


Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кореновский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по ДПО

 Н.И. Лисохмара

«30» 08 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК КПТ

 Т.А. Шалюгина

«30» 08 2017г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА

ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«Продавец продовольственных товаров: хлебобулочных изделий»

Кореновск
2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы дополнительного образования.

1.1 Цель реализации программы.

Обучение слушателей выполнению работ по продаже продовольственных товаров: хлебобулочных изделий производится на основе Единого Тарификационного Квалификационного Справочника (ЕТКС).

1.2 Категория слушателей.

Лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования.

1.3 Результаты освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров: хлебобулочных изделий».

Обучающиеся в ходе освоения программы должны:

уметь:

- обслуживать покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки;
- контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранность;
- контролировать исправность и правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;
- подготовить товар к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;
- подготовить рабочее место: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов;
- получить и разместить упаковочный материал;
- разместить товар по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. - заполнить и прикрепить ярлыки цен;
- подсчитать чеки (деньги) и сдать их в установленном порядке;
- убрать нереализованные товары и тару;
- подготовить товар к инвентаризации.

знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачества продаваемых товаров;
- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;
- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

1.4. Количество часов на освоение программы – **380** часов, из них теоретический курс **124** часа, экзамены **6** часов, практическое обучение **250** часов.

1.5. Форма обучения очная.

2. Учебный план

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ КК КПТ

Т.А. Шалюгина

2017г.



Учебный план

для подготовки квалифицированных специалистов в ГБПОУ КК КПТ по профессии «Продавец продовольственных товаров: хлебобулочных изделий». Срок обучения 3 месяца.

№ п/п	Предметы	Общее количество часов	В том числе по месяцам		
			1	2	3
1	Теоретическое обучение	124	60	40	24
1.1	Основы предпринимательской деятельности	20	20		
1.2	Основы бухгалтерского учета	10		10	
1.3	Организация и технология розничной торговли	20	10	10	
1.4	Санитария и гигиена	10	10		
1.5	Розничная торговля продовольственными товарами	64	20	20	24
2	Практическое обучение	250	100	100	50
2.1	Учебная практика	250	100	100	50
	Экзамен	6			6
	Итого	380	160	140	80

Заведующий курсами ДПО

Н.И. Лисохмара

3. Содержание обучения по программе «Продавец продовольственных товаров: хлебобулочных изделий»

Розничная торговля продовольственными товарами

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Раздел 1. Ведение товароведческой и технологической характеристик продовольственных товаров.	64
	Тема 1.1. Ведение товароведческой характеристики продовольственных товаров.	7
	Тема 1.1.1 Общая часть товароведения.	7
1.	Классификация групп, подгрупп продовольственных товаров.	1
2.	Понятие об ассортименте и товарном сорте.	1
3.	Показатели качества различных групп продовольственных товаров.	1
4.	Органолептический метод оценки качества товаров.	1
5.	Дефекты продовольственных товаров.	1
6.	Особенности маркировки и штриховое кодирование продовольственных товаров.	1
7.	Хранение отдельных групп продовольственных товаров.	1
	Тема 1.2 Ассортимент и товарные характеристики основных групп продовольственных товаров.	52
	Тема 1.2.1 Зерно и продукты его переработки	13
8.	Крупы, получаемые из зерна.	1
9.	Показатели качества круп.	1
10.	Ассортимент муки.	1
11.	Показатели качества муки.	1
12.	Показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий.	1
13.	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.	1
14.	Бараночные изделия.	1
15.	Классификация и ассортимент макаронных изделий.	1
16.	Требования к качеству, упаковке и маркировке макаронных изделий.	1
17.	Лабораторное занятие № 1. Идентифицирование зерновых товаров. Оценка качества образцов круп.	1
18.	Лабораторное занятие № 2. Установление градации качества макаронных изделий.	1
19.	Лабораторное занятие № 3. Оценка качества по органолептическим показателям макаронных изделий.	1
20.	Лабораторное занятие № 4. Определение срока годности зерновых товаров.	1
	Тема 1.2.2 Плодоовощные товары	4
21.	Классификация и ассортимент свежих плодов и овощей.	1
22.	Показатели качества свежих плодов и овощей.	1
23.	Переработанные овощи и плоды.	1
24.	Лабораторное занятие № 5. Оценка качества по органолептическим показателям плодоовощных товаров.	1
	Тема 1.2.3 Вкусовые товары	4
25.	Классификация и ассортимент вкусовых товаров.	1
26.	Показатели качества вкусовых товаров.	1

27.	Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение вкусовых товаров.	1
28.	Лабораторное занятие № 6. Идентифицирование вкусовых товаров.	1
	Тема 1.2.4 Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары.	6
29.	Крахмал, сахар, мед.	1
30.	Классификация, ассортимент карамельных и конфетных изделий.	1
31.	Мучные кондитерские изделия.	1
32.	Показатели качества кондитерских изделий.	1
33.	Лабораторное занятие № 7. Расчет энергетической ценности кондитерских изделий.	1
34.	Лабораторное занятие № 8. Распознавание дефектов кондитерских изделий.	1
	Тема 1.2.5 Молоко и молочные продукты.	5
35.	Молоко и сливки: классификация и ассортимент.	1
36.	Кисломолочные продукты.	1
37.	Молочные консервы.	1
38.	Производство и классификация сыров.	1
39.	Лабораторное занятие № 9. Определение маркировки и срока годности молочных консервов.	1
	Тема 1.2.6 Яйца.	2
40.	Классификация и показатели качества яиц.	1
41.	Лабораторное занятие № 10. Идентифицирование яичных товаров.	1
	Тема 1.2.7 Масложировые товары	2
42.	Классификация и ассортимент масложировых товаров.	1
43.	Лабораторное занятие № 11. Оценка качества по органолептическим показателям растительных масел.	1
	Тема 1.2.8 Мясо и мясные продукты	9
44.	Классификация мяса.	1
45.	Показатели качества мяса.	1
46.	Мясо домашней птицы и пернатой дичи.	1
47.	Классификация и ассортимент мясных субпродуктов.	1
48.	Мясные полуфабрикаты: маркировка, упаковка и хранение.	1
49.	Ассортимент мясных копченостей.	1
50.	Ассортимент и товароведная характеристика колбасных изделий.	1
51.	Дефекты мясных консервов.	1
52.	Лабораторное занятие № 12. Оценка качества по органолептическим показателям колбас.	1
	Тема 1.2.9 Рыба и рыбные товары	7
53.	Классификация живой, охлажденной и мороженой рыбы.	1
54.	Ассортимент и товароведная характеристика соленых гастрономических рыбных товаров.	1
55.	Рыбные полуфабрикаты.	1
56.	Рыбные кулинарные изделия: показатели качества.	1
57.	Пищевая ценность икры и икорных товаров.	1
58.	Рыбные консервы и пресервы: упаковка, маркировка и хранение.	1
59.	Лабораторное занятие № 13. Оценка качества рыбных консервов и пресервов по органолептическим показателям.	1
	Тема 1.3 Ведение технологической характеристики продовольственных товаров.	5
60.	Основные положения закона «О защите прав потребителей» в сфере торговли продовольственными товарами.	1

61.	Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования.	1
62.	Классификация, индексация, устройство, принципы работы настольных торговых весов. Требования, предъявляемые к весам.	1
63.	Значение и правила эксплуатации холодильного оборудования.	1
64.	Лабораторное занятие № 14. Подготовка к работе и использование технологического оборудования.	1
	Итого	64

Основы бухгалтерского учета

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Раздел 1. Методы и формы ведения бухгалтерского учета	1
1.	Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета.	1
	Раздел 2. Система счетов бухгалтерского учета.	1
2.	Виды бухгалтерских счетов.	1
	Раздел 3. Учет хозяйственных операций.	3
3.	Порядок проведения инвентаризации и отражение ее результатов.	1
4.	Порядок ведения кассовых операций.	1
5.	Учет кассовых операций и правила сдачи выручки в кассу.	1
	Практические занятия.	5
6.	Практическое занятие № 1. Составление бухгалтерских документов.	1
7.	Практическое занятие № 2. Оформление первичных документов	1
8.	Практическое занятие № 3. Документальное оформление инвентаризации.	1
9.	Практическое занятие № 4. Составление товарно-денежного отчета.	1
10.	Практическое занятие № 5. Составление отчета кассира.	1
	Всего	10

Основы предпринимательской деятельности

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
	Тема 1. Сущность и система предпринимательства	1
1.	Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России	1
	Тема 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.	18
2.	Правовой статус предпринимателя.	1
3.	Практическое занятие № 1. Этапы процесса образования юридического лица.	1
4.	Частное предпринимательство: правовые формы его организации.	1
5.	Совместная предпринимательская деятельность: понятие, юридические формы	1

6.	Практическое занятие № 2. Юридическая ответственность предпринимателя.	1
7.	Нормативно-правовая база, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства	1
8.	Формы государственной поддержки малого бизнеса.	1
9.	Ведение бухгалтерского учета на предприятиях малого и среднего бизнеса.	1
10.	Налоговая политика государства в отношении субъектов малого и среднего бизнеса	1
11.	Перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности.	1
12.	Практическое занятие № 3. Оформление бухгалтерских документов.	1
13.	Практическое занятие № 4. Особенности ведения налогового учета.	1
14.	Практическое занятие № 5. Заполнение налоговых деклараций.	1
15.	Правовые формы осуществления предпринимательства самим собственником	1
16.	Кредит как источник финансирования малого предпринимательства.	1
17.	Практическое занятие № 6. Заполнение, оформление трудового договора	1
18.	Анализ рыночных потребностей и спроса на новые товары и услуги.	1
19.	Ценовая политика в предпринимательстве.	1
	Тема 3. Основы бизнес - планирования	1
20.	Методика составления бизнес-плана и оценка его эффективности.	1
	Итого	20

Санитария и гигиена

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Раздел 1. Гигиена и санитария для предприятий торговли.	10
	Тема 1.1. Соблюдение санитарных и гигиенических условий для предприятий торговли.	8
1.	Санитарные требования к размещению организаций торговли, водоснабжению и канализации.	1
2.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и транспортировке продовольственных товаров.	1
3.	Санитарные требования к приему, хранению и реализации продовольственных товаров.	1
4.	Гигиенические требования к мелкорозничной сети.	1
5.	Требования к личной гигиене персонала.	1
6.	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места продавца с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.	1
7.	Практическое занятие № 2. Приготовление дезинфицирующих растворов.	1
8.	Практическое занятие № 3. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми, грызунами.	1
	Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологические требования для предприятий торговли.	2
9.	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований	1

	по организации торговли.	
10.	Лабораторное занятие № 1. Организация уголка потребителя в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	1
	Итого	10

Организация и технология розничной торговли

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Раздел 1. Ведение розничной торговли.	
	Тема 1.1. Розничная торговая сеть.	3
1.	Виды розничной торговой сети и их характеристика. Услуги розничной торговли, их классификация и качество.	1
2.	Особенности технологических планировок организаций торговли.	1
3.	Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле.	1
	Тема 1.2.Тарные операции. Технология приемки товаров в магазине	7
4.	Основные виды тары и таро материалов, особенности таро оборота.	1
5.	Технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже.	1
6.	Технология размещения и выкладки товаров.	1
7.	Практическое занятие № 1. Работа с товаросопроводительными документами.	1
8.	Практическое занятие № 2. Оформление поступления товаров: определение розничных цен и суммы накладной.	1
9.	Практическое занятие № 3. Составление товарно-денежного отчета.	1
10.	Практическое занятие № 4. Оформление ценников.	1
	Тема 1.3. Технология товароснабжения в розничной сети.	4
11.	Сущность, формы, факторы, влияющие на организацию товароснабжения. Организация закупки товаров.	1
12.	Виды контрактов, цен, документация сделки.	1
13.	Практическое занятие № 5. Оформление договоров на поставку товаров.	1
14.	Практическое занятие № 6. Составление заявок на товары.	1
	Тема 1.4. Торговое обслуживание.	6
15.	Правила торгового обслуживания и торговли товарами.	1
16.	Нормативная документация по защите прав потребителей.	1
17.	Правила обмена и возврата товаров. Методы стимулирования продажи товаров.	1
18.	Требования к обслуживающему персоналу.	1
19.	Практическое занятие № 7. Решение практических ситуаций по реализации продовольственных товаров.	1
20.	Практическое занятие № 8. Решение практических ситуаций на основе ФЗ РФ «О защите прав потребителей».	1
	Итого	20

Практика

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1.	Изучение техники безопасности и охраны труда при работе в секциях продовольственных товаров.	4
2.	Выполнение приемки продовольственных товаров по количеству.	6
3.	Выполнение приемки продовольственных товаров по качеству.	6
4.	Документальное оформление тарных операций.	6
5.	Осуществление контроля за сохранностью продовольственных товаров.	6
6.	Размещение продовольственных товаров в торговом зале.	6
7.	Выкладка продовольственных товаров в торговом зале.	6
8.	Упаковка продовольственных товаров.	6
9.	Организация рекламы продовольственных товаров.	6
10.	Стимулирование сбыта продовольственных товаров.	6
11.	Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров.	6
12.	Изучение покупательского спроса.	6
13.	Проведение идентификации крупы и муки.	6
14.	Проведение идентификации макаронных изделий.	6
15.	Проведение идентификации хлебобулочных изделий.	6
16.	Проведение идентификации бараночных изделий.	6
17.	Проведение идентификации сухарных изделий.	6
18.	Определение качества круп по органолептическим показателям.	6
19.	Определение качества макаронных изделий по органолептическим показателям.	6
20.	Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям.	6
21.	Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям.	6
22.	Определение качества сухарных изделий по органолептическим показателям.	6
23.	Распознавание дефектов хлеба и хлебобулочных изделий.	6

24.	Распознавание дефектов бараночных изделий.	6
25.	Распознавание дефектов муки.	6
26.	Распознавание дефектов макаронных изделий.	6
27.	Распознавание дефектов крупы.	6
28.	Распознавание дефектов сухарных изделий.	6
29.	Создание оптимальных условий хранения для макаронных изделий.	6
30.	Создание оптимальных условий хранения для муки.	6
31.	Создание оптимальных условий хранения для крупы.	6
32.	Создание оптимальных условий хранения для хлеба и хлебобулочных изделий.	6
33.	Создание оптимальных условий хранения для бараночных изделий.	6
34.	Создание оптимальных условий хранения для сухарных изделий.	6
35.	Расчет энергетической ценности зерномучных товаров.	6
36.	Произвести подготовку к работе весов механических настольных циферблатных.	6
37.	Произвести подготовку к работе весов электронных.	6
38.	Произвести подготовку к работе ККМ.	6
39.	Использование в работе весов механических настольных циферблатных.	6
40.	Использование в работе весов электронных.	6
41.	Использование в работе холодильного оборудования.	6
42.	Использование в работе ККМ «Орион–100 Ф»	6
Итого:		250

4. Условия реализации программы.

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли» и лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- электронные образовательные ресурсы;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений (весы электронные, кассовые аппараты, калькуляторы);
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, образцы товаров.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор; экран.

Оборудование рабочих мест мастерской:

- холодильная витрина;
- торговый прилавок;
- микроволновая печь;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- калькуляторы;
- электрический чайник;
- столы обеденные;
- стулья.

4.2. Информационное обеспечение.

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы:

Основная литература

Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров, -М.: «Академия»,2014.

Дополнительная литература

Российская Федерация. Законы. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – Москва: ГроссМедиа, 2015. – 32с.

Нормативная документация

1. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.
2. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.
3. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ
6. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

5. Результаты освоения программы.

Правильность оформления документов на поступившие товары на соответствие НТД.

Соответствие этапов определения качества товара правилам

Соблюдение алгоритмаприемки товаров по количеству товарных мест и товарных единиц в соответствии с сопроводительными документами и качеству.

Правильность заполнения первичных документов.

Рациональность распределения времени на выполнение задания.

Соответствие технологическим требованиям подготовки, размещения и выкладки товаров.

Соблюдение правил товарного соседства продовольственных товаров.

Соблюдение санитарно-гигиенических условий при подготовке и размещении товаров в торговом зале.

Правильность (рациональность) выбора способа размещения товаров в торговом зале и на торгово-технологическом оборудовании.

Соблюдение инструкций и правил техники безопасности в ходе выполнения задания.

Рациональность распределения времени на выполнение задания.

Владение приемами товарной рекламы.

Соблюдение этапов процесса торгового обслуживания покупателей.

Оценка полноты и доступности информации, данной потребителю о качестве, потребительских свойствах и пищевой ценности продовольственных товаров, требованиях безопасности и их эксплуатации.

Умение предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента.

Соблюдение правил этикета торгового работника.

Рациональность распределения времени на выполнение задания.

Правильность соблюдения условий хранения.

Правильность определения срока годности, хранения.

Выполнение требований в процессе реализации продовольственных товаров.

Правильность выбора и рациональность эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Соблюдение санитарно-гигиенических условий и правил безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Соблюдение алгоритма проведения инвентаризации в соответствии с правилами проведения инвентаризации.

Правильность оформления инвентаризационных документов.

Обоснованность отбора и оформления коммерческой рекламной информации для потребителей.

Соответствие содержанию и правилам оформления торговых предложений

Аргументированность преимуществ применения выбранных методов изучения спроса покупателей.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кореновский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по ДПО

_____ Н.И. Лисохмара

«__» _____ 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК КПТ

_____ Т.А. Шалюгина

«__» _____ 2017г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«Продавец продовольственных товаров: хлебобулочных изделий»

Кореновск
2017

