникс»
- Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Министерство торговли 1986 г.
- Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие – Ростов-на-Дону «Феникс», 2003 г

Интернет-ресурсы:

<http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс

[http://www.petrograd.biz/business\\_manual/business\\_13.php](http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php) Мельников М.М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей

<http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.

<http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, тестирования, Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме зачёта, который проводит аттестационная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Зачет.
создавать собственное дело.	
<b>Усвоенные знания</b>	
алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;	
особенности регистрации предприятий и фирм различных форм хозяйствования;	
нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;	
содержание и современные формы предпринимательства;	
виды предпринимательской деятельности;	
механизм функционирования предприятия;	
значение и задачи малого предприятия;	
виды рисков в деятельности предпринимателя;	

**Итоговый контроль** проводится в форме зачета по всему материалу учебной дисциплины в виде собеседования. Контрольные вопросы для подготовки к зачету разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии специальных дисциплин.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.  
Товароведение непродовольственных товаров**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Товароведение непродовольственных товаров**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл**

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

#### **иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

#### **уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно – меховых, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно – косметических, культурно – бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

#### **знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение,

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –76 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов,

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
практические занятия	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Розничная торговля непродовольственными товарами.		
<b>Тема 1</b> Введение в товароведение.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	1. <b>Теоретические основы:</b> Ключевые понятия: товароведение, товар, качество, ассортимент, классификация непродовольственных товаров, дефекты непродовольственных товаров, маркировка, кодирование, стандартизация и сертификация.	1
<b>Тема 2.</b> Текстильные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	1. <b>Текстильные волокна, пряжа и нитки.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	4
	2. <b>Ткани, нетканые текстильные материалы. Искусственный мех.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	4
	3. <b>Швейные товары.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент швейных товаров. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	4
<b>Тема 3</b> Пушно - меховые товары.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	1. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение, клеймение и символы по уходу.	2
<b>Тема 4</b> Обувные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>
	1. <b>Кожаная обувь.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент товаров. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	4
	2. <b>Резиновая обувь.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент товаров. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2

	3.	<b>Валяная обувь.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	1
<b>Тема 5</b> Трикотажные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
<b>Тема 6</b> Галантерейные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>
	1.	<b>Текстильная галантерея. Швейная галантерея.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	4
	2.	<b>Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Металлическая галантерея.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
	3.	<b>Кожаная галантерея.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
	4.	<b>Ювелирная галантерея.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	1
	5.	<b>Щеточные изделия. Зеркала.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	1
<b>Тема 7</b> Парфюмерно – косметические товары	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	<b>Парфюмерные товары.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
	2.	<b>Косметические товары.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
<b>Тема 8</b> Товары культурно – бытового назначения.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	<b>Сложные электронные товары</b> (телевизоры, видеомагнитофоны, фото- и кинокамеры и сопутствующие товары). Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свой-	2

		ства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	
	2.	<b>Часы.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение	2
	3.	<b>Игрушки.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
	4.	<b>Школьно – письменные и канцелярские товары.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
<b>Тема 9</b> Ювелирные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	<b>Ювелирные товары.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
<b>Тема 10</b> Электротовары	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	<b>Бытовые электрические машины для механизации хозяйственных работ. Инструменты.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение	2
<b>Тема 11. Хозяйственные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
		<b>Стеклянные и керамические товары (посуда, стройматериалы, минеральные вяжущие и др.).</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
		<b>Изделия из пластмасс.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
		<b>Металлотовары (инструменты, посуда и др.).</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	2
		<b>Бытовые химические товары (моющие, лакокрасочные материалы и др.).</b> Факторы,	2

	формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	
	<b>Стройматериалы.</b> Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты, градация качества, маркировка и хранение.	4
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
<b>Практическая работа</b>	Ознакомление с волокнами, пряжей, нитями, переплетениями	4
<b>Практическая работа</b>	Ознакомление с пластическими массами.	2
<b>Практическая работа</b>	Ознакомление с ассортиментом посудохозяйственных товаров.	2
	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
	<b>Всего:</b>	<b>76</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

- комплект учебной мебели (25 учебных мест + место преподавателя);
- комплекты плакатов по изучаемым темам;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
  
- - Технические средства обучения:
  - ноутбук,
  - мультимедийный проектор,
  - экран,
  - слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- натуральная продукция (образцы: текстильных, трикотажных готовых изделий, обуви, посудохозяйственных товаров, парфюмерно - косметических товаров, бытовой химии, галантерейных товаров, электротоваров бытового назначения, игрушек).
- нормативно-технологическая документация;
- альбомы с образцами тканей и дефектами тканей;
- образцы этикеток, каталоги товаров;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- уголок покупателя

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
- ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст.;
- ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
- ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования. Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст.;
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Учебники:

Интернет – ресурсы:

- [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
- <http://www.uraledu.ru/node/23092>
- <http://eor.edu.ru/>

#### Дополнительные источники:

- Правила торговли. 13-е издание. Сост. Сафонов М.Н. М.: ИНФАМ, 2003 г.
- Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для среднего профессионального образования/А.Н. Неверов и др. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2003, 2004 г.
- Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие. Часть 1 и 2 – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003 г.
- Лядсман Р.Д., Гиль И.М. – Кассовые машины и торговое оборудование магазинов самообслуживания: учебное пособие для сред. ПТУ - 2е издание перераб. - Москва «Высшая школа» 1986 г.
- Охрана труда в розничной торговле – Москва: Издательство «Ось-89» 2001 г
- .Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие М.: «Академия», 2003
- Парфентьева Т.Р. «Оборудование торговых предприятий» М.: «Академия», 2004
- Оборудование торговых предприятий учебник для начального профессионального образования/Т.Р. Парфентьева и др. – М.: ИРПО, Изд. центр «Академия», 2004, 2006 г.
- Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, «Академия», 2003 г.
- Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Гисин В.И. - Торгово-технологическое оборудование. Учебное пособие – Москва: Издательство Экспертное бюро 2001 г.
- Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий рабочая тетрадь для начального профессионального образования – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Бурашников Ю.Н. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» М.: «Академия», 2005
- Ткачева Г.В. «Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности» М.: «Академкнига» / учебник , 2005
- Основы технологии торговых процессов Виноградова С.Н., Бизюк В.И., Москва «Экономика» 1987 г.
- Технология розничной торговли – Шипилова С.С. Академия 2002 г.
- Неверов А. Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, «Академия», 2004 г.
- Технология розничной торговли учебное пособие для начального профессионального образования/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др. – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.

Электронные средства:

- Продавец кассир. Коммерсант в торговле. Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кадров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.

Отечественные журналы:



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий. Экзамен
идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно – меховых, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно – косметических, культурно – бытового назначения);	
оценивать качество по органолептическим показателям;	
консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;	
расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;	
<b>усвоенные знания</b>	
факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;	
классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;	
показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение	

**Промежуточный и итоговый контроль.** Промежуточный контроль осуществляется в форме теста. Итоговый контроль проводится в форме экзамена по всему материалу учебной дисциплины в виде теста и практического задания. Контрольные вопросы для подготовки к экзамену и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБОУ НПО РК «Профессиональное училище № 2»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл специальных дисциплин

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

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово – овощных, 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 принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –60 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –60часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60часа;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	6
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

### 3.2. Содержание обучения по специальной дисциплине Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Розничная торговля продовольственными товарами.		
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	1. <b>Вид профессиональной деятельности.</b> Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров. Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.	2
<b>Тема 1</b> Товароведение продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	1. <b>Пищевая ценность:</b> понятие, свойства, показатели. Особенности пищевой ценности продуктов; Значение их в питании, пищевая ценность продовольственных товаров. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. <b>Качество продовольственных товаров:</b> понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Факторы, влияющие на качество. Градация, как показатель качества товаров, дефекты и причины возникновения. <b>Стандартизация продовольственных товаров.</b> Понятие стандартизации, цели, субъекты, средства. Сертификация товаров.	2
	2. <b>Основы хранения продовольственных товаров.</b> Режимы хранения продовольственных товаров, сроки годности, сроки реализации. <b>Потери товаров: виды.</b> Естественная убыль товаров, причины её возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.	2
<b>Тема 2</b> Зерномучные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	1. <b>Крупы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2

	2.	<b>Мука.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2
	3.	<b>Макаронные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2
	4.	<b>Хлебобулочные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	5.	<b>Сухарные и бараночные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 3</b> Кондитерские товары.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	<b>Кондитерские изделия мучные.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2
	2.	<b>Кондитерские изделия сахаристые.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2
<b>Тема 4</b> Вкусовые товары.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	<b>Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2
	2.	<b>Чай, кофе и их заменители.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	3.	<b>Пряности, приправы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 5</b> Мясные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>

	1.	<b>Мясо.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	2
	2.	<b>Субпродукты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	3.	<b>Мясо птицы, кроликов и дичи.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	4.	<b>Колбасные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	5.	<b>Мясные копчёности.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	6.	<b>Мясные полуфабрикаты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	7.	<b>Мясные консервы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 6 Рыбные товары.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1.	<b>Живая рыба. Охлаждённая рыба</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	2.	<b>Мороженая рыба</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	5.	<b>Солёные, вяленые, копчёные рыбные товары.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	6.	<b>Рыбные консервы и пресервы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности	1



		пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	
	7.	<b>Икра рыб.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения. <b>Нерыбные морепродукты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	8.	<b>Рыбные полуфабрикаты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 7</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
<b>Молочные товары</b>	1	<b>Молоко, сливки.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	2	<b>Кисломолочные продукты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	3	<b>Мороженное.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	4	<b>Молочные консервы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	5	<b>Масло коровье.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	6	<b>Сыры.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 8 Яичные товары</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	1	<b>Яичные товары.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1

<b>Тема 9 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	<b>Растительные масла. Животные топленые жиры.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
	2	<b>Кулинарные жиры. Маргариновая продукция.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 10.</b> Пищевые концентраты.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>
	1.	<b>Пищевые концентраты.</b> Понятие, значение, общая классификация. Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Тема 11</b> <b>Флодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
		<b>Свежие овощи.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
		<b>Свежие плоды и ягоды.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
		<b>Переработанные плоды и овощи.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
		<b>Свежие и переработанные грибы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов. Ассортимент и товароведные характеристики. Показатели качества. Дефекты продуктов. Особенности маркировки, упаковки и хранения.	1
<b>Практическое занятие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1	Распознавание ассортимента, определение качества различных продовольственных товаров	6
	<b>Экзамен</b>		<b>4</b>
	<b>Всего</b>		<b>60</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

Оборудование учебного кабинета - лаборатории «Торговое дело».

- комплект учебной мебели (25 учебных мест + место преподавателя);
- комплекты плакатов по изучаемым темам;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
  
- - Технические средства обучения:
  - ноутбук,
  - мультимедийный проектор,
  - экран,
  - слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (ККМ, весоизмерительное);
- торговый инвентарь (для приемки, подготовки и продажи товаров и вскрытие тары);
- натуральная продукция (образцы: продовольственных товаров).
- нормативно-технологическая документация;
- образцы этикеток, каталоги товаров;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- уголок покупателя

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
- Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
- ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
- ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
- ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Учебники:

Интернет – ресурсы:

- <http://eda-magazin.ru/index.php?id=4> сайт Продовольственные товары
- [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- [www.gks.ru](http://www.gks.ru) - сайт Госкомстата;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно - правовая система Консультант Плюс;
- [www.Bookivedi.ru](http://www.Bookivedi.ru) 123396 Tovarovedenie. html

Дополнительные источники:

- Товароведение продовольственных товаров - Тимофеева В.А. Ростов-на-Дону» Феникс», 2002 г. (Серия «Учебник XXI века»);
- Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования Матюхина З.П., Корольков Э.П. М.: ПрофОбрИздат, 2005 г.
- Правила торговли. - 13-е изд./Сост. Сафонов М.Н.- М.: ИНФРА-М, 2003г.
- Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования /А.М. Новикова и др. – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 г.
- Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». Рабочая тетрадь, М.: «Академия», 2004 г.
- Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая тетрадь для нач. проф. обр. – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Экспертиза качества и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. - Дмитриченко М.И. - СПб.:Питер, 2003 г.(Серия»Учебные пособия»).

#### Справочники

#### Электронные средства:

- Продавец кассир. Коммерсант в торговле. Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кадров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.

#### Отечественные журналы:

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, тестирование. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	
идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово – овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных)	Оценка выполнения практических заданий. Экзамен
устанавливать градации качества пищевых продуктов	
оценивать качество по органолептическим показателям	
распознавать дефекты пищевых продуктов	
создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	
рассчитывать энергетическую ценность продуктов	
<b>усвоенные знания</b>	
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	
закон о защите прав потребителей	
правила охраны труда	

*Промежуточный и итоговый контроль.* Промежуточный контроль осуществляется в форме теста. Итоговый контроль проводится в форме экзамена

на по всему материалу учебной дисциплины в виде теста и практического задания. Контрольные вопросы для подготовки к зачету и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**  
**«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.



Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Хозяйственный учет и отчетность**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих код 17353 «Продавец продовольственных товаров», код 17351 «Продавец непродовольственных товаров», код 12965 «Контролёр-кассир», код 12721 «Кассир торгового зала».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- сущность и содержание бухгалтерского учёта в коммерческих организациях;
- основные правила и методы ведения бухгалтерского учёта;
- виды бухгалтерских счетов;
- учёт хозяйственных операций.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 26 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 26 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>26</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>26</b>
в том числе:	
практические занятия	
<i>Итоговая аттестация в форме зачёта с оценкой</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Хозяйственный учет и отчетность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета.</b>		<b>&lt;10&gt;</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Хозяйственный учет, его роль и значение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие хозяйственного (бухгалтерского) учета, цели, задачи. Виды учета (оперативный, статистический, бухгалтерский, налоговый). Учетные измерители (натуральные, трудовые, денежные). Пользователи информации бухгалтерского учета. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Требования, предъявляемые к ведению бухгалтерского учета. Понятие предмета бухгалтерского учета. Объекты бухучета. Метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.	2	1
<b>Тема 1.5.</b> Документирование хозяйственных операций.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Определение. Классификация бухгалтерских документов. Документооборот (понятие). Правила проверки первичных документов и исправление ошибок в них. Порядок хранения бухгалтерских документов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Проверка первичных документов и исправление ошибок (по правилам).	2	
<b>Тема 1.6.</b> Контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей. Инвентаризация.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Материальная ответственность понятие и сущность. Виды и формы материальной ответственности. Договор материальной ответственности. Инвентаризация (понятие, правила проведения).	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Оформление договора материальной ответственности.	2	
	2. Оформление инвентаризационной описи.		
<b>Раздел 2. Учет хозяйственных операций.</b>		<b>&lt;14&gt;</b>	
<b>Тема 2.2.</b> Учет движения основных средств и нематериальных активов.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Понятие и классификация основных средств. Виды оценки основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Амортизация и ремонт основных средств. Понятие, виды и характеристика нематериальных активов. Особенности учета движения нематериальных активов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Составление документов по движению основных средств.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Учет движения товаров в розничной	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Состав информации, необходимой для управления товародвижением и отчетности. Документиро-	2	2

торговле.		вание движения товаров и тары. Учет перемещения товаров внутри торгового предприятия (объединения). Переоценка товаров (понятие). Учет результатов переоценки. Учет движения тары.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Отражение движения товаров и формирование отчетных показателей на бухгалтерских счетах.	4	
2.	Проведение переоценки товаров и документальное оформление.			
Тема 2.4. Учет кассовых операций.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Организация работы кассы. Лимит наличных денежных средств. Документирование кассовых операций. Правила ведения кассовой книги.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Составление отчета по кассе.	2	
2.	Решение профессиональных задач: Сделать инкассацию, опломбировать сумку.			
			<b>Зачет</b>	<b>2</b>
			<b>Всего:</b>	<b>26</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общепрофессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест
- рабочее место преподавателя
- комплект бланков бухгалтерской документации;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект образцов оформленных бухгалтерских документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедийный проектор
- экран
- слайды для аудиторных занятий по предмету, выполненные в программе Power Point/

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

Дополнительные источники:

- Липсиц И.В. Введение в экономику и бизнес (Экономика для не экономистов). Учебник для специальных учебных заведений, 2 изд. Издательство Вита-Пресс М 1999 г.
- Борисов Е.В. Основы экономики. Учебник для средних специальных учебных заведений М. Юрист. 2000 г.
- Попов Н.А. Экономика сельского хозяйства. Учебник для среднего специального и высшего образования М. «Дело и Сервис», 2000 г.
- Маркетинг словарь. М. «Экономика», 1999 г.
- Современная экономика. Основы экономической теории: 100 экзаменационных ответов. Для студентов не экономических специальностей. Ростов-на-Дону. Издательский центр «Март», 2000 г.
- Нестю Г.Л. и др. Экономика отрасли и предприятия: примерная программа для учреждений начального профессионального образования – М., ИРПО, 2003 г.
- Автономов В.С. Введение в экономику: учебник для 10, 11 классов общеобразовательных учреждений – 5-е изд., - М.: Вита-Пресс, 2003 г.

- С. В. Соколова Основы экономики, «Академия», 2004 г.
- Основы бухгалтерского учета. - Брыкова Н.В. Академия 2001 г.
- Усова И.Н. Основы калькуляции и учета М.: «Академкнига» / учебник, 2006 г.
- Налоги и налогообложение. - Иванова Н.В. Академия 2001 г.
- Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96г. № 129-ФЗ.
- Положения по бухгалтерскому учету (ПБУ), утвержденные приказами Минфина РФ.
- Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств. Утверждены приказом Минфина РФ от 13 июня 1995г. №49.
- Приказ Минфина РФ «О формах бухгалтерской отчетности организаций» от 22.07.03г. № 67-н.

#### Интернет-ресурсы

- Экономическая библиотека "Б У Х К О Н" [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://buhcon.com/index.php>
- Начинаящим бухгалтерам. Режим доступа: <http://repetitor-nachbuh.ru/index.php/map-site>
- Интернет – ресурс для бухгалтеров. Режим доступа: <http://www.buh.ru/>
- Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.buhgalteria.ru/>.
- Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.buhonline.ru/>.
- Портал информационной поддержки ведения бухгалтерского учета в малом бизнесе [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.businessuchet.ru/>.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий. Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена, который проводит зачетная комиссия.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>освоенные умения</b>	Оценка выполнения практических заданий, зачет.
ориентироваться в операциях бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности	
<b>усвоенные знания</b>	
сущность и содержание бухгалтерского учёта в коммерческих организациях;	
основные правила и методы ведения бухгалтерского учёта;	
виды бухгалтерских счетов;	
учёт хозяйственных операций	

**Промежуточный и итоговый контроль.** Промежуточный контроль осуществляется в форме теста. Итоговый контроль проводится в форме зачета по всему материалу учебной дисциплины. Контрольные вопросы для подготовки к экзамену и примерные варианты заданий разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по социально – экономическому профилю

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	4
2.	<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
3.	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ</b>	8

## Пояснительная записка

Рабочая программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров** программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров**, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Основанием для разработки программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498
- Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Разъяснения /И.М. Реморенко/ по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 18 апреля. N 291, зарегистрированного в Минюсте РФ 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Сроки проведения прак-

тики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с графиком учебного процесса ППКРС СПО.

Производственная практика проводится на предприятиях района и Республики Карелия. Для проведения практики заключены договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими организациями Олонецкого района: ООО «Фиорд», ООО «Норма», ООО ТЭК – Карелия, ООО ЛенТоргСтрой, ЗАО «Дикси – Петербург». ИП Иванов В.М. магазин «Находка», ИП Продан Л. В. магазин «Татьяна», ИП Ананьева Т. И. магазин «Натали», и т.д.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды практики в соответствии с ППКРС СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяет объекты практики, согласовывает программу и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие ППКРС СПО, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии «Продавец непродовольственных товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров.

Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательные учреждения и учитываются при итоговой аттестации.

### Тематический план и содержание производственной практики по ПМ.01

Наименование вида работы	Содержание	Количество часов
Ознакомление с предприятием торговли.	Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка и режимами работы. Инструктаж по правилам безопасности труда. Ознакомление с правилами противопожарных мероприятий. Инструктаж на рабочем месте.	2
Подготовка и эксплуатация современного торгово-технологического оборудования.	Эксплуатация торгово – технологического оборудования в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями. Торгово – технологическое оборудование: для приёмки товаров, для выкладки и продажи, транспортировки и продажи, расчётов с покупателями, для обслуживания покупателей	4
Приемка товаров и оформление сопроводительных документов.	Приемка по количеству товарных мест, товарных единиц в соответствии с сопроводительными документами. Проверка состояния тары, упаковки. Правильности маркировки, целостности пломб. Приёмка по качеству по органолептическим показателям.	18
Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово - технологическом оборудовании.	Создание условий комфортности. Предоставление покупателям необходимой информации. Оптимальное использование торговых площадей. Обеспечение сохранности, соблюдение товарного соседства. Рассредоточение товаров с учетом спроса.	24
Обслуживание покупателей.	Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям). Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине, оформление витрин, размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга	30
Осуществление контроля над сохранностью товарно-материальных ценностей.	Выполнение работ по осуществлению контроля над сохранностью товарно – материальных ценностей. Наблюдение за исправностью систем видеонаблюдения. Сдача объекта на пульт охраны. Проверка исправности защиты товаров на стеллажах.	2
<b>Зачёт по производственной практике</b>		<b>80</b>



## **Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
- ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст.;
- ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
- ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования. Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст.;
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Учебники:

Интернет – ресурсы:

- [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
- <http://www.uraledu.ru/node/23092>
- <http://eor.edu.ru/>

Дополнительные источники:

- Правила торговли. 13-е издание. Сост. Сафонов М.Н. М.: ИНФАН, 2003 г.
- Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для среднего профессионального образования/А.Н. Неверов и др. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2003, 2004 г.
- Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие. Часть 1 и 2 – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003 г.
- Лядсман Р.Д., Гиль И.М. – Кассовые машины и торговое оборудование магазинов самообслуживания: учебное пособие для сред. ПТУ - 2е издание перераб. - Москва «Высшая школа» 1986 г.
- Охрана труда в розничной торговле – Москва: Издательство «Ось-89» 2001 г
- Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие М.: «Академия», 2003
- Парфентьева Т.Р. «Оборудование торговых предприятий» М.: «Академия», 2004
- Оборудование торговых предприятий учебник для начального профессионального образования/Т.Р. Парфентьева и др. – М.: ИРПО, Изд. центр «Академия», 2004, 2006 г.
- Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, «Академия», 2003 г.
- Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Гисин В.И. - Торгово-технологическое оборудование. Учебное пособие – Москва: Издательство Экспертное бюро 2001 г.
- Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий рабочая тетрадь для начального профессионального образования – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Бурашников Ю.Н. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» М.: «Академия», 2005
- Ткачева Г.В. «Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности» М.: «Академкнига» / учебник , 2005
- Основы технологии торговых процессов Виноградова С.Н., Бизюк В.И., Москва «Экономика» 1987 г.
- Технология розничной торговли – Шипилова С.С. Академия 2002 г.
- Неверов А. Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами, «Академия», 2004 г.
- Технология розничной торговли учебное пособие для начального профессионального образования/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др. – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.

#### Электронные средства:

- Продавец кассир. Коммерсант в торговле. Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кад-

ров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.

Отечественные журналы:

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР - КАССИР»**

СРОК ОБУЧЕНИЯ: 3 МЕСЯЦА.  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНО-ЗАОЧНАЯ

2016 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

Разработчики:

Шайтер Галина Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Рассмотрена на методической комиссии по социально – экономическому профилю

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Принята на педагогическом совете ГБПОУ РК «Олонецкий техникум»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 год

Протокол №

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	4
2.	<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
3.	<b>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ</b>	9

## Пояснительная записка

Рабочая программа производственной практики является частью профессионального модуля **ПМ.02. Продажа продовольственных товаров** программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров**, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Основанием для разработки программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии СПО **38.01.02. «Продавец, контролёр - кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 701, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный № 29498
- Перечень профессий СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Разъяснения /И.М. Реморенко/ по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 18 апреля. N 291, зарегистрированного в Минюсте РФ 14 июня 2013 г. Регистрационный № 28785

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Сроки проведения прак-

тики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с графиком учебного процесса ППКРС СПО.

Производственная практика проводится на предприятиях района и Республики Карелия. Для проведения практики заключены договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими организациями Олонецкого района: ООО «Фиорд», ООО «Норма», ООО ТЭК – Карелия, ООО ЛенТоргСтрой, ЗАО «Дикси – Петербург». ИП Иванов В.М. магазин «Находка», ИП Продан Л. В. магазин «Татьяна», ИП Ананьева Т. И. магазин «Натали», и т.д.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды практики в соответствии с ППКРС СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяет объекты практики, согласовывает программу и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие ППКРС СПО, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;



- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии «Продавец продовольственных товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров.

Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательные учреждения и учитываются при итоговой аттестации.

**Тематический план и содержание производственной практики по ПМ.02.**

<b>Наименование вида работы</b>	<b>Содержание</b>	<b>Количество часов</b>
Ознакомление с предприятием торговли.	Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка и режимами работы. Инструктаж по правилам безопасности труда. Ознакомление с правилами противопожарных мероприятий. Инструктаж на рабочем месте.	2
Осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Приемка по количеству товарных мест, товарных единиц в соответствии с сопроводительными документами. Проверка состояния тары, упаковки. Правильности маркировки, целостности пломб. Приёмка товаров по качеству по органолептическим показателям	6
Осуществление подготовки продовольственных товаров к продаже, размещение и выкладка товаров.	Создание условий комфортности. Предоставление покупателям необходимой информации. Оптимальное использование торговых площадей. Обеспечение сохранности, соблюдение товарного соседства. Рассредоточение товаров с учетом спроса.	10
Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям). Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине, оформление витрин, размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга	24
Осуществление эксплуатации торгового-технологического оборудования.	Эксплуатация торгового – технологического оборудования в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями. Торгово – технологическое оборудование: механическое и тепловое оборудование, холодильное оборудование, торговые автоматы, подъемно - транспортное оборудование. Поверка весоизмерительного оборудования и гирь. Клеймение. Взвешивание на весах различных типов.	24
Соблюдение условий хранения, сроков годности	Чтение маркировки и осуществление процесса предупреждения нарушений условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых про-	10

сти, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.	дуктов. Документальное оформление списания и переоценки товаров.	
Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.	Выполнение работ по осуществлению контроля над сохранностью товарно – материальных ценностей. Наблюдение за исправностью систем видеонаблюдения. Сдача объекта на пульт охраны. Проверка исправности защиты товаров на стеллажах.	4
<b>Зачёт по производственной практике</b>		<b>80</b>

## Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
- Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
- ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
- ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
- ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
- ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
- Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);

Учебники:

Интернет – ресурсы:

- <http://eda-magazin.ru/index.php?id=4> сайт Продовольственные товары
- [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

- [www.gks.ru](http://www.gks.ru) - сайт Госкомстата;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно - правовая система Консультант Плюс;
- [www.Bookivedi.ru](http://www.Bookivedi.ru) 123396 Товарovedenie. html

#### Дополнительные источники:

- Товароведение продовольственных товаров - Тимофеева В.А. Ростов-на-Дону» Феникс», 2002 г. (Серия «Учебник XXI века»);
- Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования Матюхина З.П., Корольков Э.П. М.: ПрофОбрИздат, 2005 г.
- Правила торговли. - 13-е изд./Сост. Сафонов М.Н.- М.: ИНФРА-М, 2003г.
- Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования /А.М. Новикова и др. – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 г.
- Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». Рабочая тетрадь, М.: «Академия», 2004 г.
- Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая тетрадь для нач. проф. обр. – М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
- Экспертиза качества и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. - Дмитриченко М.И. - СПб.:Питер, 2003 г.(Серия»Учебные пособия»).

#### Справочники

#### Электронные средства:

- Продавец кассир. Коммерсант в торговле. Информатизация системы образования", реализуемого Национальным фондом подготовки кадров по поручению Министерства образования и науки Российской Федерации.

#### Отечественные журналы: