МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Иркутский технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ИО «ИТК»

_____О.А. Рудых

22.06.2023

Основная программа профессионального обучения
программа профессиональной подготовки по профессии
Продавец продовольственных товаров (широкий профиль) 2разряда

Наименование профессии - Продавец продовольственных товаров (широкий профиль)
Квалификация – 2 разряда
Код профессии - 207.3

Иркутск

2023 г.

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров (широкий профиль) 2 разряда рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии преподавателей торговых дисциплин

Разработчик:
преподаватели ГАПОУ ИО «Иркутский технологический колледж», Данилова Г.И., Савинкина С.Б.

Рассмотрена на заседании МК
Протокол № 11

«22» июня 2023 г.

Председатель МК_____ Г.И Данилова

Содержание

Пояснительная записка 4

Планируемые результаты освоения программы 5

Учебный план 6

Календарный учебный график 7

Рабочие программы предметов 8

Организационно – педагогические условия 58

Формы аттестации 59

Оценочные материалы для промежуточной и итоговой аттестации 60

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа профессионального обучения предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Продавец продовольственных товаров» (широкий профиль) 2 разряда.

Данная программа составлена на основе Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Данная программа подготовки новых рабочих составлена в соответствии с действующим Перечнем профессий должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 г. N 534 (зарегистрирован в Минюсте России 14 августа 2023 г. N 74776)

В программу включены: пояснительная записка, результаты освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров, учебный план, рабочие программы предметов и практического обучения, организационно – педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методом.

Учебный план состоит из теоретического и практического обучения. Теоретическое обучение включает экономический, общеотраслевой и специальный курсы. Экономическое обучение предусматривает изучение предмета, наиболее приемлемого для конкретных условий: «Экономика отрасли и предприятия». Преподаватели обучают новых рабочих эффективной и безопасной организации труда, современным формам обслуживания, использованию новой техники и передовых технологий, современных торгово-технологических процессов, приемов и методов труда работников торговли, детально рассматривают с ними меры по повышению качества оказываемых услуг.

Преподаватель обучает будущих продавцов продовольственных товаров эффективной организации труда, использованию нового оборудования и техники, детально рассматривает с ними пути повышения производительности труда, доходности торгового предприятия, сохранности товарно-материальных ценностей и денежных средств.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ в процессе практического обучения уделяет внимание правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь самостоятельно выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами.

В конце изучения предметов проводится зачетное занятие. В конце обучения по программе проводится итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена, включающего в себя проверку теоретических знаний и выполнение квалификационной работы, представляющей собой выполнение практических работ. Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение. После прохождения успешной итоговой аттестации слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Планируемые результаты освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров

Профессия - Продавец продовольственных товаров
Квалификация - 2-й разряд

В результате освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров слушатель **должен знать:**

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей, пути сокращения товарных потерь и затрат труда;
- рациональную организацию труда на рабочем месте, признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

должен уметь:

- обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупки;
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте;
- подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки; распаковывать и осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов;
- получать и подготавливать упаковочный материал;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- производить подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке;
- убирать нереализованные товары и тару, подготавливать товары к инвентаризации;
- соблюдать правила охраны труда электро- и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Иркутский технологический колледж»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров (широкий профиль) 2 - го разряда

Срок освоения – 6 месяцев

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов	Вид аттестации
	Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет
1.1.	Экономический курс		
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия	30	Дифференцированный зачет
1.2.	Общеотраслевой курс		
1.2.1.	Основы права в торговле	20	Дифференцированный зачет
1.2.2.	Техника вычислений, учет и отчетность	30	Дифференцированный зачет
1.2.3.	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	16	Дифференцированный зачет
1.2.4.	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	22	Дифференцированный зачет
1.3.	Специальный курс		
1.3.1.	Организация торговли	46	Дифференцированный зачет
1.3.2.	Основы товароведения продовольственных товаров	86	Дифференцированный зачет
1.3.3.	Торговая техника и оборудование	26	Дифференцированный зачет
	Практическое обучение	756	Промежуточная аттестация – квалификационная пробная работа
	Итоговая аттестация Квалификационный экзамен	8	Итоговая аттестация – квалификационный экзамен
	ИТОГО:	1040	

Календарный учебный график

основной программы профессионального обучения
программы профессиональной подготовки по профессии
Продавец продовольственных товаров
(широкий профиль) 2-го разряда

Трудоемкость программы: 1040 часов.
Срок обучения: 6 месяцев.
1 месяц – 4; 4, 3; 4,4 учебные недели при 40-часовой недельной нагрузке.
Режим аудиторных занятий: 6 – 8 часов в день.

Срок обучения (6 месяцев)	Количество часов	в том числе
1 месяц	168	168 Т
2 месяц	184	108 Т, 76 П
3 месяц	176	176 П
4 месяц	168	168 П
5 месяц	184	184 П
6 месяц	160	152 П, 8 КЭ
Итого	**1040**	**276 Т, 756 П, 8 КЭ**

Т – теоретическое обучение,
П – практическое обучение
КЭ – квалификационный экзамен

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ
1.1. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КУРС
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Экономика отрасли и предприятия»

№ п/п	Темы	Количество часов
	Введение.	2
1.	**Отрасль в условиях рынка.**	**6**
1.1.	Отрасль в системе национальной экономики.	2
1.2.	Материально – техническая база отрасли.	2
1.3.	Трудовые и финансовые ресурсы отрасли.	2
2.	**Производственная структура организации.**	**6**
2.1.	Организация как хозяйствующий субъект в рыночной экономике.	2
2.2.	Производственный процесс.	2
2.3.	Технологический процесс.	2
3.	**Экономические ресурсы организации.**	**8**
3.1.	Основные средства организации.	2
3.2.	Оборотные средства организации.	2
3.3.	Трудовые ресурсы.	2
3.4.	Оплата труда.	2
4.	**Себестоимость, цена и рентабельность – основные показатели деятельности организации.**	**8**
4.1.	Себестоимость продукции, услуг.	2
4.2.	Ценообразование в рыночной экономике.	2
4.3.	Прибыль и рентабельность.	2
4.4.	Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2
	ИТОГО:	**30**

Рабочая программа

Тема Введение.
Содержание предмета и его задачи. Связь с другими предметами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение предмета для подготовки рабочего.

1. Отрасль в условиях рынка.

Тема 1. 1. Отрасль в системе национальной экономики.
Народохозяйственный комплекс России. Сферы и подразделения экономики. Отрасли экономики. Межотраслевые комплекс. Роль и значение отрасли в системе национальной экономики. Перспективы развития отрасли. Формы организации производства, их сущность, виды. Факторы, влияющие на экономическую эффективность каждой из форм организации производства в отрасли.

Тема 1.2. Материально – техническая база отрасли.
Основные понятия и классификация материально – технических ресурсов. Виды сырья, используемые в качестве сырьевой базы отрасли, организации. Основные направления рационального использования сырьевых ресурсов. Формы обеспечения ресурсами. Показатели уровня использования материальных ресурсов. Ресурсо – энергосберегающие технологии. Технические ресурсы отрасли, их структура и классификация. Показатели эффективного использования.

Тема 1.3. Трудовые и финансовые ресурсы отрасли.
Трудовые и финансовые ресурсы отрасли, показатели их эффективного использования, отраслевой рынок труда.

2. Производственная структура организации.

Тема 2.1. Организация как хозяйствующий субъект в рыночной экономике.

Организация: цели деятельности, основные экономические характеристики (форма собственности, степень экономической свободы; форма деятельности, форма хозяйствовании). Организационно - правовые формы организаций: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия, акционерное общество: сущность и особенности функционирования.

Тема 2.2. Производственный процесс.

Производственный процесс в организации: понятие, содержание, основные принципы рациональной организации. Структура производственного процесса. Отраслевые особенности организации производственных процессов в организации. Производственный цикл, его длительность. Организация производственного процесса в пространстве. Поточное производство как эффективная форма организации производственного процесса.

Тема 2.3. Технологический процесс.

Технологический процесс, его элементы.

3. Экономические ресурсы организации.

Тема 3.1. Основные средства организации.

Экономическая сущность и воспроизводство основных средств. Состав и классификация основных средств по сферам производства, отраслям. Виды оценки основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств.

Тема 3.2. Оборотные средства организации.

Экономическая сущность, состав и структура оборотных средств.

Элементы оборотных средств, нормируемые и ненормируемые оборотные средства. Источники формирования оборотных средств.

Определение потребности в оборотных средствах. Показатели использования оборотных средств. Значение и пути снижения материалоемкости продукции.

Тема 3.3. Трудовые ресурсы. Производственный персонал организации. Планирование численности и состава предприятия. Баланс рабочего времени. Производительность труда. Классификация и характеристика показателей производительности труда. Методы измерения производительности труда. Факторы роста производительности труда.

Тема 3.4. Оплата труда.

Материальное стимулирование труда. Сущность заработной платы, принципы и методы ее начисления и планирования. Формы и системы заработной платы. Надбавки и доплаты. Учет выработки и заработной платы в ценах.

4. Себестоимость, цена и рентабельность – основные показатели деятельности организации.

Тема 4.1. Себестоимость продукции, услуг.

Понятие о себестоимости продукции, работ и услуг. Состав и структура затрат по экономическим элементам и статьям калькуляции. Виды себестоимости продукции, работ и услуг. Факторы и пути снижения себестоимости.

Тема 4.2. Ценообразование в рыночной экономике.

Сущность и функции цены как экономической категории. Система цен и их классификация. Факторы, влияющие на уровень цен. Ценовая конкуренция.

Тема 4.3. Прибыль и рентабельность.

Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Выручка, доходы и прибыль организации. Планирование прибыли. Рентабельность –

показатель эффективности работы организации. Показатели рентабельности. Пути повышения.

Тема 4.4. Зачетное занятие.

Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

1.2. ОБЩЕОТРАСЛЕВОЙ КУРС

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

предмета «Основы права в торговле»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
	Введение	2
1.	**Документы, регулирующие отношения в торговле.**	**10**
1.1.	Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле.	2
1.2.	Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров.	2
1.3.	Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца.	2
1.4.	Права потребителей.	2
1.5.	Органы контроля.	2
2.	**Трудовое законодательство**	**8**
2.1.	Порядок приема на работу.	2
2.2.	Переводы без согласия работника.	2
2.3.	Основания прекращения трудовых отношений.	2
2.4.	Дисциплина труда. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2
	ИТОГО:	**20**

Рабочая программа

Введение

Понятие государства и права. Отрасли права, их краткая характеристика.

1. Документы, регулирующие отношения в торговле.

Тема 1.1. Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле.

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле: Гражданский кодекс, Трудовой кодекс и другие.

Тема 1.2. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров.

Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.

Тема 1.3. Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца.

Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Материальная ответственность работников торговых предприятий.

Тема 1.4. Права потребителей.

Федеральный закон «О защите прав потребителей». Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара. Срок годности, гарантийный срок реализации. Государственная и общественная защита прав потребителей.

Тема 1.5. Органы контроля.

Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.

2. Трудовое законодательство.

Тема 2.1. Порядок приема на работу.

Порядок приема на работу. Трудовой договор (понятие, стороны, порядок заключения, изменения и расторжения). Труд женщин и молодежи.

Тема 2.2. Переводы без согласия работника.

Переводы без согласия работника.

Тема 2.3. Основания прекращения трудовых отношений.

Общие основания прекращения трудовых отношений; Основания прекращения трудового договора по инициативе работника, по инициативе администрации.

Тема 2.4. Дисциплина труда. Зачетное занятие

Дисциплина труда. Правовое регулирование дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Техника вычислений, учет и отчетность»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ПР
1.	**Вычислительная техника, используемая в торговле.**	**10**	**1**
1.1.	Характеристика вычислительных работ в торговле.	2	
1.2.	Метрические системы мер, используемые в торговле.	2	
1.3.	Подсчет стоимости покупки на калькуляторе.	2	1
1.4.	Вычисления суммы сдачи.	2	
1.5.	Современная вычислительная техника, используемая в торговле.	2	
2.	**Порядок учета товаров и тары.**	**6**	**2**
2.1.	Количественные характеристики товара.	2	
2.2.	Определение массы брутто, нетто товаров и тары.	2	2
2.3.	Порядок учета, хранения, возврата тары.	2	
3.	**Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.**	**6**	**1**
3.1.	Документация хозяйственных операций.	2	
3.2.	Требования, предъявляемые к составлению документов.	2	1
3.3.	Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.	2	
4.	**Учет и отчетность в торговых предприятиях.**	**4**	
4.1.	Хозяйственный учет в торговых предприятиях.	2	
4.2.	Ценообразование в розничной торговле	2	
5.	**Инвентаризация товарно-материальных ценностей.**	**4**	
5.1.	Инвентаризация товаров и тары	2	
5.2.	Сроки и порядок проведения инвентаризации. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	ИТОГО:	**30**	**4**

Рабочая программа
1. Вычислительная техника, используемая в торговле.

Тема 1.1. Характеристика вычислительных работ в торговле.
Характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы.
Тема 1.2. Метрические системы мер, используемые в торговле.
Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.
Тема 1.3. **Подсчет стоимости покупки на калькуляторе.**
Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара.
Практическая работа № 1 «Подсчет стоимости покупки на калькуляторе».
Тема 1.4. Вычисления суммы сдачи.

Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами.

Тема 1.5. Современная вычислительная техника, используемая в торговле.

Современная вычислительная техника, используемая в торговле. Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование. Сканеры: понятие, назначение, применение.

2. Порядок учета товаров и тары.

Тема 2.1. Количественные характеристики товара.

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение. Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении.

Тема 2.2. Определение массы брутто, нетто товаров и тары.

Практическая работа № 2 «Определение массы брутто, нетто товаров и тары».

Тема 2.3. Порядок учета, хранения, возврата тары.

Порядок учета, хранения, возврата тары.

3. Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.

Тема 3.1. Документация хозяйственных операций.

Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете.

Тема 3.2. Требования, предъявляемые к составлению документов.

Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению. Порядок исправления ошибок в документах. Порядок сдачи документов в бухгалтерию.

Практическая работа № 3 «Изучение реквизитов первичных документов».

Тема 3.3. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

4. Учет и отчетность в торговых предприятиях.

Тема 4.1. Хозяйственный учет в торговых предприятиях.

Хозяйственный учет: понятие, назначение, виды. Измерители, применяемые в учете. Признаки платежности денежных знаков.

Тема 4.2. Ценообразование в розничной торговле.

Понятие о цене. Ценообразование в розничной торговле: цены закупки, реализации, торговая надбавка.

Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними.

Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

5. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.

Тема 5.1. Инвентаризация товаров и тары.

Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение, задачи.

Тема 5.2. Сроки и порядок проведения инвентаризации. Зачетное занятие.

Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	**Основы микробиологии.**	**4**
1.1.	Понятие о микроорганизмах.	2
1.2.	Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.	2
2	**Микробиология важнейших продовольственных товаров**	**4**
2.1.	Микрофлора колбасных изделий, мяса, птицы, рыбных товаров. Виды порчи.	2
2.2.	Микрофлора молочных, яичных товаров, плодов, овощей, продуктов переработки зерна. Виды порчи.	2
3	**Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров**	**4**
3.1.	Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети	2
3.2.	Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров	2
4	**Понятие об основах эпидемиологии**	**2**
4.1.	Состояние санитарно-эпидемиологического благополучия населения России.	2
5	**Личная гигиена работников предприятий торговли**	**2**
5.1.	Личная гигиена работников предприятий торговли. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2
	ИТОГО:	16

Рабочая программа
1. Основы микробиологии

Тема 2.1. Понятие о микроорганизмах.

Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, ультрамикробы, плесневые грибы, дрожжи) – общие сведения, размеры, форма строения, способы размножения. Микрофлора воздуха, воды, почвы, тела человека. Профилактические меры по предупреждению загрязнения окружающей среды, их значение.

Тема 2.2. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.

Спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожение, их промышленное использование. Окислительные процессы: уксуснокислое и лимоннокислое брожение, их промышленное использование. Разложение клетчатки и пектиновых веществ, влияние процесса на качество растительного пищевого сырья.

Разложение жиров, значение в порче продовольственных товаров.

Гниение. Роль гнилостных микроорганизмов в процессах порчи продовольственных товаров.

Тема 2. Микробиология важнейших продовольственных товаров

Тема 2.1. Микрофлора колбасных изделий, мяса, птицы, рыбных товаров. Виды порчи.

Продовольственные товары, как питательная среда для микроорганизмов. Микрофлора колбасных изделий. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора мяса, птицы. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора рыбы и рыбных товаров. Виды порчи и меры предупреждения.

Тема 2.2. Микрофлора молочных, яичных товаров, плодов, овощей, продуктов переработки зерна. Виды порчи.

Микрофлора молока и молочных товаров. Виды порчи и меры предупреждения. Микробиология яиц и яичных товаров. Виды порчи и меры предупреждения. Микробиология плодов и овощей. Виды порчи и меры предупреждения. Микрофлора продуктов переработки зерна. Виды порчи и меры предупреждения.

Тема 3. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров.

Тема 3.1. Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети.

Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции помещений, водоснабжению, канализации, удалению отходов. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: объекты, основные понятия, требования, регламентируемые правилами. Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

Тема 3.2. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров.

Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте. Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Санитарные требования к продаже напитков, пива, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д.

Тема 4. Понятие об основах эпидемиологии

Тема 4.1. Состояние санитарно-эпидемиологического благополучия населения России.

Понятие о патогенных микроорганизмах и эпидемиологии. Пищевые инфекции. Пути попадания болезнетворных микроорганизмов в продовольственные товары. Профилактика пищевых инфекций.

Понятие о пищевых отравлениях. Отравления бактериального происхождения: интоксикация и токсикоинфекция. Ботулизм, стафилококковое отравление, причины возникновения, меры предупреждения. Сальмонеллезы. Отравления, вызванные условно-патогенными микроорганизмами. Небактериальные пищевые отравления: грибами, ядовитыми растениями, соланином; органами некоторых рыб, солями меди, свинца, цинка, ядохимикатами и др. Меры предупреждения небактериальных пищевых отравлений.

Эпизоотические заболевания животных, их опасность для людей, меры предупреждения. Способы подтверждения ветеринарной безопасности (ветеринарные сертификаты и свидетельства).

Тема 5. Личная гигиена работников предприятий торговли

Тема 5.1. Личная гигиена работников предприятий торговли.

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские обследования, лабораторные обследования на бактерио и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции. Значение предохранительных прививок. Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения. Недопустимость употребления алкогольных напитков, курения на рабочем месте. Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика профессиональных заболеваний. Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»

п/п	Наименование темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ПР
1.	**Психика человека, ее материалистическая природа**	**2**	
1.1.	Психика человека, ее материалистическая природа.	2	
2.	**Психологическая характеристика личности**	**2**	
2.2.	Психологическая характеристика личности.	2	
3.	**Психология общения**	**4**	**1**
3.1.	Особенности общения в торговле	2	1
3.2.	Психология конфликта	2	
4.	**Психологическая сторона процесса обслуживания**	**2**	
4.1.	Психологическая сторона процесса обслуживания.	2	
5.	**Психология отношений в трудовом коллективе**	**4**	
5.1.	Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли	2	
5.2.	Трудовой коллектив в торговле	2	
6.	**Профессиональная пика работника торговли**	**4**	**2**
6.6.	Общие сведения об этике	2	1
6.2.	Этикет торгового работника	2	1
7.	**Эстетика в торговле**	**4**	
7.1.	Понятие об эстетике.	2	
7.2.	Эстетика в торговле. Зачетное занятие.	2	
	ИТОГО:	22	3

Рабочая программа

1. Психика человека, ее материалистическая природа

Тема 1. Психика человека, ее материалистическая природа

Понятие о психологии. Психология торговли как специальный раздел психологии. Задачи психологии торговли. Психика. Психические процессы человека, их виды и проявление в трудовой деятельности работника торговли. Чувства и эмоции. Внешнее выражение эмоций.

Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Аффект, недопустимость аффективного состояния для работника торговли. Стресс, его влияние на организм человека. Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний.

2. Психологическая характеристика личности

Тема 2.1. Психологическая характеристика личности.

Личность. Индивидуально-психологические и социально- психологические свойства

личности. Темперамент: понятие, типы.
Проявление типологических особенностей в индивидуальности и поведении. Учет типологических особенностей личности и типа обращенности покупателей при их обслуживании.
Индивидуальные психологические особенности личности. Характер. Черты характера, способствующие работе в сфере торговли. Способности. Профессиональные способности в области торговли. Направленность, потребности и мировоззрение личности.

3. Психология общения

Тема 3.1. Особенности общения в торговле.

Общение и его роль в жизни и деятельности человека. Функции, виды и средства общения.
Восприятие человека человеком в процессе общения. Оценочные эталоны. Стереотипы в восприятии покупателей. Типы покупателей.
Социальные роли, обусловленные деятельностью в сфере обслуживания. Эмоциональные ограничения, накладываемые социальными ролями, при деятельности в сфере обслуживания.
Психологический контакт основа общения в торговле. Психологические перегрузки и барьеры общения, их предупреждение. Методы психологического воздействия на покупателя.
Учет психологического восприятия дизайна упаковки и оформления торгового зала.

Тема 3.2. Психология конфликта

Противоречия в отношениях торговых работников - покупателей и причины возникновения конфликтных ситуаций.
Конфликт: понятие. Конфликтная ситуация и конфликтное поведение, их виды. Проективные (ролевые) конфликты. Способы профилактики конфликтов. Преодоление конфликтов. Воздействие на покупателя в конфликтной ситуации. Тактические приемы, способствующие снятию конфликтного поведения покупателя. Анализ конфликтных ситуаций.
Самообладание. Тренинг по выработке навыков делового обшения продавца. Аутотренинг.
Практическое занятие № 1 «Анализ производственных ситуаций, отражающих тактику поведения продавца на разных этапах процесса продажи товаров».

4. Психологическая сторона процесса обслуживания

Тема 4.1. Психологическая сторона процесса обслуживания.

Работоспособност ь. Утомление. Снижение профессионального утомления в торговле. 11рофилактика усталости. Повышение работоспособности.
Стадии процесса обслуживания. Психологические факторы, влияющие на процесс обслуживания. Основные этапы процесса продажи товаров. Мотивация выбора и покупки товаров, оптимизация выкладки и показа. Изучение и формирование покупательского спроса в торговле.
Психологический тип покупателей. Покупатель как личность, его психологические особенности. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

5. Психология отношений в трудовом коллективе

Тема 5.1. Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли

Понятие деятельности. Виды деятельности. Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли.

Гема 5.2. Трудовой коллектив в торговле

Взаимоотношения в трудовом коллективе (формальные, неформальные, деловой

зависимости). Сплоченность и совместимость в коллективе тори)кого предприятия. Использование приемов побуждения в работе торгового персонала. Социально-психологический климат в предприятии торговли. Социальные нормы поведения в коллективе.

6. Профессиональная этика работника торговли

Тема 6.1. Общие сведения об этике

Понятие об этике. Категории этики. Моральные принципы и нормы. Моральные качества работника торговли. Профессиональная этика. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания.

Практическое занятие № 2 «Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения продавца».

Гема 6.2. Этикет торговец о работника.

Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой этикет работника сферы обслуживания. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.

Имидж продавца.

Практическое занятие № 3 «Отработка навыков речевого этикета работа Іика торговли».

7. Эстетика в торговле

Гема 7.1. Понятие об эстетике

Понятие об эстетике. Категории эстетики. Эстетические вкус и восприятие. Эстетика техническая, быта, трудового процесса.

Тема 7.2. Эстетика в торговле. Зачетное занятие.

Эстетические требования к товару и услугам розничной торговли. Эстетические требования к внешнему виду и рабочему месту' продавца.

Зачетное занятие. Дифференцированный зачет

1.3. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Организация торговли»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1.	**Торговля**	**2**
1.1.	Понятие, виды торговли.	2
2.	**Розничная торговля**	**4**
2.1.	Розничная торговля: понятия, виды. Общие требования к предприятиям розничной торговли.	2
2.2.	Характеристики различных типов предприятий розничной торговли.	2
3.	**Правила работы розничных торговых предприятий**	**2**
3.1.	Правила работы розничных торговых предприятий.	2
4.	**Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже**	**4**
4.1.	Формы товароснабжения. Качество реализуемых товаров.	2
4.2.	Приемка, хранение и подготовка товаров к продаже.	2
5.	**Организация продажи**	**4**
5.1.	Подготовка рабочего места продавца и выкладка товаров.	2
5.2.	Правила и технологии продажи продовольственных товаров.	2
6.	**Сертификация товаров**	**4**
6.1.	Понятие о сертификации товаров.	2
6.2.	Правила оформления и заполнения сертификата соответствия.	2
7.	**Маркетинг в торговле**	**4**

7.1.	Сущность маркетинговой деятельности в торговле, товарная политика.	2
7.2.	Формирование спроса и стимулирование сбыта в торговом предприятии.	2
8.	**Менеджмент в торговле.**	**2**
8.1.	Менеджмент в торговле.	2
9.	**Персонал предприятий розничной торговли.**	**4**
9.1.	Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу.	2
9.2.	Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.	2
10.	**Контроль предприятий розничной торговли.**	**4**
10.1.	Государственный контроль: понятие, назначение.	2
10.2.	Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.	*2*
11.	**Охрана груда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей.**	**12**
11.1.	Основные требования охраны труда. Электро- и пожарная безопасность.	2
11.2	Производственный травматизм	2
11.3.	Электробезопасность	2
11.4.	Пожарная безопасность	2
11.5.	Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.	2
11.6.	Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2
	ИТОГО:	**46**

Рабочая программа

1. Торговля

Тема 1.1. Понятие, виды торговли.

Торговля: термины и определение. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.

2. Розничная торговля

Гема 2.1. Розничная торговля: понятия, вилы.

Розничная торговля: понятия и виды. Термины и определения. Классификация предприятий розничной торговли. Основные признаки, характеризующие тип предприятия.
Общие требования к предприятиям розничной торговли. Основные признаки, характеризующие тип предприятия.

Тема 2.2. Характеристики различных типов предприятий розничной торговли.

Характеристика типов предприятий торговли в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальных, специализированных и неспециализированных); типов в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальных магазинов - Гипермаркета, Универмага, Магазина склада и т.п.; специализированных продовольственных магазинов - Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; специализированных непродовольственных магазинов - Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.).

3. Правила работы розничных торговых предприятий

Гема 3.1. Правила работы розничных торговых предприятий

Информация о продавце. Право покупателей на информацию, акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.

4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже

Тема 4.1. Формы товароснабжения. Качество реализуемых товаров.

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров.
Ответ ценность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию.

Тема 4.2. Приемка, хранение и подготовка товаров *к* продаже.

Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации.
Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров и магазине. Заявки на завоз товаров в магазин.

5. Организация продажи

Тема 5.1. Подготовка рабочего места продавца и выкладка товаров.

Подготовка рабочего места продавцов. Выклад ка товаров на торговом оборудовании.

Тема 5.2. Правит и технологии продажи продовольственных товаров.

Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров.

6. Сертификация товаров

Тема 6.1. Понятие о сертификации товаров.

Понятие о соответствии: декларация соответствия, аттестация, сертификация соответствия, цели, задачи, принципы и формы. Участники сертификации. Сертификат соответствия. Способы подтверждения соответствия товаров и услуг. Знаки соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации. Сертификация импортных товаров.

Тема 6.2. Правила оформления и заполнения сертификата соответствия.

Правила оформления сертификата соответствия. Правила заполнения сертификатов.

Тема 7. Маркетинг в торговле

Тема 7.1. Сущность маркетинговой деятельности в торговле, товарная политика.

Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной

деятельности. Содержание и цели маркетинговой деятельности розничного торгового предприятия.
Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров.

Гема 7.2. Формирование спроса и стимулирование сбыта в торговом предприятии.

Жизненный цикл товара. Взаимосвязь жизненного цикла товара и маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним.
Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.
Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.
Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в процессе продвижения товаров.

8.Менеджмент в торговле

Гема 8.1.. Менеджмент п торговле.

Понятие менеджмента. Основные принципы и функции управления в сфере торговой деятельности и роль информации в торговле.
Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами и информацией. Роль менеджеров в эффективной деятельности предприятий.

9.Персонал предприятий розничной торговли

Тема 9.1. Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу.

Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования.

Тема 9.2. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.

Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.
Требования, предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Поведение продавца при обслуживании покупателей. Ответственность продавцов.

10.Контроль предприятий розничной торговли

Тема 10.1 Государственный контроль: понятие, назначение.

Государственный контроль: понятие, назначение, нормативные документы, регламентирующие осуществление государственного контроля. Органы государственного контроля.

Тема 10.2. Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.

1Ipana и обязанности продавца при проведении госконтроля.

11.Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценносгей.

Тема 11.1. Основные требования охраны труда. Электро- н пожарная безопасность.

Основные положения законодательства но охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Службы государственного надзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений.
Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда.

Тема 11.2 Производственный травматизм.

Профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством.

Тема 11.3.Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

Тема 11.4. Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожара.

Причины пожара. Классификация взрывоопасных и пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану.

Правила пользования огнетушителями. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Тема 11.5. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Охрана окружающей среды. 'Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды.

Тема 11.6. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Основы товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	11аименование темы	Количество часов	
		всего	в т.ч. ПР
1.	**Теоретические основы товароведения**	**8**	
1.1.	Пищевая ценность	2	
1.2.	Качество продовольственных товаров.	2	
1.3.	**Стандартизация** продовольственных товаров.	2	
1.4.	Хранение продовольственных товаров	2	
2.	**Зерномучные товары**	**8**	**4**
2.1.	Крупы.	2	1
2.2.	Мука.	2	1
2.3.	Макаронные изделия.	2	
2.4.	Хлебобулочные изделия.	2	**1**
3.	**Кондитерские товары**	**8**	**1**
3.1.	Кондитерские товары: сахар, крахмал, мед.	2	
3.2.	Кондитерские изделия: фруктовоягодные, карамель.	2	
3.3.	Кондитерские изделия: шоколад, какао- порошок и конфеты.	2	
3.4.	Кондитерские изделия: мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения.	2	**1**
4.	**Вкусовые товары**	**8**	**3**
4.1.	Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки.	2	**1**
4.2.	Чай, кофе и их заменители.	2	
4.3.	Пряности, приправы.	2	**1**
4.4.	Табачные изделия.	2	**1**

5.	**Мясные товары**	**12**	1
5.1.	Мясо.	2	
5.2.	Субпродукты.	2	
5.3.	Мясо птицы, кроликов , дичи.	2	
5.4.	Колбасные изделия.	*2*	
5.5.	Ветчинные изделия.	*2*	
5.6.	Мясные консервы.	*2*	**1**
6.	**Рыбные товары**	**10**	1
6.1.	Живая, охлажденная, мороженая рыба.	2	
6.2.	Соленые, вяленые, копченые рыбные товары.	2	
6.3.	Балычные изделия.	2	
6.4.	Рыбные консервы и пресервы. 11ерыбные морепродукты.	*2*	
6.5.	Икра рыб.	2	1
7.	**Молочные товары**	**8**	**1**
7.1.	Молоко, сливки.	2	
7.2.	Мороженое. Молочные консервы.	2	
7.3.	Масло коровье.	2	
7.4.	Сыры.	2	1
8.	**Яйца и яичные товары**	**2**	1
8.1.	Яйца и яичные товары.	2	1
9.	**Пищевые жиры**	**4**	**1**
9.1.	Растительные масла. Животные топленые жиры.	2	
9.2.	Маргариновая продукция.	2	1
10.	**Пищевые концентраты**	***4***	**1**
10.1.	Общая характеристика и значение пищевых концентратов.	*2*	
10.2.	Характеристика ассортимента. Требования к качеству.	*2*	1
11.	**Плодоовощные товары**	***6***	**1**
11.1.	Свежие овощи.	*2*	

11.2.	Свежие плоды.	2	
11.3.	Переработанные плоды и овощи. Свежие и переработанные грибы.	2	1
12.	**Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия**	**8**	1
12.1.	Полуфабрикаты.	2	
12.2.	Кулинарные изделия.	2	1
12.3.	Мучные кондитерские и кулинарные изделия.	2	
12.4	Зачетное занятие. Дифференцированный зачет	2	
	ИТОГО:	**86**	**16**

Рабочая программа

1. Теоретические основы товароведения

Тема 1.1. Пищевая ценность и качество продовольственных товаров.

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Краткая характеристика химическою состава продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели.

Тема 1.2. Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определении показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки. Классификация дефектов продовольственных товаров.

Тема 1.3. Стандартизация продовольственных товаров.

Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи и значение в повышении качества продукции. Нормативные документы: понятие, виды. Категории и виды стандартов.

Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и средствами измерений. Классификация продовольственных товаров на группы.

Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), правила размещения.

Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

2. Зерномучные товары

Тема 2.1. Крупы.

Классификация зерномучных товаров.

Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине.

Прак тическое заня тие № I «Распознавание ассортимента круп».

Тема 2.2. Мука и дрожжи.

Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка мужи. Хранение муки в магазине.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине. Практическое занятие № 2 «Распознавание ассортимента мук».

Тема 2.3. Макаронные изделия.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине.

Практическое занятие № 3 «Распознавание ассортимента макаронных изделий».

Тема 2.4. Хлебобулочные изделия.

Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика ассортимента бараночных и сухарных изделий.

Практическое занятие J\2 4 «Распознавание ассортимента хлебобулочных изделий».

3. Кондитерские товары

Тема 3.1. Кондитерские товары: сахар, крахмал, мед.

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.

Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине.

Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение меда в магазине.

Тема 3.2. Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель.

Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Тема 3.3. Кондитерские изделия: шоколад, како-иорошок и конфеты.

Кондитерские изделия: шоколад, како-порошок и конфеты. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Тема 3.4. Кондитерские изделия: мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения.

Кондитерские изделия: мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Практическое занятие № 5 «Распознавание ассортимента кондитерских изделий».

4. Вкусовые товары

Темя 4.1. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки.

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация.

Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив,

Укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине.
Практическое занятие № 6 «Распознавание ассортимента вкусовых изделий».

Тема 4.2. Чай, кофе и их заменители.

Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине.

Тема 4.3. Пряности, приправы.

Пряности, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Практическое занятие № 7 «Распознавание ассортимента пряностей и приправ».

Тема 4.4. Табачные изделии.

Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.
Практическое занятие № 8 «Распознавание ассортимента табачных изделий».

Тема 5. Мясные товары

Тема 5.1. Мясо.

Мясные товары: понятие, общая классификация.
Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса но виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно- годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортовой разруб мясных туш. Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков.

Тема 5.2. Субпродукты.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты.
Транспортирование мяса и субпродуктов, храпение в магазине.

Тема 5.3. Мясо птицы, кроликов, дичи.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству, дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 5.4. Колбасные изделия.

Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 5.5. Ветчинные изделия.

Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 5.6. Мясные консервы.

Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.
Практическая работа № 9 «Определение качества мясных товаров на соответствие требованиям стандартов».

6. Рыбные товары.

Тема 6.1. Живая, охлажденная, мороженая рыба.

Рыбные товары: понятие, обшая классификация.
Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.
Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы.
Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к

качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 6.2. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 6.3. Балычные изделия.

Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка хранение в магазине.

Тема 6.4. Икра рыб.

Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 6.5. Рыбные консервы и пресервы. Перыбпые морепродукты.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассорт имент, т ребования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Нсрыбныс морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Практическое занятие № 10 «Распознавание ассортимента рыбных консерв и пресерв».

7. Молочные товары.

Тема 7.1. Молоко, сливки.

Молочные товары: понятие, общая классификация.
Молоко, сливки. Нишевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине.

Гема 7.2. Мороженое. Молочные консервы.

Мороженое. Нишевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 7.3. Масло коровье.

Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка.

Тема 7.4. Сыры.

Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Практическая работа № 11 «Определение качества молочных товаров на соответствие требованиям стандартов».

8. Яйца и яичные товары.

Тема 8.1. Яйца и яичные товары.

Яйца и яичные товары. Общая классификация.
Пищевая ценность, виды, категории, 'требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Практическая работа Mb 12 «Определение качества яичных товаров на соответствие требованиям стандартов».

9. Пищевые жиры.

Тема 9.1. Растительные масла. Животные топленые жиры.

Пищевые жиры: понятие, общая классификация.

Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Животные топленые жиры. Пишевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 9.2. Маргариновая продукция.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Практическая работа № 13 «Определение качества пищевых жиров на соответствие требованиям стандартов».

10. Пищевые концентраты.

Гема ЮЛ. Общая характеристика и значение пищевых концентратов.

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 10.2. Характеристика ассортимента, требования к качеству.

Характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты.
Практическая работа № 14 «Определение качества пищевых концентратов на соответствие требованиям стандартов».

11. Плодоовощные товары.

Тема 11.1. Свежие овощи.

Плодоовощные товары: понятие, значение, общая классификация.
Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатношпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерно и бобовые овоши). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов, треребования к качеству, болезни и повреждения.

Гема 11.2. Свежие плоды.

Свежие плоды: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, трошгческие, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка, маркировка, хранение в магазине плодов и овощей.

Тема 11.3. Переработанные плоды и овощи. Свежие и переработанные грибы.

Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.
Практическая работа № 15 «Определение качества плодоовощных товаров на соответствие требованиям стандартов».

12. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия

Тема 12.1. Полуфабрикаты.

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности.
Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелкокусковые мякотные и костные, изделия из котлетной массы и др.); из крупы, овощей и картофеля (котлеты, би точки, голубцы, овощи фаршированные, маринад овощной, свекла маринованная, наборы для щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тссто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия храпения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Тема 12.2. Кулинарные изделия. Мучные кондитерские и кондитерские и кулинарные изделия.

Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Тема 12.3.Мучные кондитерские и кулинарныеизделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Практическая работа № 16 «Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарные, мучных кондитерских изделий и определение их качества».

Тема 12.4. Зачетное занятие.

Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
предмета «Торговая техника и оборудование»

к<> п/п	Гема	Количество часов	
		всего	в т.ч. ПР
1.	**Введение. Оборудование и инвентарь.**	**2**	
1.1.	Введение. Оборудование и инвентарь.	2	
2.	**Весоизмерительное оборудование.**	**4**	1
2.1.	Весоизмерительное оборудование. Характеристика. 11равила работы.	2	
2.2.	Государственным и ведомственный надзор за весоизмерительным оборудованием.	2	1
3.	**Машины для измельчения и нарезания продуктов.**	**2**	
3.1.	Машины для измельчения и нарезания продуктов.	2	
4.	**Фасовочно-упаковочное оборудование.**	**2**	
4.1.	Фасовочно-упаковочное оборудование.	*2*	
5.	**Контрольно-кассовые машины**	**8**	**2**
5.1.	Контрольно-кассовые машины. Особенности устройства.	2	
5.2. 5.3.	Электронные контрольно-кассовые машины Кассовый чек и его реквизиты	2 2	
534.	Изучение устройства контрольно кассовых машин и овладение приемами их эксплуатации.	2	0
6.	**Холодильное оборудование.**	**2**	
6.1.	Холодильное оборудование	2	
7.	**Подьем но-транспортное оборудование.**	**2**	
7.1.	Подъемно-транспортное оборудование.	2	
8.	**Оборудование для охраны предприятия.**	**4**	
8.1. 8.2.	Оборудование для охраны предприятия. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2 2	

	ИТОГО:	26	3

Рабочая программа

1. Введение. Оборудование и инвентарь.

Тема 1.1. Введение. Оборудование и инвентарь.

Организация материально-технического снабжения торговых предприятий. Нормы технического оснащения. Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Ответственность торговых работников за правильное использование торгового оборудования.

Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение.

2. Весоизмерительное оборудование.

Тема 2.1. Весоизмерительное оборудование. Характеристика. Правила работы.

Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, зесы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации. Правила взвешивания на весах различных типов.

Тема 2.2. Государственный и ведомственный надзор за весоизмерительным оборудованием.

Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

Практическое занятие № 1 «Изучение весоизмерительного оборудования и овладение приемами его эксплуатации».

3. Машины для измельчения и нарезания продуктов.

Тема 3.1. Машины для измельчения и нарезания продуктов.

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

4. Фасовочно-упаковочное оборудование.

Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование.

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки и упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

5. Контрольно-кассовые машины.

Тема 5.1. Контрольно-кассовые машины. Особенности устройства.

Виды и типы контрольно-кассовых мапшн (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства.

Тема 5.2. Электронные контрольно-кассовые машины, особенности их устройства;

преимущества электронных контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин.

Тема 5.3. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. 11еречепь разрешенных ККМ.

Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

Тема 5.4. Изучение устройства контрольно - кассовых машин и овладение приемами их эксплуатации.

Практическое занятие № 2 «Изучение устройства контрольно - кассовых машин и овладение приемами их эксплуатации».

6. Холодильное оборудование.

Тема 6.1. Холодильное оборудование.

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

7. Подъемно-транспортное оборудование.

Гема 7.1. Подъемно-транспортное оборудование.

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузочно-доставочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнительные площадки и др.). Комплексы подъемнотранспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

8. Оборудование для охраны предприятия.

Гема 8.1. Оборудование для охраны предприятия. Зачетное занятие.

Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Сканирующее оборудование. Контактные, лазерные стационарные и лазерные ручные сканеры, радио-сканеры и т.п.

Тема 8.2. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.

II ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Тема	Количество часов
	L Обучение в учебных мастерских	
	Вводное занятие.	2
1.	**Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.**	**6**
1.1.	Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.	6
2.	**Изучение ассортимента товаров**	**24**
2.1.	Изучение ассортимента бакалейных товаров	6
2.2.	Изучение ассортимента рыбных и мясных гастрономических товаров.	6
2.3.	Изучение ассортимента молочных, кондитерских товаров.	6
2.4.	Изучение ассортимента плодоовощных товаров.	6
3. 3.1.	**Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации**	**24**
	Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования.	2
3.2.	Изучение весоизмерительных приборов, освоение правил эксплуатации.	6
3.3.	Изучение контрольно - кассовых машин, освоение правил эксплуатации.	6
3.4.	Изучение измельчительно-режушего, фасовочного, холодильного оборудования, овладение приемами работы.	6
3.5.	Изучение подъемно-транспортного оборудования, торгового инвентаря и инструмента, правил эксплуатации.	4
4.	**Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности.**	**32**

6.9.	Изучение поставщиков товаров.	6
6.10.	Участие в приемке товаров.	6
6.11.	Овладение приемами определения массы брутто и нечто, распаковки тары и разбраковки товаров.	6
6.12.	Овладение навыками составления первичных документов при приемке товаров.	6
6.13.	Ознакомление с оборудованием, инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже.	6
6.14.	Овладение приемами размещения и укладки товаров па хранение.	6
6.15.	Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.	6
6.16.	Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров.	6
6.17.	Овладение приемами упаковки товаров.	6
6.18.	Овладение приемами передачи товара в торговый зал.	4
7.	**Организация рабочего места**	**16**
7.1,	Ознакомление с рабочим местом продавца.	2
7.2.	Приобретение навыков размещения и выкладки товаров.	8
7.3.	Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.	6
8.	**Приобретение навыков по обслуживанию покупателей**	**128**
8.1.	Овладение навыками встречи покупателей и выявления спроса.	6
8.2.	Овладение навыками предложения и показа товаров.	6
8.3.	Овладение навыками консультирования покупателей.	6
8.4.	Овладение навыками взвешивания товаров на различных видах весов.	6
8.5.	Овладение навыками нарезки товаров.	6
8.6.	Овладение навыками упаковки товаров.	6

	Овладение навыками предложения взаимозаменяемых товаров.	6
8.8.	Овладение навыками общения с покупателями: привлечение внимания покупателя к товару.	6
8.9.	Овладение навыками общения с покупателями: убеждение в необходимости покупки.	6
8.10.	Овладение навыками общения с покупателями: разрешение конфликтной ситуации, реакция на претензии покупателя.	6
8.11.	Овладение навыками общения с покупателями: реакция па покупку.	6
8.12.	Овладение навыками общения с покупателями: реакция на отказ покупателя от покупки.	6
8.13.	Приобретение навыков профессионального поведения: проявление приветливости, вежливости.	6
8.14.	Приобретение навыков профессионального поведения: проявление тактичности, корректности.	6
8.15.	11ри обретен не навыков профессионального поведения: проявление предупредительности, готовности к услугам.	6
8.16. 8.17.	Отработка вариантов речевого общения: приветствие, обращение к покупателям.	6
	Обработка вариантов речевого общения: вопросы для выявления спроса.	6
8.18.	Отработка вариантов речевого общения: прощание с покупателями.	6
8.19.	Освоение техники расчетов с покупателями и вручение покупки.	8
8.20.	Отработка вариантов информирования покупателей о дополнительных услугах.	6
8.21.	Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.	6
9.	**Изучение оборудования для охраны предприятия**	**14**
9.1.	Изучение видов охранной сигнализации.	6

9.2.	Приобретение навыков по эксплуатации охранного оборудования.	8
10.	**Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда**	**402**
10.1.	Подготовка рабочего места.	6
10.2.	Подготовка рабочего места.	6
10.3.	Подготовка рабочего места.	6
10.4.	Подготовка упаковочного материала.	6
10.5.	Подготовка упаковочного материала.	6
10.6.	Подготовка товаров к продаже.	6
10.7.	11одготовка товаров к продаже.	6
10.8.	Подготовка товаров к продаже.	6
10.9.	Подготовка товаров к продаже.	6
10.10.	Размещение товаров в торговом зале.	б
10.11.	Размещение товаров в торговом зале.	6
10.12.	Размещение товаров в торговом зале.	6
10.13.	Размещение товаров в торговом зале.	6
10.14.	Размещение товаров в торговом зале.	6
10.15.	Размещение товаров в торговом зале.	6
10.16.	Размещение товаров в торговом зале.	6
10.17.	Подготовка товаров к инвентаризации.	6
10.18.	Подготовка товаров к инвентаризации.	6
10.19.	Подготовка товаров к инвентаризации.	6
10.20.	Подготовка товаров к инвентаризации.	6
10.21.	Обслуживание покупателей.	6
10.22.	Обслуживание покупателей.	6
10.23.	Обслуживание покупателей.	6
10.24.	Обслуживание покупателей.	6
10.25.	О б с л у ж и на н и е покупателей.	6
10.26.	Обслуживание покупателей.	6
10.27.	Обслуживание покупателей.	6
10.28.	Обслуживание покупателей.	6

10.29.	Обслуживание покупателей.	6
10.30.	Обслужи покупателей.	6
10.31.	Обслуживание покупателей.	6
10.32.	Обслуживание покупателей.	6
10.33.	Подсчет стоимости покупки.	6
10.34.	11одсчет стоимости покупки.	6
10.35.	11одсчет стоимости покупки.	6
10.36.	Подсчет стоимости покупки.	6
10.37.	Подсчет стоимости и покупки.	6
10.38.	Подсчет стоимости покупки.	6
10.39.	Подсчет стоимости покупки.	6
10.40.	Подсчет стоимости покупки.	6
10.41.	Подсчет чеков и сдача их в установленном порядке.	6
10.42.	Подсчет чеков и сдача их в установленном порядке.	6
10.43.	Подсчет чеков и сдача их в установленном порядке.	6
10.44.	Подсчет чеков и сдача их в установленном порядке.	6
10.45.	Составление договора о материальной ответственности.	6
10.46.	Составление договора о материальной ответственности.	6
10.47.	Составление товарного отчета.	6
10.48.	Составление товарного отчета.	6
10.49.	Составление товарного отчета.	6
10.50.	Составление товарного отчета.	6
10.51.	Оформление книги кассира - операциониста.	6
10.52.	Оформление книги кассира - операциониста.	6
10.53.	Оформление книги кассира - операциониста.	6
10.54.	Оформление книги кассира - операциониста.	6
10.55.	Оформление книги кассира - операциониста.	6

10.56.	Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.	6
10.57.	Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.	6
10.58.	Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.	6
10.59.	Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.	6
10.60.	Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.	6
10.61	Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.	6
10.62.	Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.	6
10.63.	Оформление сопроводительных документов в слу чае недостачи или излишков товаров.	6
10.64.	Оформление сопроводительных документов в слу чае недостачи или излишков товаров.	6
10.65.	Оформление сопроводительных документов в слу чае недостачи или излишков товаров.	6
10.66.	Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.	8
10.67	Квалификационная (пробная) работа	4
	ИТОГО:	**756**

Рабочая программа

I. Обучение в учебной мастерской

Вводное занятие.

Ознакомление с режимом работы, формами организации груда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения.

1. Безопасность груда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.

Тема 1.1. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.

Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила и инструкции по безопасности груда, их выполнение. Основные правила

электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током .
Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. 11равила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды. Устройство и применение огнетушителей и внутренних пожарных кранов. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения и применения).
План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

2. Изучение ассортимента товаров.

Тема 2.1. Изучение ассортимента бакалейных товаров.
Изучение ассортимента бакалейных товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цеп.
Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.

Тема 2.2. Изучение ассортимента рыбных и мясных гастрономических товаров.
Изучение ассортимента рыбных и мясных гастрономических товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цен.
Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.

Тема 2.3. Изучение ассортимента молочных, кондитерских товаров. Изучение ассортимента молочных, кондитерских товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цен.
Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.

Тема 2.4. Изучение ассортимента плодоовощных товаров.
Изучение ассортимента плодоовощных товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цен.
Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.

3. Изучение торгового оборудования, овладение навыками ею эксплуатации

Тема 3.1. Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования.
Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торговою оборудования (по каждому виду оборудования).

Тема 3.2. Изучение весоизмерительных приборов, освоение правил эксплуатации.
Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения; овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов различных типов. Определение грузоподъемности весов. Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.

Тема 3.3. Изучение контрольно — кассовых машин, освоение правил эксплуатации.
Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации.

Темп 3.4. Изучение измсльчительно-режущего, фасовочно упаковочного, холодильного оборудования, овладение приемами работы.
Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации. Овладение приемами работы на оборудовании. Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации. Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием.

Тема 3.5. Изучение подъемно-транспортного оборудования, торгового инвентаря и инструмента, правил эксплуатации.

Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.
Изучение видов торгового инвентаря и инструмента, правил пользования. Изучение тары-оборудования.

4. Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности

Гема 4.1. Изучение вычислительной техники, применяемой в магазинах.
Изучение видов вычислительной техники, применяемой в магазинах. Выполнение арифметических действий на вычислительной технике, имеющейся па торговом предприятии, в учебном классе.

Тема 4.2. Работа с денежными купюрами, монетами, кредитными картами.
Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами.

Тема 4.3. Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки.
Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки.

Тема 4.4. Приобретение навыков подсчета выручки за день.
Подсчет выручки за день. Ознакомление с порядком сдачи выручки.

Тема 4.5. Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине.
Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине.

Темя 4.6. Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.
Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодовых технологий. Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.

II. Обучение в торговом предприятии

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности

Тема 5.1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в торговом предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия).
Ознакомление с торговым предприятием, его планировкой, организацией рабочего места, основными правилами работы, правилами обслуживания покупателей и правилами поведения продавца, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями работников по сохранности товаров, тары, инвентаря и других материальных ценностей, системой материальной ответственности, планом товарооборота и ею выполнением. Ознакомление с порядком получения спецодежды, правилами пользования ею и хранения.

6.Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.

Тема 6.1. Изучение ассортимента бакалейных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.
Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.

Тема 6.2. Изучение ассортимента ассортимента рыбных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.
Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.

Тема 6.3. Изучение ассортимента мясных гастрономических товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.
Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.

Тема 6.4. Изучение ассортимента молочных, товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.
Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств,

питательной ценности, вкусовых особенностей.

Тема 6.5. Изучение ассортимента кондитерских товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.

Тема 6.6. Изучение ассортимента плодоовощных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже.

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.

Тема 6.7. Овладение приемами проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам.

11риемы проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам.

Тема 6.8. Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров и их соблюдением.

Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров и их соблюдением.

Тема 6.9. Изучение поставщиков товаров.

Изучение поставщиков товаров.

Тема 6.10. Участие в приемке товаров.

Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами:изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов.

Тема 6.11. Овладение приемами определения массы брутто и нетто, распаковки тары н разбраковки товаров.

Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары.

Тема 6.12. Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки.

Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачественность поступивших товаров.

Тема 6.13. Ознакомление с оборудованием, и негру ментами, помещениями для хранении и подготовки товаров к продаже.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже.

Гема 6.14. Овладение приемами размещения и укладки товаров на хранение.

Участие в размещении и укладке товаров на хранение. Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.

Тема 6.15. Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму. Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении. Ознакомление с видами тары, порядком ее хранения, учета и возврата.

Тема 6.16. Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров.

Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разруб товаров, фасовка.

Тема 6.17. Овладение приемами упаковки товаров.

Ознакомление с видами упаковочного материала. 11риобретенис навыков по нарезке бумаги на листы нормативных размеров. Упаковка товаров. Отработка приемов упаковки

верха пакета различными способами.

Тема 6.18. Ознакомление с процессом передачи товара в торговый зал.

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

7.Организация рабочего места

Тема 7.1. Ознакомление с рабочим местом продавца.

Ознакомление с рабочим местом продавца.

Тема 7.2. Приобретение навыков размещения и выкладки товаров.

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе.

Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.

Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен.

Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.

Тема 7.3. Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе. 11риобретеиие навыков оформления наприлавочных витрин. Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.

8.Приобретение навыков по обслуживанию покупателей.

Тема 8.1. Овладение навыками встречи покупателей и выявления спроса.

Встреча покупателя и выявление спроса.

Тема 8.2. Овладение навыками предложения и показа товаров.

Овладение навыками: предложения и показа товаров.

Тема 8.3. Овладение навыками консультирования покупателей.

Овладение навыками консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров.

Гема 8.4. Овладение навыками взвешивания товаров на различных видах весов.

Овладение навыками взвешивания на различных видах весов.

Тема 8.5. Овладение навыками нарезки товаров.

Овладение навыками нарезки тиара (в зависимости от вида товара).

Тема 8.6. Овладение навыками упаковки товаров.

Овладение навыкам упаковки товаров.

Тема 8.7. Овладение навыками предложения взаимозаменяемых товаров.

Овладение навыками предложения взаимозаменяемых товаров.

Тема 8.8. Овладение навыками общения с покупателями: привлечение внимания покупателя к товару.

Овладение навыками общения с покупателями: привлечение внимания покупателя к товару.

Тема 8.9. Овладение навыками общения с покупателями: убеждение в необходимости покупки.

Овладение навыками общения с покупателями: убеждение в необходимости покупки.

Тема 8.10. Овладение навыками общения с покупателями: разрешение конфликтной ситуации, реакция на претензии покупателя.

Овладение навыками общения с покупателями: разрешение конфликтной ситуации, реакция на претензии покупателя.

Гема 8.11. Овладение навыками общения с покупателями: реакция на покупку.

Овладение навыками общения с покупателями: реакция па покупку. Устранение сомнений после покупки.

Гема 8.12. Овладение навыками общения с покупателями: реакция на **отказ**

покупателя от покупки.
Овладение навыками общения с покупателями: реакция на отказ покупателя от покупки.
Тема 8.13. Приобретение навыков профессионального поведения: проявление приветливости, вежливости.
Приобретение навыков профессионального поведения: проявление приветливости, вежливости на всех этапах обслуживания.
Гема 8.14. Приобретение навыков профессионального поведения: проявление тактичности, корректности.
Приобретение навыков профессионального поведения: проявление тактичности, корректности при предъявлении претензий покупателями и в конфликтных ситуациях.
Гема 8.15. Приобретение навыков профессионального поведения: проявление предупредительности, готовности *к* услугам.
Приобретение навыков профессионального поведения: проявление предупредительности, готовности к услугам.
Тема 8.16. Отработка вариантов речевого общения: приветствие, обращение к* покупателям.
Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель»: приветствие и обращение к покупателям.
Гема 8.17. Отработка вариантов речевого общения: вопросы для выявления спроса.
Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель»: вопросы для выявления спроса: закрытые, открытые, наводящие.
Тема 8.18. Отработка вариантов речевого общения: прощание с покупателями.
Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель»: прощание с покупателями.
Гема 8.19. Освоение техники расчетов с покупателями и вручение покупки.
Освоение техники расчетов с покупателями и вручение покупки.
Гема 8.20. Отработка вариантов информирования покупателей о допол нительных услугах.
Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине.
Тема 8.21. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.

9.Изучение оборудования для охраны предприятия

Тема 9.1. Изучение оборудования для охраны предприятия.
Изучение видов охранной сигнализации.
Гема 9.2. Приобретение навыков по эксплуатации охранного оборудования.
Приобретение навыков по эксплуатации камер слежения и т.д.

10.Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда/

Тема 10.1. Подготовка рабочего места.
Выполнение работ по подготовке рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.
Тема 10.2. Подготовка рабочего места.
Выполнение работ по подготовке рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.
Тема 10.3. Подготовка рабочего места.
Выполнение работ по подготовке рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов. Соблюдение правил охраны

труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Гема 10.4. Подготовка упаковочного материала.

Получение упаковочного материала и выполнение работ по его подготовке. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком па рабочем месте.

Т ема 10.5. Подготовка упаковочного материала.

Получение упаковочного материала и выполнение работ по его подготовке. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.6. Подготовка товаров к продаже.

Выполнение работ по подготовке товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены товаров, состояния упаковки и правильности маркировки. Распаковывание и осмотр внешнего вида. Зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.7. Подготовка товаров к продаже.

Выполнение работ по подготовке товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены товаров, состояния упаковки и правильности маркировки. Распаковывание и осмотр внешнего вида. Зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.8. Подготовка товаров к продаже.

Выполнение работ по подготовке товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены товаров, состояния упаковки и правильности маркировки. Распаковывание и осмотр внешнего вида. Зачистка, нарезка, разделка и разруб товарок. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Гема 10.9. Подготовка товаров *к* продаже.

Выполнение работ по подготовке товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены товаров, состояния упаковки и правильности маркировки. Распаковывание и осмотр внешнего вида. Зачистка, нарезка, разделка и разруб товаров. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.10. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.11. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков пен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.12. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.13. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты

спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.14. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чис тотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.15. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.16. Размещение товаров в торговом зале.

Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.17. Подготовка товаров к инвентаризации.

Выполнение работ по уборке нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком па рабочем месте.

Тема 10.18. Подготовка товаров к инвентаризации.

Выполнение работ по уборке нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.19. Подготовка товаров к инвентаризации.

Выполнение работ по уборке нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Выполнение работ по уборке нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.21. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Кошроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.22. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ гю обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью иправильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Гема 10.23. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью иправильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны груда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 1024. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка

товаров. Контроль за исправностью иправильной эксплуатацией торгово технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком па рабочем месте.

Тема 10.25. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.26. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте. Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.28. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.29. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.30. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. 11арезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.31. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.32. Обслуживание покупателей.

Выполнение работ по обслуживанию покупателей. Нарезка, взвешивание упаковка товаров. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком па рабочем месте.

Тема 10.33. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово – технологического

Тема 10.34. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны

труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.35. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Работа на ККМ. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.36. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Работа на ККМ. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Кон троль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.37. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Работа на ККМ. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Гема 10.38. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Работа на ККМ. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны груда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.39. Подсчет стоимости покупки.

Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Работа на ККМ. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки. Работа на ККМ. Проверка реквизитов чека. Подсчет чеков (денег). Выдача покупки. Контроль за исправностью и правильной эксплуатацией торгово - технологического оборудования. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.41. Подсчет чеков и сдача их в установленном порядке.

Выполнение работ по подсчету чеков (денег). Сдача их в установленном порядке. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой PI порядком на рабочем месте.

Гема 10.42. Подсчет чеков и сдача их к установленном порядке.

Выполнение работ по подсчету' чеков (денег). Сдача их в установленном порядке. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.43. Подсчет чеков и сдача их в установленном порядке.

Выполнение работ по подсчету чеков (денег). Сдача их в установленном порядке. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.44. Подсчет чеков.

Выполнение работ по подсчету чеков (денег). Сдача их в установленном порядке. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Гема 10.45. Составление договора о материальной ответственности.

Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.46. Составление договора о материальной ответственности.

Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.47. Составление товарного отчета.
Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.
Тема 10.48. Составление товарного отчета.
Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.
Тема 10.49. Составление товарного отчета.
Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.
Тема 10.50. Составление товарного отчета.
Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.
Тема 10.51. Оформление книги кассира - операциониста
Выполнение работ по оформлению книги кассира – операциониста. Контроль соответствия требованиям оформления документов
Тема 10.52. Оформление книги кассира - операциониста.
Выполнение работ по оформлению книги кассира – операциониста. Контроль соответствия требованиям оформления документов
Тема 10.53. Оформление книги кассира - операциониста.
Выполнение работ по оформлению книги кассира – операциониста. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.54. Оформление книги кассира - операциониста.
Выполнение работ по оформлению книги кассира – операциониста. Контроль соответствия требованиям оформления документов
Тема 10.55. Оформление книги кассира - операциониста.
Выполнение работ по оформлению книги кассира – операциониста. Контроль соответствия требованиям оформления документов
Тема 10.56. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.
Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.57. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.
Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.58. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.
Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.59. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.
Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.60. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.
Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.61. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.
Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров. Контроль соответствия требованиям оформления документов.
Тема 10.62. Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.
Выполнение работ по составлению и оформлению документов в случае недостачи или излишков. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.63. Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.

Выполнение работ по составлению и оформлению документов в случае недостачи или излишков. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.64. Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.

Выполнение работ по составлению и оформлению документов в случае недостачи или излишков. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.65. Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.

Выполнение работ по составлению и оформлению документов в случае недостачи или излишков. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.66. Оформление сопроводительных документов в случае недостачи или излишков товаров.

Выполнение работ по составлению и оформлению документов в случае недостачи или излишков. Соблюдение правил охраны труда. Контроль за чистотой и порядком на рабочем месте.

Тема 10.67. Квалификационная (пробная) работа.

Организационно – педагогические условия

Реализация программы требует наличия оснащенных учебных кабинетов.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (схемы, таблицы и т.д.) по программе;
- учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютеры, кассовые машины, натуральные образцы товаров торговое оборудование, весы и др.

Форма обучения: очная.

Методика изучения программы строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. Материал излагается в форме, доступной пониманию слушателей. В учебной деятельности активно используется информационно – коммуникативная технология, направленная на развитие конструктивного мышления за счет уменьшения доли репродуктивной деятельности, развитие умений осуществлять обработку информации, подготовку слушателей к самостоятельной практической деятельности.

Больший объем учебного времени предназначен для практического обучения. Слушатель выполняет задания сразу же после изучения небольшой части теоретического материала. Каждое последующее практическое задание строится на основе данных, полученных при правильном выполнении всех предыдущих.

Реализация программы обучения обеспечивается используемыми информационными источниками:

Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.: Академия, 2017

Соколова С.В. Экономика организации. Учебник. – М.: Академия, 2017

Пястолов С.М. Экономическая теория. Практикум. М.: Академия, 2016

Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (13-е изд., стер) Учебник для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2014

Гомола А.И. Теория государства и права (для СПО) Учебник. Юстиция, 2017

Казанцев С.Я. Основы права (для СПО) Учебник. Юстиция, 2017

Некрасов С.И., Зайцева-Савкович Е.В., Питрюк А.В. Основы права (для СПО) Учебник. Юстиция, 2017

Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:ИЦ Академия, 2015
Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями. Учебник для СПО. – м.: ИЦ Академия,2015
Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения. Учебник для СПО. – М.: Академия, 2015
Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие для СПО - М.: ИЦ Академия, 2015
Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2016
Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник. – М.: Академия, 2017
Медведева Н.Г. Деловая культура (12-е изд., стер) учебник для СПО социально экономических дисциплин. – М.: ИЦ Академия, 2014

Формы аттестации

Промежуточная аттестация осуществляется по предметам в форме оценивания выполнения заданий в тестовой форме, квалификационной (пробной) работы.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией слушателей в форме квалификационного экзамена, предусматривающем проверку теоретических знаний и выполнения практической квалификационной работы.

Оценочные материалы для промежуточной и итоговой аттестации
Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация предполагает оценку приобретенных знаний по предметам в форме дифференцированного зачета. Во время зачетного занятия слушатель выполняет задания в тестовой форме или практические задания.

1. Экономика отрасли и предприятия

Необходимо выполнить задания в тестовой форме – 2 варианта. Далее выполнить практическое задание – 2 варианта. В 1 задании необходимо выбрать правильный вариант ответа.

Время выполнения заданий - 90 минут.

Задание в тестовой форме. Укажите вариант правильного ответа.

Вариант 1

1. Что собой представляет стоимость, равная полной фактической стоимости при вводе их в эксплуатацию:
А – остаточная
Б – первоначальная
В – восстановительная
Г – ликвидационная
2. Остаточная стоимость основных фондов представляет собой:
А – стоимость реализации изношенных и снятых с производства основных фондов
Б – стоимость воспроизводства основных фондов в ценах текущего года
В – первоначальная стоимость или восстановительная стоимость за вычетом износа
3. Оборотными средствами торгового предприятия являются:
А – средства труда в сфере товарного обращения
Б – предметы труда в сфере товарного обращения
В – совокупность средств и предметов труда
4. К оборотным фондам предприятия относятся:
А – готовая продукция
Б – продукция, отгруженная покупателям
В – производственные запасы
5. К фондам обращения относят:
А – готовые изделия, товары на складе
Б – товары, отгруженные покупателям
В – производственные запасы
Г – средства в расчетах и денежные средства
6. Оборачиваемость оборотных средств (длительность одного оборота) определяется:
А – отношением средней стоимости оборотных средств к численности работников
Б – отношением средней стоимости оборотных фондов к выработке на 1 работника
В – отношением средней стоимости оборотных средств к однодневному обороту
7. Какой метод оценки запасов материальных ценностей является наиболее точным:
А – по себестоимости каждой единицы товаров
Б – по средней себестоимости
В – по себестоимости первых закупок
Г – по себестоимости последних закупок
8. Что означает ФИФО –метод оценки товарных запасов:
А – по себестоимости каждой единицы товаров
Б – по средней себестоимости
В – по себестоимости первых закупок
Г – по себестоимости последних закупок

9. Что означает ЛИФО –метод оценки товарных запасов:
А – по себестоимости каждой единицы товаров
Б – по средней себестоимости
В – по себестоимости первых закупок
Г – по себестоимости последних закупок

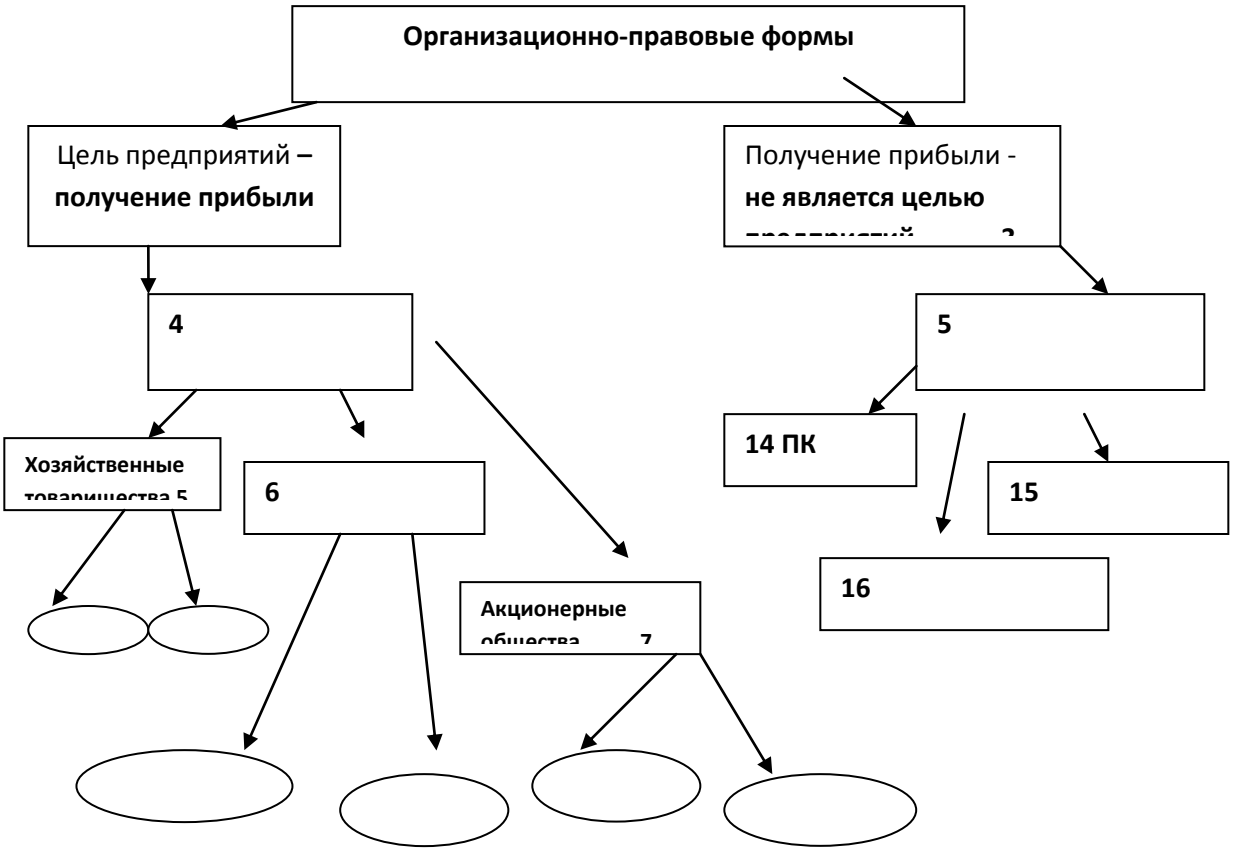
Вариант 2

1 К основным средствам предприятия относят:
А – товары, денежные средства
Б – здания, сооружения и оборудование
В – малоценные и быстро изнашиваемые предметы.
2 Нематериальными активами являются:
А – программные продукты
Б- научно – исследовательские работы, не давшие положительного результата
В – деловые и интеллектуальные качества работников
3 Основными средствами торгового предприятия являются:
А – средства труда в сфере товарного обращения
Б – предметы труда в сфере товарного обращения
В – совокупность средств и предметов труда
4 К активной части основных фондов относится:
А – здания и сооружения
Б – торговые и складские помещения
В – торговое оборудование, транспортные средства
5 К производственным основным фондам торгового предприятия относят:
А – средства, которые непосредственно участвуют в торговой деятельности
Б – средства, которые не принимают непосредственного участия в торговой деятельности
В – объекты культурно-бытового и социального назначения
6 Фондоотдача торгового предприятия определяется:
А – отношением стоимости основных фондов к товарообороту
Б – отношением стоимости активной части основных фондов к общей стоимости основных фондов
В – отношением товарооборота к стоимости основных фондов
7 Фондоемкость определяется:
А – отношением стоимости основных фондов к товарообороту
Б – отношением стоимости активной части основных фондов к общей стоимости основных фондов
В – отношением товарооборота к стоимости основных фондов
8 Как определяется фондооснащенность:
А – отношением стоимости основных фондов к численности работников
Б – отношением стоимости активной части основных фондов к выработке
В – отношением товарооборота к стоимости основных фондов
9 К реализационным расходам относят:
А – проценты по долговым обязательствам
Б – расходы на оплату труда
В – на выпуск ценных бумаг.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Менее 60% правильно выполненных заданий -оценка «2»
70% правильно выполненных заданий -оценка «3»
80% правильно выполненных заданий -оценка «4»
90% -100% правильно выполненных заданий -оценка «5»

Практическая работа
Задание №1
Заполните таблицу

Виды предприятий	**Участники**	**Экономическая ответственность**	**Достоинства**	**Недостатки**
1				
2				
3				
4				
5				
6				



Практическая работа
Задание №2 Решите задачу

В отчетном году величина оборотных средств составила 600 тыс. руб., длительность 1 оборота – 35 дней. В будущем году выпуск продукции увеличится на 5%.
На сколько дней сократиться время одного оборота при той же величине оборотных средств.

2. Основы права в торговле

Необходимо выполнить задания в тестовой форме. В задании необходимо выбрать правильный вариант ответа.
Время выполнения заданий - 45 минут.

Задания в тестовой форме

Выберите один правильный ответ

1. Высшим органом по рассмотрению споров между предпринимателями и экономических вопросов является:
А) Конституционный суд РФ.
Б) Верховный суд РФ.
В) Высший Арбитражный суд РФ.

2. Предпринимательское право как отрасль права представляет собой:
А) совокупность норм, регулирующих гражданский оборот в государстве.
Б) совокупность норм, регулирующих предпринимательские отношения.

В) совокупность норм, регулирующих отношения по государственному регулированию хозяйствования в целях обеспечения интересов государства.
Г) совокупность норм, регулирующих предпринимательские отношения, тесно связанные иные, в т.ч. некоммерческие отношения, а также отношения по государственному регулированию хозяйствования в целях обеспечения интересов государства.

3. Метод правового регулирования предпринимательского права основан:
А) на диспозитивных нормах.
Б) на императивных нормах.

4. Признаками предпринимательской деятельности являются:
А) систематическое получение прибыли от пользования имуществом, продажи товаров, выполнения работ или оказания услуг.
Б) инновационный характер
В) рисковый характер
Г) государственная регистрация
Д) самостоятельная имущественная ответственность.
Е) Все перечисленные

5. Правоспособность юридического лица возникает с момента:
А) принятия учредителями решения о создании юридического лица
Б) формирования уставного капитала
В) государственной регистрации

6. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей заканчивается моментом:
А) постановкой на учет в государственных внебюджетных фондах
Б) внесением записи в Единый государственный реестр юридических лиц или индивидуальных предпринимателей

7. Юридическое лицо – это:
А) организация, обладающая указанными в законе признаками;
Б) наименование организации;
В) юрисконсульт организации.

8. Обязательным признаком юридического лица является наличие:

А) расчетного счета в банке;
Б) обособленного имущества;
В) органа управления.

9. В какой форме могут создаваться юридические лица, являющиеся коммерческими организациями?

А) хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы, общественные организации, религиозные фонды;
Б) производственные кооперативы, общественные организации, религиозные фонды, государственные и муниципальные унитарные предприятия;
В) хозяйственные товарищества и общества, производственные кооперативы, государственные и муниципальные унитарные предприятия;
Г) общественные организации, благотворительные фонды, производственные кооперативы, хозяйственные товарищества и общества.

10. Лицензия – это

А) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.
Б) специальное разрешение на осуществление конкретного вида деятельности при обязательном соблюдении установленных требований и условий, выданное уполномоченным органом юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю
В) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

11. Из чего состоит система трудового права:

А) законодательства по трудовому праву;
Б) из сферы действия по кругу лиц;
В) из общей и особенной частей;
Г) из принципов трудового права.

12.Выберите правильное определение коллективного договора:

А) коллективный договор – это трудовой договор;
Б) коллективный договор – это правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей;
В) коллективный договор – это договоренность сторон при отсутствии разногласий по поводу установления условий труда.

13. Сторонами трудового договора являются:

А) учредители юридического лица и работник;
Б) администрация и работник;
В) работодатель и работник.

14. Трудовые договоры могут заключаться:

А) на неопределенный срок или на определенный срок не более трех лет, если иной срок не установлен ТК РФ и иными федеральными законами;
Б) на неопределенный срок или на определенный срок не более пяти лет, если иной срок не установлен ТК РФ и иными федеральными законами;
В) на определенный срок не более трех лет, если иной срок не установлен ТК РФ и иными федеральными законами.

15. Трудовой договор вступает в силу:

А) со дня его подписания работником и работодателем, если иное не установлено законами или трудовым договором, либо со дня фактического допущения работника к работе;

Б) со дня подписания работником и работодателем, если иное не установлено законами или трудовым договором;
В) со дня фактического допущения работника к работе.

16. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста:

А) 15 лет, если иное не установлено законами;
Б) 16 лет, если иное не установлено законами;
В) 18 лет, если иное не установлено законами.

17. Для всех категорий работников устанавливается испытательный срок?

А) да;
Б) нет.

18. Трудовой договор заключается:

А) в письменной форме;
Б) в форме, определяемой соглашением сторон;
В) в устной или письменной форме.

19. Структура административных правоотношений включает в себя:

А) Субъекты
Б) Содержание
В) Виновность

20. Субъектом административных правоотношений могут быть:

А) Физические лица
Б) Юридические лица
В) Невменяемые лица

3. Техника вычислений, учет и отчетность

Необходимо на основе исходных данных выполнить практическое задание. Время выполнения 60 мин.

Задание

Внимательно прочитайте условие профессиональной задачи и на основе исходных данных выполните задания.

Профессиональная задача

В магазине «Продукты», реализующем ассортимент молочных товаров, с 3 марта по 5 марта 2016г. проводится выставка – продажа.

Для проведения выставки-продажи 2 марта 2016г. в магазин из Иркутского гормолзавода поступила партия молочной продукции. При приемке товаров было обнаружено 2 коробки (0,25 кг) сметаны в деформированной упаковке.

В процессе работы выставки-продажи 3 марта в магазин обратился покупатель с просьбой вернуть ему деньги за молоко, которое оказалось кислым.

По окончании проведения выставки-продажи сотрудникам магазина было поручено проанализировать объем продаж молочных продуктов в дни проведения ярмарки, сравнить его с объемом реализации этих же товаров в будние дни (см. таблицу 1).

Таблица 1.

Поступление товаров в магазин «**Продукты**»

№ п.п.	**Наименование товара**	**Кол-во товара по документам (шт.)**	**Цена**	**Сумма**
1.	Молоко (жирность	24	49-00	

	2,5%)			
2.	Молоко (жирность 3,5%)	16	54-00	
3.	Сметана	37	80-00	
4.	Кефир (жирность 3,5)	25	48-00	
5.	Бифидок	40	50-00	
	Итого:			?

Таблица 2.

Анализ реализации молочных товаров в магазине **«Продукты»**

№п/п	**Наименование товара**	**Сумма реализации товаров**		**Изменения к сумме реализации (в руб)**	**Уровень изменения (в %)**
		Будние дни	**Ярмарочные дни**		
1.	Молоко (жирность 2,5%)	6000-00	9500-00	?	?
2.	Молоко (жирность 3,5%)	8000-00	10800-00	?	?
3.	Сметана	5100-00	6900-00	?	?
4.	Кефир (жирность 3,5)	3800-00	6500-00	?	?
5.	Бифидок	5000-00	7000-00		
	ИТОГО:	?	?	?	?

На основании исходных данных выполните следующие задания:

1. Определите изменения суммы реализации молочных товаров по данным, указанным в таблице 1.

2. Определите уровень изменения по каждой позиции товара (таблица 1).

3. Сравните данные покупательского спроса на молочные товары в будние и выставочные дни. Сделайте выводы.

4. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

Внимательно прочитайте условие профессиональной задачи и выполните на основе исходных данных задания. Время выполнения задания - 45 мин.

Профессиональная задача

В магазин «Универсам», который расположен по улице Пионерская 25, на первом этаже жилого дома, заведующая Петрова В.И. закупила продукты в широком ассортименте: макаронные изделия, мороженую рыбу в ассортименте, крупы, молочные продукты, мясо и доставила в магазин на автомобиле.

Макаронные изделия разместили в торговом зале на полу, рядом с рыбными товарами, вблизи с отопительной системой. Макаронные изделия расфасованы в фабричную упаковку, на которой нанесена маркировка с указанием сроков годности и сроков реализации.

Молочные товары разместили в холодильных витринах по видам и производителям. Мясо разместили в холодильных камерах. При реализации мяса покупателем было

обнаружено отсутствие ветеринарного клейма на мясе. Продавец на рабочем месте без фартука и с распущенными волосами.
На основании исходных данных:
1. Установите соответствия соблюдения санитарных правил
2. Установите соблюдение санитарно-эпидемиологических требований для организаций торговли при размещении и хранении товаров;

5. Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле

Необходимо выполнить задание в тестовой форме Время выполнения 60 мин.

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Выберите три качества, которые наиболее важны для взаимодействия с клиентом?
а. Профильное образование, знание своего продукта, привлекательный внешний вид.
б. Заинтересованность проблемами клиента, понимание ценности своего продукта, коммуникабельность.
в. Стратегическое мышление, энтузиазм, ориентированность на результат.
2. Какова может быть цель первого телефонного контакта с потенциальным клиентом:
а. Продажа.
б. Создание благоприятного впечатления о себе и своей компании.
в. Достижение договоренности о дальнейшем взаимодействии.
3. Почему в процессе разговора с клиентом предпочтительнее "ВЫ-подход", например, «Вы получите возможность привлечь новых покупателей» (вместо – «Мы предлагаем Вам расширить ассортимент»)?
а. Так рекомендуют психологи.
б. Вы-подход сообщает собеседнику о получаемых выгодах как о состоявшемся факте.
в. Так проще вызвать доверие.
4. Вы позвонили в компанию и трубку взял секретарь, что это означает для Вас?
а. На секретаря лучше не попадать, они только мешают.
б. Можно познакомиться с девушкой.
в. Можно собрать дополнительную информацию о потенциальном клиенте.
5. Продавец должен быть одет:
а. В дорогой костюм и использовать броские аксессуары для того, чтобы произвести впечатление успешности и запомниться партнерам.
б. В удобной, повседневной одежде (например: джинсы + рубашка или джемпер). Это способствует неформальному общению .
в. Деловой стиль, как принято в среде организации. Опрятно и аккуратно.
6. Когда клиент оценивает предлагаемый продукт, решающее значение имеет следующий фактор:
а. Цена.
б. Соотношение цены и качества.
в. Соотношение выгод и затрат.
7. Позитивная роль конкуренции заключается в:
а. Регуляции динамики цен.
б. Стимуляции к развитию сервиса.
в. Интереснее работать, мотивирует.
8. Почему люди приобретают дорогие товары?
а. Не умеют считать свои деньги.
б. Удовлетворение иной выгоды, нежели экономия средств.
в. Более дорогие товары - более надежны и качественны.
9. Работу с возражением продавец должен начинать так:
а. «Вы несколько неправы, и я сейчас расскажу вам, в чем именно».

б. «Согласен с Вами».
в. «Я понимаю, Вашу позицию».
10. Какие свои качества продавец использует в работе с возражениями?
а. Терпение.
б. Напористость.
в. Красноречие.
11. Каким будет наиболее профессиональный ответ продавца на возражение клиента: «Ваши цены слишком высоки для нас»?
а. «Да, у нас дорого».
б. «Да, вы правы, наши цены напрямую связаны с высоким качеством нашей продукции».
в. «Ну что вы, разве это дорого? Вы посмотрите на цены у наших конкурентов!»
12. Работа по возвращению клиентов – это:
а. Умение выяснить у бывшего или неактивного клиента мотивы его ухода/снижения активности.
б. Умение приносить извинения за некачественную работу компании.
в. Умение объяснить клиенту, что уход/снижение активности является его стратегической ошибкой.
13. Закончите фразу: «Деловой мужчина не должен выглядеть….»
а. Уверенным в себе.
б. Надежным.
в. Лишенным вкуса.
14. Высота каблуков женских деловых туфель
а. не должна превышать 15 см.
б. Не должна превышать 7 см.
в. Деловые туфли должны быть без каблука
15. Длина пиджака мужского костюма корпоративного стиля
а. до середины бедра
б. До колена
в. До кисти опущенной руки
16. Что не является проявлением хороших манер
а. умение контролировать свои поступки
б. Громкая речь
в. скромность
17. Среди допустимых элементов внешнего облика деловой женщины выделите один нежелательный
а. босоножки
б. Непокрытые лаком ногти
в. Отсутствие макияжа
18. Вид анкетирования, состоящий в одновременном заполнении анкет группой людей, собранных в одном помещении в соответствии с правилами выборочной процедуры;
а. групповое
б. Аудиторное
в. Массовое
19. Обращение в анкете к респонденту, разъясняющее цели опроса, указание о правилах заполнения, адресат использования полученных данных:
а. Паспортичка
б. Вводная часть
в. Опросный лист
20. Составление научно ценной анкеты - как правило, это

а. Коллективная работа.
б. Индивидуальная работа
21. Вопросы анкеты, которые содержат наряду с готовыми вариантами ответов возможность изложения своего варианта ответа,
а. Открытые
б. Закрытые
в. Полузакрытые
22. Вопрос анкеты, который отделяет ответы респондентов, интересующие исследователя, от всех остальных.
а. Закрытый вопрос
б. Вопрос-фильтр
в. Контрольный вопрос
23. Какое из перечисленных слов имеет значение «подражание, воспроизведение с некоторой точностью»?
а. имитация;
б. сенсация;
в. стереотип.
24. Какое из перечисленных слов имеет значение «склонный к нападению, насилию; враждебный, захватнический»?
а. склочный;
б. свирепый;
в. агрессивный;
25. Совокупность всех этикетных речевых средств и правила их использования в тех или иных ситуациях – это
а. Культура общения
б. Речевой этикет
в. Сленг
26.Одно из качеств речевого этикета - это этическая норма, требующая от говорящего понимать собеседника, избегать неуместных вопросов, обсуждения тем, которые могут оказаться неприятными для него.
а. Предупредительность
б. Тактичность
в. Выдержанность
27. По правилам телефонного этикета, если во время разговора телефон случайно отключился, перезванивает тот,
а. кто звонил
б. кому звонили
28. Вход в торговое предприятие, который дает ощущение простора и безопасности, и практически нет перегородки между внешним пространством и торговым залом
а. Стандартный вход
б. Полуоткрытый вход
в. Открытый вход
29. Какой тип витрины не подходит для магазинов с мелким товаром, а рекомендуется для магазинов одежды, обуви, бытовой техники и т.д.
а. Закрытая витрина
б. Открытая витрина
30. «Король цветов», вызывающий у покупателей максимальное доверие. Ассоциируется с символом легкости, совершенства и чистоты помыслов. Эти качества важны для торгового бизнеса, а сам цвет выигрышно смотрится в любом интерьере.

а. Серебристый
б. Серый
в. Белый
31. Прием, используемый при создании этого слогана "Хорошие хозяйки любят "Лоск"
а. Метафора
б. Каламбур
в. Повтор
32. К какому основному понятию, используемому в Законе РФ «О защите прав потребителя», относится - организация независимо от ее организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы или оказывающие услуги потребителям по возмездному договору
а. Изготовитель
б. Исполнитель
в. Продавец
33. Период, по истечении которого товар (работа) считается непригодным для использования по назначению (п.4 ст.5 Закона РФ "О защите прав потребителей").- это
а. Срок службы
б. Срок годности
34. Если Вы купили качественный непродовольственный товар (шаль), но он Вам не подошел, Вы вправе обменять его на аналогичный товар
а. Да, в течении 3 дней
б. Да, в течении 14 дней
в. Нет, не в праве на обмен
35. Определите товары надлежащего качества, не подлежащие обмену и возврату по закону
а. Джемпер
б. Палантин
в. Колготки детские
36. Телефонный бизнес-этикет нормирует общение с клиентом, если Вам звонят, необходимо снимать трубку:
а. Сразу после 1-го звонка
б. После 3-го звонка
в. Выдержать время
37. Инициативные деловые письма , требующие ответа
а. Письмо-напоминание,
б. Письмо-предупреждение,
в. Письмо – предложение
38. По форме отправления деловые письма, имеющие юридическую силу
а. Письма, отправленные по электронной почте
б. Письма, отправленные по факсу
в. Письма, отправленные по почте РФ

6. Организация торговли

Выполнить задание в тестовой форме и практическое задание.
Время тестирования – 45 минут.
Время решения задач – 45 минут.

*З*адание 1.

1. Сущность коммерческой деятельности розничной торговли
а) продажа товаров потребителям, предоставление дополнительных услуг
б) продажа товаров потребителям, высокая культура обслуживания, предоставление дополнительных услуг

в) продажа товаров потребителям, высокая культура обслуживания, предоставление дополнительных услуг, получение прибыли
2. Товароснабжение - это
а) движение товаров от производителя до потребителя
б) обеспечение предприятий торговли в нужном ассортименте и качестве товаров
в) движение товаров от продавца к покупателю
3. Срок приемки скоропортящихся товаров по качеству и комплектности от иногороднего поставщика
а) 72 часа
б) 24 часа
в) 48 часов
4. Тип магазина, если его площадь 2500 кв.м, количество наименований товаров 15000
а) универмаг
б) гипермаркет
в) супермаркет
5. Документ, на основании которого торговое предприятие формирует товарные запасы -
а) товарно-транспортная накладная
б) накладная
в) заявка
6. Виды торговли:
а) оптовая, розничная,
б) стационарная,
в) специализированный
7. Расхождение фактического веса тары с данными сопроводительного документа
а) вес тары
б) завес тары
в) вес нетто
8. Маршрут доставки товаров одним транспортом в несколько магазинов
а) линейный
б) кольцевой
в) централизованный
9. Процесс проверки соответствия количества, качества и комплектности товара
а) доставка товаров
б) купля-продажа товаров
3) приемка товаров
10. Форма доставки товаров в магазин непосредственно товаропроизводителем
а) транзитная
б) кольцевая
в) линейная
11. Товары, поставленные в поврежденной или открытой таре, принимаются
а) по массе нетто, количеству товарных единиц в таре
б) по массе брутто, количеству тарных мест
в) не принимаются
12. Товары, поступившие в исправной, закрытой таре принимаются
а) по массе брутто, количеству тарных мест
б) по массе нетто, количеству товарных единиц в таре
в) по массе нетто, количеству тарных мест
13. Эффективный метод продажи товаров
а) продажа товаров по образцам
б) индивидуальный метод обслуживания

в) самообслуживание
14. Совокупность определенных условий хранения, при которых товары должны соблюдать свое качество
а) срок хранения
б) режим хранения
в) срок годности
15. Основные технологические функции торгового предприятия:
а) изучение покупательского спроса,
б) выполнение расчета с покупателями,
в) приемка поступивших товаров по количеству и качеству
16. Документ, с помощью которого планируется время доставки товаров
а) накладная
б) заявка
в) график завоза товаров
18. Период, по истечении которого товар считается непригодным к использованию по назначению
а) срок реализации
б) срок хранения
в) срок годности
19. Срок приемки нескоропортящихся товаров по количеству от одногороднего поставщика
а) 5 дней
б) 20 дней
в) 10 дней
20. Основные торговые функции розничных торговых предприятий:
а) изучение покупательского спроса,
б) выполнение расчета с покупателями,
в) расфасовка товаров.
21. Метод доставки товаров самим покупателем называется
а) смешанный
б) централизованный
в) децентрализованный
22. Розничная торговля обеспечивает движение товаров
а) от производителя до конечного потребителя
б) от товаропроизводителя до продавца
в) от поставщика к посреднику
23. Выкладка товаров бывает
а) декоративная
б) простая
в) сложная
24. Идентификация товара
а) выявление качества товара
б) выявление соответствия товара требованиям нормативно-технической документации
в) выявление потребителя товара
25. Если сопроводительные документы отсутствуют, товар принимают
а) по фактическому наличию с оформлением накладной
б) по фактическому наличию с оформлением акта
в) товар не принимают
26. При обнаружении в процессе приемки недоброкачественных товаров
а) приемка товаров прекращается

б) составляется акт о ненадлежащем качестве товаров
в) приемка товаров прекращается, вызывается представитель поставщика
27. Основными документами приемки товаров розничного предприятия, являются:
а) счет – фактура, накладная, сертификаты,
б) товарный отчет,
в) договор о приемке товаров.
28. Для обслуживания покупателей вне магазина применяется
а) мелкорозничная передвижная сеть,
б) стационарная торговля,
в) продажа товаров по образцам.
29. Тара, предназначенная для одного вида товара:
а) универсальная,
б) специальная,
в) однооборотная
30. Период, в течение которого в случаи обнаружения в товаре недостатка, изготовитель обязуется заменить его:
а) срок замены
б) гарантийный срок
в) сроком реализации

Задание 2.

Внимательно прочитайте условие профессиональной задачи и на основе исходных данных выполните задания.
Время выполнения задания - 45 мин.

Профессиональная задача

В супермаркет «Слата», реализующем ассортимент кондитерских товаров, с 7 марта по 9 марта 2016г. проводится выставка – продажа.
Для проведения выставки-продажи 6 марта 2016г. в супермаркет с кондитерской фабрики «Ангара» поступила партия кондитерских товаров,
Фасованных в красочную коробку.
При приемке товаров было обнаружено 2 коробки (0,4 кг) конфет в деформированной упаковке.
В процессе работы выставки-продажи 8 марта в магазин обратился покупатель с просьбой вернуть ему деньги за конфеты, которые оказались с белым налетом на поверхности.

По окончании проведения выставки-продажи сотрудникам магазина было поручено проанализировать объем продаж кондитерских товаров в дни проведения ярмарки, сравнить его с объемом реализации этих же товаров в будние дни (см. таблицу 1).
Таблица 1.
Поступление товаров в магазин **«Продукты»**

№ п.п.	**Наименование товара**	**Кол-во товара по документам (шт.)**	**Цена**	**Сумма**
1.	Кедровый грильяж	35	450-00	
2.	Метеорит	16	148-00	
3.	Абрикосовые	37	280-00	

4.	Южная ночь	25	147-00	
5.	Ласточка	40	150-00	
	Итого:			?

Таблица 2.

Анализ реализации кондитерских товаров в супермаркете «Слата»

№п/п	**Наименование товара**	**Сумма реализации товаров**		**Изменения к сумме реализации (в руб)**	**Уровень изменения (в %)**
		Будние дни	**Ярмарочные дни**		
1.	Кедровый грильяж	4000-00	10500-00	?	?
2.	Метеорит	5000-00	9800-00	?	?
3.	Абрикосовые	4100-00	7300-00	?	?
4.	Южная ночь	2800-00	8500-00	?	?
5.	Ласточка	3000-00	9000-00		
	ИТОГО:	?	?	?	?

На основании исходных данных выполните следующие задания:

1. Определите тип розничного торгового предприятия.

2. Назовите возможные методы продажи товаров в данном магазине, обоснуйте свой ответ.

3.Назовите основные и возможные виды дополнительных услуг в супермаркете «Слата».

4. Определите возможные группы помещений, входящие в состав данного розничного предприятия.

5. Перечислите основные требования, предъявляемые к планировке торгового зала данного типа магазина.

6. Определите формы и метод товароснабжения в зависимости от источников поступления кондитерских товаров в супермаркет «Слата» и способа их доставки.

7. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке молочных товаров.

8. Составьте схему приемки молочных товаров по количеству.

9. Назовите правила приемки по качеству кондитерских товаров. .

10.Укажите виды торговой мебели для размещения, выкладки и продажи молочных изделий.

11. Перечислите действия сотрудников просьбу покупателя о возврате денег за некачественное молоко.

7. Основы товароведения продовольственных товаров

Выполнить задание в тестовой форме, практическое задание.

Выполните задания в тестовой форме.

Время выполнения задания – 45 мин.

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов:

1. Группировка продовольственных товаров по общему признаку

а) сортировка

б) классификация
в) характеристика
2. Срок реализации сметаны
а) 36 час.
б) 72 час.
в) 48 час.
3. К ячменным крупам относятся
а) ядрица
б) перловая
в) манная
4. Натуральные овощные консервы:
а) зеленый горошек
б) солянка
в) икра овощная
5. Покупателям, страдающим сахарным диабетом, рекомендуют шоколад с добавлением
а) кукурузных хлопьев
б) соевого концентрата
в) ксилита и сорбита
6. Вид яиц, реализуемых в течение 7 суток
а) столовые холодильниковые
б) столовые
в) диетические
7. Вид шоколада, который содержит 35% какао-массы
а) десертный
б) обыкновенный
в) горький
8. Вид шоколада, который содержит 72% какао-массы
а) десертный
б) молочный
в) белый
9. Мучные изделия, заменяющие хлеб
а) пряники
б) крекер
в) галеты
10. Магазин, реализующий одну группу товаров
а) фирменный
б) универсальный
в) специализированный
11. Вид сопроводительного документа
а) договор
б) доверенность
в) накладная
12. Молоко, приготовленное из сухого молока
а) цельное
б) нормализованное
в) восстановленное
13. Ряженка отличается от других кисломолочных продуктов
а) более острым кисловатым вкусом
б) слегка тягучей консистенцией
в) привкусом топленого молока

14. Магазин, реализующий товары комплексного назначения
а) булочная
б) гипермаркет
в) гастроном
15. Узкоспециализированный тип магазина
а) универсам
б) гастроном
в) булочная
16. Вид сыра колбасного копченого
а) мягкий сычужный
б) твердый сычужный
в) плавленый
17. Яйцо, массой 44 грамма, относится к
а) 1 категории
б) 2 категории
в) мелкому
18. Колбасные изделия по виду термической обработки
а) варёные, полукопчёные, копчёные
б) варёные, ливерные, кровяные
в) варёные, копчёно-вареные, жареные
19. Сроки приемки товаров по качеству при поставке в пределах города
а) 5 дней
б) 10 дней
в) 20 дней
20. Печень относят к субпродуктам:
а) первая категория
б) вторая категория
в) высшая категория
21. Сорта варёных колбас
а) в/с, 1/с. 2/с
б) 1/с, 2/с, 3/с
в) в/с, 1/с
22. Минтай относится к семейству
а) тресковые
б) карповые
в) осетровые
23. Вид выкладки товаров
а) декоративная
б) простая
в) изысканная
24. Товароведное название тихоокеанской сардины
а) сельдь мелкая тихоокеанская
б) тюлька
в) сельдь Иваси
25. Балычные изделия из брюшной части рыбы
а) балык
б) боковник
в) теша
26. Вид хлеба по способу выпечки
а) формовой

б) фигурный
в) резной
27. Первый класс макаронных изделий готовится из муки пшеничной
а) первого сорта
б) второго сорта
в) высшего сорта
28. Основным энергетическим веществом в крупах являются
а) белки
б) жиры
в) крахмал
29.Чайные напитки не содержат
а) кофеина
б) теобромина
в) дубильных веществ
30. Кисломолочный продукт, богатый кальцием
а) сметана
б) йогурт
в) творог
31. Болезнь корнеплодов:
а) гниль
б) фузариум
в) фитофтора
32. Засахаривание фруктово-ягодных кондитерских изделий
а) является пороком
б) не является пороком
33. Шоколад с незначительным количеством лома
а) допускается в продажу
б) не допускается в продажу
34. При определении типа торгового предприятия учитывают
а) спрос
б) культуру обслуживания
в) размер торговой площади
35. Пищевой продукт считается непригодным для использования по истечении
а) срока хранения
б) срока годности
в) гарантийного срока
г) срока реализации
36. Дефект, при наличии которого сыры допускаются к реализации
а) деформация
б) образование плесени на поверхности сыра
в) прогорклый привкус
37. Вид дефекта в виде вздутия крышки и дна жестяной банки консервов
а) ржавчина
б) «хлопуша»
в) бомбаж
38. Вид дефекта копченой рыбы с белым или зеленоватым налетом на поверхности
а) рапа
б) плесень
в) белобочка
39. Срок реализации пшеничного хлеба без упаковки

а) до 36 час.
б) до 12 час.
в) до 24 час.

40. Срок реализации ржаного хлеба
а) 18 час.
б) 24 час.
в) 36 час.

Задание 2.

Внимательно прочитайте условие профессиональной задачи и на основе исходных данных выполните задания.
Время выполнения задания - 45 мин.

Профессиональная задача

В супермаркет «Абсолют» оптовым поставщиком ОАО «Бакалея»доставлены рыбные консервы: «Сайра натуральная с добавлением масла», «Горбуша натуральная», «Печень трески», «Горбуша холодного копчения», «Сайра в томатном соусе», «Сайра в масле», «Сайра в бульоне».

После приемки рыбные консервы были размещены в торговом зале для продажи. Один из покупателей обратился к продавцу с просьбой обменять банку рыбных консервов «Сайра натуральная с добавлением масла», при вскрытии которой покупателем была обнаружена крошливая консистенция продукта.

На основе исходных данных выполните задания:

1. Определите группу товаров, поступивших в магазин.
2. Осуществите идентификацию видов рыбных консервов.
3. Установите градацию качества рыбных консервов.
4. Оцените качество 3-х образцов рыбных консервов по внешнему виду.

5. Рассчитайте энергетическую ценность 100г. рыбного продукта «Горбуша натуральная», если в ней содержится: белков – 18; жиров – 23г

6. Произведите выкладку рыбных консервов на торговом оборудовании.

7. На товарной маркировке 3-х образцов рыбных консервов определите дату изготовления, конечный срок реализации. Назовите условия хранения рыбных консервов..

8. Подготовьте консультацию о потребительских свойствах рыбных консервов продолжительностью не более 3 мин.

10. Выберите правильный вариант поведения продавца в предложенной ситуации по обмену рыбных консервов в соответствие с требованиями ФЗ «О защите прав потребителей».

8. Торговая техника и оборудование

Выполните задания в тестовой форме и практическое задание
Время выполнения заданий– 90 мин.

Выберите правильный ответ из предложенных вариантов:

1.Главный документ, регламентирующий работу с ККТ:
а) закон о техническом регулировании
б) закон РФ от 18.06.1993г №3215-1"О применении ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением"
в) типовые правила эксплуатации ККТ (Приказ Министерства финансов РФ №104 от 30 августа 1993г.)

2.Выдача денег за возвращенный товар производиться при наличии:

а) чека, подписанным директором или его заместителем
б) чека, подписанным кассиром
в) чека, подписанным продавцом

3.Счетчики, предназначенные для учета поступающих денег в кассу :
а) операционные
б) контрольные
в) суммирующие

4.ККТ используемая в торговых предприятиях, без оперативного количественного учета на компьютерах:
а) автономная ККТ
б) пассивная системная контрольно-кассовая техника;
в) активная системная ККТ

5.Ввод суммы размена, выдаваемой кассиру перед началом работы :
а) «кассир»
б) « кассовый фонд»
в) «инкассация»

6.Режим сдачи денежной выручки кассира в главную кассу:
а) « кассовый фонд»
б) «Декларация денежного ящика»
в) «инкассация»

7.Текущий ремонт ККТ выполняет:
а) кассир
б) представитель ЦТО
в) частное лицо

8.Техническое обслуживание представителем ЦТО проводится:
а) не реже 1 раза в месяц
б) не реже 1 раз в пол года
в) не реже 1 раз в год

9.При отправке ККМ на ремонт в ЦТО, составляется акт, который сдается в бухгалтерию торгового предприятия:
а) в этот же день
б) не позднее следующего дня
в) в течение трех дней

10.Рабочий режим кассира – это:
а) показания
б) регистрация
в) гашение.

11.Режим ККМ для налогового инспектора:
а) «Z-отчет»
б)«Программирование»
в) «Фискализация»

12.Режим печати отчетов с гашением в ККМ Самсунг ER250RF :
а)X
б) Z
в) «Прог»

13.Отчет, которому соответствует режим «Показания»:
а) X
б)Z
в) Ф

14. При подготовке ККМ к работе необходимо получить:

а) отчет без гашения
б) отчет с гашением
в) фискальный отчет
15.Режим, в котором получают Z-отчет:
а) показания
б) гашение
в) регистрация
16.При гашении секционных регистров присутствует :
а) администратор
б) кассир и продавец
в) администратор и кассир
17.На индикаторе высвечивается символ ….15:
а) проведите операцию Z -отчета
б) операция по распределение чека не завершена
в).необходимо закрыть денежный ящик
18.Программа «Cash register» фирма «Юнисофт» обеспечивает три уровня доступа к работе POS –терминала:
а) кассира и администратора системы
б) кассира, менеджера (старшего кассира или администратора торгового зала) и администратора системы
в) администратора системы и менеджера
19.Регистрация покупюрной описи наличных денежных средств , имеющихся в кассе:
а) « кассовый фонд»
б)«Декларация денежного ящика»
в) «Денежный ящик»
20.Перевод показаний суммирующих счетчиков на нули производится:
а) Каждые 12 часов
б) Каждые 24 часа
в) Каждые 48 часов
21.Какие счетчики подсчитывают общее количество выданных чеков:
а) Контрольные
б) Операционные
в) Частных итогов
22.Для регистрации и длительного хранения итоговой отчетной информации предназначен:
а) Оперативно-запоминающее устройство
б) Блок фискальной памяти
в) Контрольные счетчики
23.Какая операция проводится в конце каждой смены кассира:
а) «Х-отчет»
б) «Фискализация»
в) «Z-отчет»
24.Режим, который доступен только налоговому инспектору:
а) «Z-отчет»
б) «Программирование»
в) «Фискализация»
25.Ввод и коррекция программных паролей на ККМ АМС-100Ф:
а) «КЧ»
б) «ФЦ»
3) «КЗ»

Вопрос:
26.Ввод пароля на ККМ АМС-100Ф:
а) «ФЦ» - пароль - «ВВ»
б) «КЗ» - пароль - «ВВ»
в) «КЗ» - «1д» - пароль - «ВВ»
27.Регистрация возврата денег из кассы на ККМ АМС-100Ф:
1) «Вт» - сумма - секция - «ВВ» - = - «ВВ»
2) «Вт» - секция- сумма - «ВВ» - = - «ВВ»
3) «Вт» - сумма - «ВВ» - секция - «ВВ» - = «ВВ»
28.Аннулирование до завершения чека на ККМ «Самсунг-4615RF»:
1) «Полн. Сторно»
2) «ПЛУ»
3) «Сторно»
29.На индикаторе ККМ «Самсунг-4615RF» высвечивается сигнал «□5»:
а) Необходимо закрыть денежный ящик
б) Необходимо вставить подкладной документ
в) Операция по разделению чека не завершена
30.Регистрация суммы в секцию с подсчетом сдачи на ККМ «Самсунг-4615RF»:
а) сумма - секция - подИтог - (взнос покупателя) - итог\нал
б) сумма - секция - итог\нал
в) сумма - секция - Отд. Чек - итог\нал
31.Контрольно-кассовая техника, имеющая возможность работать в компьютерно-кассовой системе, управляя при этом работой системы:
а) пассивная
б) активная
в) автономная
32.Препроводительная ведомость оформляется:
а) в двух экземплярах
б) в трех экземплярах
в) в одном экземпляре
33.Исправление в препроводительной ведомости
а) допускаются
б) не допускаются
в) только корректурным способом
34.Третий экземпляр препроводительной ведомости
а) отдается инкассатору
б) остается в магазине
в) вкладывается в денежную сумку
35.Второй экземпляр препроводительной ведомости, это
а) копия препроводительной ведомости
б) накладная
в) препроводительная ведомость
36.В холодильных машинах, применяемых в торговле в качестве холодильных агентов не используют:
а) аммиак
б) фреон 22
в) фреон 12
37.Температурный режим от -5…до +8 ˚ С предназначен для хранения:
а) для замороженных продуктов
б) охлажденных продуктов

в) для мороженого
38.Масляный успокоитель предназначен для :
а) регулирования колебаний стрелки
б) уравновешивания весов
в) компенсации веса тары
39.Форму, пропорции, цвет мебели определяют:
а) эксплуатационные требования
б) эстетические требования
в) эргономические требования
40.Вид инструктажа, для вновь принимаемых на работу:
а) целевой
б) внеплановый
в) вводный

Профессиональная задача

В супермаркете «Цезарь» «25» декабря 2015 г. контролеры - кассиры Маслова Н.Ф. и Фролова К.Н. проверили исправность кассовых машин и выполнили операции по их подготовке к работе. В кассе «Samsung» у кассира Маслова Н.Ф.на начало дня остаток денежных средств составил 750 рублей, 00 коп., показания суммирующих счетчиков составили 750 рублей, 00 копеек.
В кассе «POS-терминала» у кассира Фролова К.Н остаток денежных средств составил 900 рублей, 00 коп., показания суммирующих счетчиков –900 рублей, 00 коп. После снятия показаний кассиры оформили соответствующую документацию, а затем приступили к обслуживанию покупателей.
У кассира Масловой Н.Ф. были куплены товары на сумму 723-00, среди которых был сыр на сумму 105-00, который оказался недоброкачественным.
При расчете за покупку стоимостью 185-00 , покупатель вручил кассиру Фроловой К.Н купюры достоинством 1000 рублей. Кассир отказалась принять одну из купюр достоинством 1000 рублей, объясняя наличием небольших масляных пятен.
В конце рабочего дня кассир Маслова Н.Ф. подготовила денежную выручку к сдаче администратору кассовой зоны, составив купюрную опись следующих банкнот Банка России:
5000рублей- 5 штуки,
1000рублей- 20 штук,
500рублей- 10 штуки,
100рублей-35 штук,
50рублеи – 110штук.
Показания суммирующих счетчиков на вечер у кассира составили- 59000 рублей 00коп.
В конце рабочего дня кассир Фролова К.Н., работавшая на «Pos-терминале», подготовила денежную выручку к сдаче администратору кассовой зоны, составив купюрную опись следующих банкнот Банка России:
5000рублей-4 штук,
1000рублей-55 штук,
500рублей-10 штук,
100рублей-5 штуки,
50рублей-80 штук
Показания суммирующих счётчиков в кассе «Pos-терминал» на конец рабочего дня составили 84500 рублей 00коп.
На основе исходных данных выполните следующие задания:
1.Перечислите правила безопасной эксплуатации ККТ

2.Осуществите подготовку ККТ различных видов
3.Оформите журнал кассиров – операционистов Масловой Н.Ф. и Фроловой К.Н. на начало рабочего дня.
4.Оформите контрольную ленту на ККМ «Samsung» на начало рабочего дня.
5.Оформите возврат денег за недоброкачественный сыр на «Samsung»
6. Составьте алгоритм выбивания различных видов чеков на кассовой машине «Samsung».
7. Составьте алгоритм выбивания различных видов чеков на «POS-терминале»
8.Определите платежеспособность государственных денежных знаков
9.Определите сумму фактической выручки и результаты работы кассиров Масловой Н.Ф. и Фроловой К.Н
10. Составьте купюрную опись денег, сдаваемых старшему кассиру
11.Оформите контрольную ленту на ККМ «Samsung» на конец рабочего дня.

9. Практическое обучение

Квалификационная пробная работа. Внимательно прочитайте условие профессиональной задачи и на основе исходных данных выполните задания (2 варианта)
Время выполнения задания - 4 час.

Профессиональная задача № 1

В супермаркете «Слата» 10 и 11 января 20__г. проводится выставка продажа продукции ОАО Иркутского молочного комбината «Янта».

Для проведения выставки-продажи 9 января 20__г. на основании договора поставки № 2515 от 30 ноября 20__г. по товарно-транспортной накладной №15 от 10.01.20__ г. в супермаркет завезены молочные товары:

1. Ряженка 4%, масса 1/500г., количество 5/10 по цене 37-00
2. Варенец 3,2% масса 1/500г., количество 5/10 по цене 31-00
3. Кефир 2,5% масса 1/500г. количество 5/10 по цене 27-00
4. Бифидок 2,5% масса 1/500г., количество 5/10 по цене 36-00
5. Бифилюкс 2,5% масса 1/500г., количество3/20 по цене45-00
6. Лактиналь 2,5% масса 1/500г., количество 5/10 по цене 47-00
7. Биомакс 2,5% масса 1/ 350г., количество 5/10 по цене 34-00
8. Сметана 20%жирн. Масса 1/400г., количество 5/10 по цене 70-00
9. Творог обезжиренный масса 1/200г., количество 1/40 по цене 42-00
10. Творог 5% жирности масса 1/200, количество 1/40 по цене 46-00

В торговом зале супермаркета для проведения выставки-продажи молочных товаров находятся холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые прилавки, холодильные витрины, холодильные бонеты, открытые прилавки и вертикальные витрины с хладоснабжением, весоизмерительное оборудование.

На основе исходных данных выполните задания:

1. Укажите перечень нормативных документов, требования которых должны выполняться при приемке товаров.
2. Составьте алгоритм приемки молочных товаров по количеству.
3. Определите качество внешнего вида, сроки реализации трех образцов кисломолочных товаров, назовите условия их хранения.
4. Оформите сопроводительный документ на приемку молочных товаров, указав в нем стоимость товаров по каждой позиции и итоговую сумму поступившей партии.
5. Укажите:

- виды холодильного оборудования для хранения молочных товаров;

- виды холодильного оборудования для продажи молочных товаров.

6. Оформите витрину образцами молочных товаров и ценники на выставленный товар.
7. Подготовьте к работе электронные весы «Штрих-М 3».
8. Проверьте на весах массу расфасованного на молочном комбинате творога, сделайте заключение.
9. Подготовьте устную консультацию о потребительских свойствах пачки обезжиренного творога продолжительностью до 3 минут.

Критерии оценки:

- ***оценка три*** выставляется при условии правильности выполнения не менее семи заданий профессиональной задачи.
- ***оценка четыре*** выставляется при условии правильности выполнения не менее восьми заданий профессиональной задачи.
- ***оценка пять*** выставляется при условии правильности выполнения всех заданий профессиональной задачи.

Вариант 2.

Профессиональная задача № 2

12 марта 201__ года в универсам «Берег» были привезены молочные товары комбината «Янта» для проведения выставки-продажи.

После проведения выставки - продажи продавцы проанализировали результаты ее работы и сделали соответствующие выводы (см. таблицу 1).

Таблица 1

Анализ реализации молочных товаров

№п/п	**Наименование товара**	**Сумма реализации**		**Изменения к сумме реализации (в руб)**	**Уровень изменения (в %)**
		Будний день (сумма реализованного товара)	**Выставочный день (сумма реализованного товара)**		
1.	Бифидок, ж-2,5%	10400-00	19000-00		
2.	Бифилайф, ж-2,5	2600-00	3900-00		
3.	Лактиналь, ж-1,5%	10500-00	8200-00		
4.	Кефир, ж-2,5%	9200-00	13600-00		

На основе исходных данных выполните задания:

1. Назовите правила приемки молочных товаров по количеству и качеству.
2. На товарной маркировке образцов молочных товаров определите дату изготовления, конечный срок реализации.
3. Назовите условия хранения молочных товаров в магазине.
4. Оформите витрину образцами молочных товаров и ценники на них.
5. Окажите помощь покупателю в ознакомлении с ассортиментом молочных товаров и их выборе с учетом его пожеланий.
6. Подготовьте к работе электронные весы «DN».

7. Взвесьте товар на весах, подсчитайте его стоимость.

8. Подготовьте консультацию о потребительских свойствах творога продолжительностью до 3 минут.

9. Определите изменения к сумме реализации и уровень изменения в % (Таблица 1).

10. Сравните данные покупательского спроса на молочную продукцию в будние и выставочные дни. Сделайте выводы.

Критерии оценки:

- три балла выставляется при условии правильности выполнения не менее семи заданий профессиональной задачи.
- четыре балла выставляется при условии правильности выполнения не менее восьми заданий профессиональной задачи.
- пять баллов выставляется при условии правильности выполнения всех заданий.

Итоговая аттестация

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
к квалификационному экзамену по профессии
Продавец продовольственных товаров 2 разряда

Билет № 1

Теоретические задания

1. Маркетинг в торговле: понятие. Основные функции и принципы маркетинга.
2. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойства и показатели.
3. Весоизмерительное оборудование: виды назначение, устройство.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по подготовке рабочего места
5. Выполнение работ по составлению и оформлению документов в случае недостачи или излишков.
6. Выполнение работ по обслуживанию покупателей

Билет № 2

Теоретические задания

1. Классификация предприятий розничной торговли по видам и типам.
2. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, ее цель.
3. Машины для измельчения кофе: виды, устройство и принцип действия.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров.
5. Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета
6. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки

Билет № 3

Теоретические задания

1. Общие требования к услугам торговли.
2. Принципы и правила выкладки товаров в магазине.
3. Машины для нарезания продуктов: типы, назначение, принцип действия.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности.
5. Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
6. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже

Билет № 4

Теоретические задания

1. Классификация услуг розничной торговли.
2. Зерномучные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, виды, назначение.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
5. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки
6. Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности

Билет № 5

Теоретические задания

1. Методы контроля качества и безопасности услуг розничной торговли.
2. Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Машины для упаковки овощей и фруктов: устройство и принцип действия.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров.
5. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки
6. Выполнение работ по подготовке рабочего места

Билет № 6

Теоретические задания

1. Розничная торговля: понятие, виды.
2. Вкусовые товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Контрольно-кассовые машины (ККМ): виды, типы, применяемые в торговле.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности.
5. Выполнение работ по размещению товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
6. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже

Билет № 7

Теоретические задания

1. Торговая реклама: понятие, виды, назначение.
2. Табачные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Электромеханические контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки
5. Выполнение работ по обслуживанию покупателей
6. Выполнение работ по подготовке рабочего места

Билет № 8

Теоретические задания

1. Правила продажи отдельных групп товаров.
2. Мясные товары: понятие, общая классификация.
3. Кассовый чек и его реквизиты.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по оформлению приходного и расходного кассовых ордеров.
5. Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности.
6. Выполнение работ по подготовке рабочего места

Билет № 9

Теоретические задания

1. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.
2. Рыбные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Автоматические кассы: виды, назначение, устройство, эксплуатация.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по обслуживанию покупателей
5 Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки

6.Выполнение работ по подготовке товаров к продаже

Билет № 10

Теоретические задания

1. Основные формы розничной продажи, виды. Управление торгово-технологическим процессом с позиции маркетинга.
2. Молочные товары: понятие, общая классификация.
3. Электронные контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по обслуживанию покупателей
5. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки
6. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже

Билет № 11

Теоретические задания

1. Менеджмент. Характеристика менеджмента.
2. Яйца и яичные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Классификация торгового оборудования: виды, назначение.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета
5. Выполнение работ по обслуживанию покупателей
6. Выполнение работ по подготовке рабочего места

Билет № 12

Теоретические задания

1. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.
2. Пищевые жиры: понятие, назначение, общая классификация.
3. Холодильное оборудование: виды и назначение.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности.
5. Выполнение работ по обслуживанию покупателей
6. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки

Билет № 13

Теоретические задания

1. Учет и отчетность в торговых предприятиях.
2. Особенности технологии продажи продовольственных товаров.
3. Пищевые концентраты: понятие, назначение, общая классификация.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по обслуживанию покупателей
5. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже
6. Выполнение работ по составлению и оформлению договора о материальной ответственности

Билет № 14

Теоретические задания

1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.
2. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.
3. Плодоовощные товары: понятие, назначение, общая классификация.

Практическая квалификационная работа

4. Выполнение работ по составлению и оформлению товарного отчета

5. Выполнение работ по подсчитыванию стоимости покупки
6. Выполнение работ по подготовке товаров к продаже