МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области «Астраханский колледж арт-фэшн индустрии»
(ГАПОУ АО «Астраханский колледж арт-фэшн индустрии»)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ АО
«Астраханский колледж арт-фэшн индустрии»
_____Н.В. Бесчастнова
«02» сентября 2020
М.П.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование: 17353 Продавец продовольственных товаров

Уровень квалификации: 2 разряд

Срок обучения: 2 месяца

Форма обучения: очная

Астрахань, 2020

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

1. Общие положения

1.1. Основная программа профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Продавец продовольственных товаров (далее - Программа) разработана в соответствии с нормами Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минпросвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) (выпуск № 51 утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30).

1.2. Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров направлена на получение трудовой функции, квалификации впервые без изменения уровня образования.

1.3. К освоению основной программы профессионального обучения допускаются лица без предъявления требований к образованию.

1.4. Объем программы – 264 часа.

1.5. Срок освоения программы – 2 месяца.

2. Цель обучения

2.1. Целью обучения по программе является приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификации по профессии рабочего, должности служащего *Продавец продовольственных товаров* и присвоение им квалификационного разряда по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования.

2.2. Основная цель вида профессиональной деятельности - обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров.

3. Планируемые результаты обучения

3.1. Результатом освоения программы является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.

3.2. В ходе освоения программы будет получена следующая общепрофессиональная компетенция (далее - ОПК):

ОПК выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

3.3. В ходе освоения программы будут получены следующие профессиональные компетенции (далее - ПК):

ПК-1 Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.

ПК-2 Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.

ПК-3 Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.

ПК-4 Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов.

ПК-5 Получение и размещение упаковочного материала.

ПК-6 Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.

ПК-7 Заполнение и прикрепление ярлыков цен.

ПК-8 Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.

ПК-9 Уборка нереализованных товаров и тары.

ПК-10 Подготовка товаров к инвентаризации.

Дисциплинарная карта компетенции ОПК

ОПК готовность выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
Технологии формирования	Средства и технологии оценки
лекции, практическое обучение	тестирование

Дисциплинарная карта компетенций ПК

ПК-1-10

Технологии формирования	Средства и технологии оценки
лекции, практическое обучение	тестирование квалификационный экзамен

3.4. Планируемые результаты обучения по программе соответствуют выполняемым трудовым действиям, определенным на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) (выпуск № 51 утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30).

3.5. В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

– ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров;

– нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;

– правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;

– приемы и методы обслуживания покупателей;

– методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

3.6. Учебный план

Индекс	**Наименование дисциплин, курсов, модулей, практик**	**Трудоемкость**	
		В том числе	
		Аудиторная нагрузка	Из них практические/ лабораторные занятия
П.00	**Профессиональный учебный цикл**		
ОП.01	Санитария и гигиена	16	0
ОП.02	Основы рыночной экономики	10	0
ОП.03	Охрана труда	4	0
ОП.04	Розничная торговля продовольственными товарами	144	32
ОП.05	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	82	76
	Квалификационный экзамен	**8**	**-**
	Всего:	**264**	**108**

4. Календарный учебный график

№	Наименование дисциплин, курсов, модулей, практик	Период	Кол-во часов	Кол-во календарных дней
1.	ОП.01 Санитария и гигиена	Календарное распределение сроков обучения определяется на основе приказа о зачислении слушателей на обучение и утверждается отдельно для каждой учебной группы	16	2,7
2.	ОП.02 Основы рыночной экономики		10	1,7
3.	ОП.03 Охрана труда		4	0,7
4.	ОП.04 Розничная торговля продовольственными товарами		144	24
5.	ОП.05 Эксплуатация контрольно-кассовой техники		82	13,7
6.	Квалификационный экзамен		8	1,3
	Итого:		**264**	**44**

5. Формы аттестации

В ходе освоения программы профессионального обучения проводится промежуточная аттестация по результатам освоения программы учебных дисциплин ОП.01 Санитария и гигиена, ОП.02 Основы рыночной экономики, ОП.03 Охрана труда, ОП.04 Розничная торговля продовольственными товарами, ОП.05 Эксплуатация контрольно-кассовой техники в форме дифференцированного зачета.

Освоение программы профессионального обучения заканчивается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований и проводится в соответствии с программой квалификационного экзамена. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

6. Организационно-педагогические условия

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, мастерские и лаборатории,

оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений
Кабинеты:
организации и технологии розничной торговли;
санитарии и гигиены;
безопасности жизнедеятельности.
Лаборатории:
торгово-технологического оборудования;
учебный магазин.
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.

7. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

7.1. Оснащение кабинетов и лабораторий

№ п.п.	Оборудование, инструменты	Количество (шт)
1	Экран на штативе	1
2	Весы механические (Тюмень)	1
3	Весы электронные МК-15.2-ТВ 22	1
4	ККМ «Астра»	2
5	ККМ «Орион»	2
6	ККМ «ЭКР-21 02»	4
7	ККМ «КОСБИ-02»	1
8	ККМ «Эвис микро К»	4
9	ККМ «ОКА 102К»	1
10	Сканер Metpologic	1
11	Принтер лазерный Canon LDP-3010	1
12	Проектор MP 723	1
13	Компьютер в комплекте	1
14	Нефискальный принтер АСПД-Штрих-М	1
15	Детектор валют ДОРС -130	1
16	Весы механические РН6 Ц13 УМ	1

17	Лопатка для пирога	1
18	Набор ножей (универсальный)	5
19	Тарелка нержавеющая	15
20	Щипцы для мяса	1
21	Щипцы для пирожного	1
22	Вилка столовая	25
23	Нож столовый	25
24	Калькулятор настольный	10
25	Доска белая классная ДА-146	1
26	Весы торговые электронные М-ЕЯ 326	2
27	Прилавок В-35	2
28	Прилавок ПР-35	1
29	Витрина стеклянная	2
30	При стенные горки	2
31	Тарелки из белого стекла	10
32	Кружка мерная	1
33	Шкаф из ламината	2
34	ГОСТы по всем группам продовольственных товаров	

7.2. Требования к оснащению базы практической подготовки

Реализация образовательной программы предполагает в составе дисциплин реализацию практической подготовки.

Практическая подготовка реализуется в рамках лабораторно-практических занятий в мастерских колледжа. В наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием профессионального стандарта, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении всероссийских профессиональных олимпиад, чемпионатов Ворлдскиллс и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Предпринимательство».

7.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии Продавец продовольственных товаров.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального

образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Приложение 1

Рабочая программа дисциплины ОП.01 Санитария и гигиена

1. Общая характеристика

Программа дисциплины *ОП.01 Санитария и гигиена* предназначена для реализации программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

Изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

3. Объем программы

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **16 часов,** включая промежуточную аттестацию в форме ***дифференцированного зачета:*** 2 часа

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Гигиеническая оценка товаров	**Содержание учебного материала:**		**2**	
	1-2	Порядок проведения гигиенической оценки товаров. Виды продукции и товаров подлежащих гигиенической оценке	2	*2*
Тема 2. Санитарный режим работников на торговом предприятии	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	3-4	Санитарные требования к торговым предприятиям. Личная гигиена работников на торговом предприятии. Правовая база санитарных требований	2	*2*
	5-6	Измерение температуры тела и регистрация её в температурном листе. Исследование пульса и его характеристика. Измерение артериального давления. Ведение регистрации наблюдений в документах	2	
Тема 3. Соблюдение санитарных норм при организации рабочего места на торговом предприятии	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	7-8	Основные методы обработки: рабочей зоны, инструментов, оборудования	2	*2*
	9-10	**Практическая работа№ 1**. Выполнение стерилизации и дезинфекции рабочей зоны	2	
Тема 4. Понятие об основных специализированных практиках	**Содержание учебного материала:**		**6**	
	11-12	Перечень медикаментов аптечки на предприятии. Первая помощь в экстренных неотложных случаях до приезда врачей	2	2
	13-14	**Практическая работа№ 2**. Первая помощь в экстренных неотложных случаях до приезда врачей	2	
	15-16	***Дифференцированный зачет***	2	
		Всего:	**16**	

4. Материально-техническое обеспечение преподавания дисциплины

Реализация программы предполагает наличие кабинета санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- гистологические препараты;
- тренажёры для выполнения манипуляций;
- оборудование для дезинфекции и стерилизации.

5. Требования к педагогам

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемой дисциплине.

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемой дисциплине.

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Наличие документа об обучении по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

6. Информационное обеспечение обучения

6.1. Основные источники:

1.Гигиена и экология человека [Электронная форма учебника]: учебник / Н.А. Матвеева под общ. ред. и др. — Москва : КноРус, 2013.

2.Быков, А.С. Основы микробиологии и иммунологии /А.Быков, А.Воробьев, Е.Пашков.- М.: Академия, 2014.

3.Прозоркина, Н.В. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии, Р-на-Д.: Феникс, 2013.

Рабочая программа дисциплины ОП.02 Основы рыночной экономики

1. Общая характеристика

Программа дисциплины *ОП.02 Основы рыночной экономики* предназначена для реализации программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

Изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные понятия в экономике;

– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

– способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов;

уметь:

– ориентироваться в общих вопросах экономики;

– применять способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов.

3. Объем программы

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **10 часов,** включая промежуточную аттестацию в форме ***дифференцированного зачета:*** 2 часа.

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы рыночной экономики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Основные понятия в экономике.	**Содержание учебного материала:**		**2**	
	1-2	Отрасль и рыночная экономика. Формы организаций, их производственная и организационная структура. Типы экономических систем	2	*2*
Тема 2. Цены и ценообразование в рыночной экономике. Издержки производства и себестоимость продукции, услуг. Качество и конкурентоспособность продукции	**Содержание учебного материала:**		**8**	
	3-4 5-6	Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. Издержки. Себестоимость и ее значение для ценообразования. Выручка. Структура свободных (рыночных) цен	4	*2*
	7-8	Способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов	2	
	9-10	***Дифференцированный зачет***	***2***	
		Всего:	**10**	

4. Материально-техническое обеспечение преподавания дисциплины

Реализация программы предполагает наличие кабинета организации и технологии розничной торговли.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

5. Требования к педагогам

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемой дисциплине.

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемой дисциплине.

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Наличие документа об обучении по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

6. Информационное обеспечение обучения

6.1. Основные источники:

1.Борисов Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф.образования. — М., 2014

2.Гомола А. И., Кириллов В. Е., Жанин П. А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014

3.Гомола А. И., Жанин П. А., Кириллов В. Е. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014

6.3. Электронные издания и ресурсы

www.aup.ru (Административно-управленческий портал).

www.economicus.ru (Проект института «Экономическая школа»).

Рабочая программа дисциплины ОП.03 Охрана труда

1. Общая характеристика

Программа дисциплины *ОП.03 Охрана труда* предназначена для реализации программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

Изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

– оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;

– применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях.

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

– виды и правила проведения инструктажей по охране труда;

– возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;

– действие токсичных веществ на организм человека;

– законодательство в области охраны труда;

– меры предупреждения пожаров и взрывов.

3. Объем программы

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **4 часа,** включая промежуточную аттестацию в форме ***дифференцированного зачета:*** 2 часа**.**

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Охрана труда.	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	1-2	Виды и правила проведения инструктажей по охране труда. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты. Действие токсичных веществ на организм человека. Меры предупреждения пожаров и взрывов. Законодательство в области охраны труда.	2	*2*
	3-4	Дифференцированный зачет	2	
		Всего:	**4**	

4. Материально-техническое обеспечение преподавания дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

4. Требования к педагогам

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемой дисциплине.

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемой дисциплине.

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Наличие документа об обучении по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

6. Информационное обеспечение обучения

6.1. Основные источники:

1. Охрана труда, Девисилов В.А. 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2016. - 512 с.

6.2. Дополнительные источники (при необходимости)

2. Смоленский М.Б. и др.; рец.: И.Н. Куксин, Ю.Н. Старилов: Трудовое право Российской Федерации. - Ростов н/Д: Феникс, 2015.
3. Оробец В.М.: Трудовое право. - СПб.: Питер, 2017.

Рабочая программа дисциплины
ОП.04 Розничная торговля продовольственными товарами

1. Общая характеристика

Программа дисциплины *ОП.04 Розничная торговля продовольственными товарами* предназначена для реализации программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

Изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
– устанавливать градации качества пищевых продуктов;
– оценивать качество по органолептическим показателям;
– распознавать дефекты пищевых продуктов;
– создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
– рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
– производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
– использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

– классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
– особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
– ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
– показатели качества различных групп продовольственных товаров;
– дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
– классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
– технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
– устройство и принципы работы оборудования;
– типовые правила эксплуатации оборудования;
– нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
– Закон о защите прав потребителей;
– правила охраны труда.

3. Объем программы

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **144 часа,** включая практических занятий – 32 часа
и промежуточную аттестацию в форме ***дифференцированного зачета:*** 2 часа.

ОП.04 Розничная торговля продовольственными товарами

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия	Объём часов	Уровень усвоения
Тема № 1.1. Значение и виды классификации товара. Понятие ассортимент товара. Химический состав пищевых продуктов.	**Содержание**		
	Значение и виды классификации товаров. Понятие ассортимент товара. Структура ассортимента. Виды ассортимента товара. Принципы управления ассортиментом. Формирование ассортимента товара. Общая классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов, их значение в питании, содержание в продуктах, свойства физические и химические. Вода, минеральные вещества, белки, углеводы, жиры, витамины, ферменты, красящие, дубильные и ароматические вещества. Влияние этих веществ на сохранность пищевых продуктов.	4	1
Тема № 1.2. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров	**Содержание**		
	Факторы, влияющие на качество товара в процессе производства, транспортировки, хранения, подготовки к продаже. Способы и методы хранения продовольственных товаров. Естественная убыль при хранении. Товарное соседство. Консервирование, как метод хранения и производства новых товаров. Методы консервирования, их отличительные особенности.	4	1
Тема № 1.3. Качество товара	**Содержание**		
	Методы определения качества товара: органолептический, лабораторный. Средняя проба. Показатели качества товара, дефекты, градации качества. Контроль качества товаров. Информация о качестве товаров. Стандартизация и сертификация товаров. Кодирование товаров.	4	2
	Практические занятия		
	№ 1. Ознакомление со структурой и содержанием стандарта.	2	
Тема № 1.4. Зерномучные товары	**Содержание**		
	Крупы. Виды, состав, энергетическая ценность, ассортимент, требования к качеству круп. Факторы, сохраняющие качество круп. Мука. Виды помолов, сорта, показатели качества муки. Условия и сроки хранения крупы и муки. Макаронные изделия. Ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения макаронных изделий. Пищевые концентраты. Классификация, характеристика видов, ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение пищевых концентратов. Размещение зерномучных товаров на хранение с учётом товарного соседства. Особенности подготовки к продаже зерномучных товаров. Требования к размещению	6	

	зерномучных товаров в торговом зале, с учётом товарного соседства. Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на зерномучные товары.			
	Практические занятия			
	№ 2	Идентификация видов круп, определение качества по органолептическим показателям.	2	
	№ 3	Идентификация видов макаронных изделий, определение качества по органолептическим показателям.	2	
Тема № 1.5. Хлеб и хлебобулочные изделия	**Содержание**			
	Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Состав, энергетическая ценность, классификация, ассортимент, характеристика видов, отличительные особенности. Требования к качеству, дефекты, болезни и сроки реализации хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности приёмки хлебобулочных изделий. Рекомендации покупателям о потребительских свойствах хлебобулочных изделий для диетического и лечебного питания. Требования к размещению хлеба и хлебобулочных изделий в торговом зале. Изучение спроса покупателей.		6	2
	Практические занятия			
	№ 4	Оценка качества ржано-пшеничного хлеба по органолептическим показателям.	2	
Тема № 1.6. Кондитерские товары	**Содержание**			2
	Классификация кондитерских изделий. Характеристика ассортимента фруктово-ягодных, мучных изделий, шоколада и конфет. Особенности производства, дефекты. Восточные сладости. Требования к качеству кондитерских изделий, упаковка, особенности хранения и реализации. Крахмал, сахар, мед. Видовой ассортимент, требования к качеству, Диетические кондитерские изделия. Их назначение и использование. Особенности подготовки к продаже кондитерских изделий. Консультирование покупателя о назначении и использовании диетических кондитерских изделий. Особенности приёмки кондитерских изделий по количеству и по качеству. Изучение спроса покупателей на кондитерские товары.		10	
	Практические занятия			
	№ 5	Идентификация и оценка качества различных видов кондитерских изделий.	2	
Тема № 1.7. Плодово-овощные товары	**Содержание**			
	Классификация свежих овощей и плодов. Вегетативные овощи: Клубнеплоды, корнеплоды. Виды, характеристика хозяйственно-ботанических сортов. Болезни. Особенности хранения. Капустные овощи. Характеристика отдельных видов, болезни, особенности хранения. Луковые, салатные, шпинатные, пряные и десертные овощи. Особенности хранения.		10	2

	Плодовые овощи: Тыквенные овощи, томатные овощи, бобовые и зерновые овощи Характеристика сортов, требования к качеству, болезни. Особенности хранения. Свежие плоды: Семечковые плоды, косточковые плоды. Виды, помологические сорта. Требования к качеству, особенности хранения. Субтропические плоды. Тропические плоды. Ягоды. Классификация и виды ягод, ампелаграфические сорта. Требования к качеству, особенности хранения. Орехоплодные. Виды орехоплодных, требования к качеству и особенности хранения. Свежие грибы. Классификация грибов, требования к качеству, особенности хранения. Продукты переработки ягод, плодов, овощей и грибов. Овощные и плодово-ягодные консервы. Сушёные и быстрозамороженные овощи, плоды и ягоды. Переработанные грибы. Рекомендации по использованию продуктов переработки ягод, плодов, овощей и грибов. Специфические способы выкладки плодово-овощных товаров. Способы размещения в торговом зале. Особенности приёмки и размещения на хранение.			
	Практические занятия			
	№ 6	Ознакомление со строением клубня картофеля, определение его формы и хозяйственно-ботанического сорта.	2	
	№ 7	Идентификация и оценка качества вегетативных овощей (корнеплодов) по органолептическим показателям.	2	
Тема № 8. Вкусовые товары	**Содержание**			
	Значение вкусовых товаров и их воздействие на организм человека. Товарное соседство. Классификация вкусовых товаров. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Классификация, отличительные особенности, пищевое значение. Ассортимент, требования к качеству, виды упаковок, маркировка и особенности хранения чая и кофе Пряности и приправы. Пищевые кислоты, соль. Классификация, назначение, ассортимент приправ. Упаковка, маркировка, особенности хранения. Крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, особенности хранения и реализации. Виноградные вина. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, особенности хранения и реализации. Ассортимент прочих алкогольных напитков. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент пива. Требования к упаковке и качеству пива. Маркировка, особенности хранения и реализации. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. Требования к качеству минеральных вод. Упаковка, маркировка, особенности хранения и реализации. Особенности размещения вкусовых товаров в торговом зале с учётом товарного соседства.		14	2

	Рекомендации покупателям по применению вкусовых товаров. Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на вкусовые товары.			
	Практические занятия			
	№ 8	Идентификация видов пряностей по органолептическим показателям.	2	
	№ 9	Составление таблицы рекомендаций назначения лечебно-минеральных вод (на основе данных маркировки).	2	
Тема № 9. Молоко и молочные товары	**Содержание**			
	Молоко. Пищевая ценность ассортимент, виды упаковки, маркировка, требования к качеству, дефекты. Сроки реализации молока. Сливки. Особенности производства сливок. Ассортимент, виды упаковки, маркировка, особенности и сроки хранения сливок. Молочные консервы: сгущенные и сухие. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения. Сроки реализации молочных консервов. Кисломолочные продукты. Пищевое значение кисломолочных продуктов для человека. Виды. Особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения. Сроки реализации кисломолочных продуктов. Кисломолочные продукты для детского и диетического питания. Классификация, особенности производства и ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения. Сыры. Пищевая ценность сыров. Классификация, особенности производства и ассортимент сыров. Требования к качеству, основные дефекты и пороки, упаковка, маркировка, особенности хранения и сроки реализации сыров. Мороженое. Классификация, особенности производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения и сроки реализации. Рекомендации покупателям по пищевой ценности кисломолочных продуктов. Особенности приёмки и размещения на хранение молочных товаров. Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на молочные товары.		14	2
	Практические занятия			
	№ 10	Расчет энергетической ценности блюд с использованием молочных продуктов (по заданным условиям).	2	
Тема № 10. Яйцо и яйцепродукты	**Содержание**			
	Яйцо куриное. Строение, пищевая ценность, виды и категории яиц. Требования к качеству, основные дефекты, маркировка, особенности упаковки, условия хранения яиц. Яйцепродукты. Ассортимент, пищевая ценность, Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Яйца перепелиные, их пищевая ценность и значение для диетического питания. Особенности размещения на хранение. Рекомендации покупателям по пищевой ценности.		4	2

Тема № 11. Пищевые жиры	**Содержание**			
	Животные жиры. Масло коровье. Энергетическая и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, маркировка, особенности хранения и реализации. Растительные жиры. Энергетическая и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, маркировка, особенности хранения и реализации. Кулинарные жиры, маргарин, мягкие масла (спреды). Энергетическая и пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству, маркировка, особенности хранения и реализации.		6	2
Тема № 12. Мясо и мясные товары	**Содержание**			
	Мясо убойных животных. Состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по видам убойных животных, термическому состоянию, упитанности. Характеристика ассортимента мяса. Клеймение, маркировка и упаковка мяса. Требования к качеству. Дефекты, особенности хранения и реализации, оценка качества, упаковка, маркировка. Схема разделки туш. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка. Субпродукты. Классификация, ассортимент, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка. Мясо домашней птицы. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Классификация мяса домашней птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Требования к качеству, дефекты, особенности хранения и реализации, маркировка. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент колбасных изделий. Требования к качеству, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка. Мясные копчёности. Классификация и ассортимент мясных копченостей. Требования к качеству, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка. Мясные консервы. Особенности производства, классификация и ассортимент мясных изделий. Особенности хранения, упаковка, содержание маркировки. Особенности приёмки по качеству и по количеству мяса и мясных товаров. Особенности размещения на хранение мяса и мясных товаров. Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на мясные товары.		14	2
	Практические занятия			
	№ 11	Идентификация полутуш говядины, свинины и баранины по отрубам (по схемам разруба).	2	
	№ 12	Составление таблицы «Кулинарное назначение отрубов мяса говядины, свинины, баранины».	2	
	№ 13	Расчет энергетической ценности блюд из мяса и мясопродуктов по заданным условиям.	2	
Тема № 13.	**Содержание**			

Рыба и рыбные товары	Пищевая ценность мяса рыб. Характеристика основных семейств промысловых рыб. Рыба живая, охлажденная, мороженая, рыбное филе. Ассортимент, особенности хранения и реализации, упаковка, маркировка. Рыба солёная, вяленая, копчёная, балычные изделия. Особенности производства, способы разделки, товарные сорта, пороки и дефекты. Особенности хранения и реализации. Икра. Пищевая ценность икры. Виды, градация, товарные сорта, естественные дефекты икры, особенности хранения, сроки реализации. Упаковка, содержание маркировки. Нерыбные продукты моря. Пищевая ценность, ассортимент, рекомендации по использованию. Особенности хранения. Рыбные консервы и пресервы. Особенности изготовления, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент и особенности обработки, упаковка, особенности хранения и реализации. Особенности подготовки рыбных товаров к продаже. Разделка ценных промысловых рыб. Особенности приёмки рыбных товаров по количеству и по качеству. Факторы, влияющие на формирование спроса покупателей на рыбные товары.		14	2
	Практические занятия			
	№ 14	Идентификация видов охлаждённой и мороженой рыбы (по каталогам, плакатам).	2	
	№ 15	Идентификация способов разделки мороженой и солёной рыбы (по плакатам, схемам).	2	
	№ 16	Расшифровывание маркировки рыбных консервов.	2	
Дифференцированный зачёт			2	
Всего			**144**	

4. Материально-техническое обеспечение преподавания дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

4. Требования к педагогам

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемой дисциплине.

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемой дисциплине.

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Наличие документа об обучении по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

6. Информационное обеспечение обучения

6.1. Основные источники:

1. Закон «О защите прав потребителей»
2. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб.пособие/– М.:Издательский центр «Академия», 2018.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник/. Изд. 3-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.
4. Парфентьева Т.Р. , Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебник для СПО/ – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6.2. Дополнительные источники:

1. Товароведение продовольственных товаров. Часть 1, 2. Серия «Учебники XXI века». – Ростов р/Д: Феникс, 2001

Рабочая программа дисциплины

ОП.05 Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Общая характеристика

Программа дисциплины *ОП.05 Эксплуатация контрольно-кассовой техники* предназначена для реализации программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров.

Изучение дисциплины завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

3. Объем программы

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **82 часа,** включая практических занятий – 38 часов

и промежуточную аттестацию в форме ***дифференцированного зачета:*** 2 часа.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Классификация и устройства ККМ.	**Содержание**		**4**	
	1.	Правовые аспекты и классификация контрольно-кассовых машин.		2
	2.	Основные узлы электронных ККМ.		
	Практическая работа № 1. Виды ККМ. Основные узлы ККМ.		**2**	
Тема 1.2. Эксплуатация ККМ.	**Содержание**		**16**	
	1.	Правила эксплуатации и порядок работы на ККМ.		2
	2.	Реквизиты кассового чека и контрольной ленты		
	3.	Режим работы кассира на ККМ «Астра»		
	4.	Режим работы кассира на ККМ «Орион»		
	5.	Режим работы кассира на ККМ «ЭКР-21 02»		
	6.	Режим работы кассира на ККМ «КОСБИ-02»		
	7.	Режим работы кассира на ККМ «Эвис микро К»		
	8.	Режим работы кассира на кассовой POS-системе и POS-терминале.		
	Практические работы: № 2. Правила эксплуатации ККМ. № 3. Виды и правила программирования ККМ. № 4. Режим работы кассира на ККМ «Астра» № 5. Режим работы кассира на ККМ «Орион» № 6. Режим работы кассира на ККМ «ЭКР-21 02» № 7. Режим работы кассира на ККМ «КОСБИ-02» № 8. Режим работы кассира на ККМ «Эвис микро К» № 9. Режим работы кассира на кассовой POS-системе и POS-терминале. № 10. Устранение незначительных неисправностей на ККМ.		**24**	
Тема 1.3. Оформление документов по кассовым операциям.	**Содержание**		**14**	
	1.	Виды учета. Классификация документов.		2
	2.	Обязательные реквизиты товаров.		
	3.	Требования к оформлению содержанию и документов.		
	4.	Формы безналичных расчётов и расчёты платежными поручениями.		
	5.	Оформление работы операционной кассы. Кассовый чек.		
	6.	Приходные и расходные кассовые операции.		
	7.	Кассовый отчет и порядок его составления.		

	Практические работы: № 11. Оформление документов по кассовым операциям. № 12. Безналичные формы расчетов. № 13. Оформление работы кассовых операций. № 14. Кассовые отчеты.		**8**	
Тема 1.4. Виды государственных денежных знаков, правила проверки подлинности, платежеспособности	**Содержание**			
	1. 2. 3. 4.	Отличительные признаки банкнот и монет Банка России. Показатели платежеспособности банкнот. Правила обмена банкнот и монет имеющих повреждения. Аппараты для проверки подлинности банкнот.	**8**	
	Практические работы: № 15. Работа с денежными знаками. № 16. Проверить подлинность банкнот Банка России.		**4**	
Дифференцированный отчет			**2**	
Всего:			**82**	

3. Материально-техническое обеспечение преподавания дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

4. Требования к педагогам

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, соответствует преподаваемой дисциплине.

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемой дисциплине.

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Наличие документа об обучении по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

6. Информационное обеспечение обучения

6.1. Основные источники:

5. Закон «О защите прав потребителей»
6. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб.пособие/– М.:Издательский центр «Академия», 2018.
7. Моисеенко Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник/. Изд. 3-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.
8. Парфентьева Т.Р. , Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебник для СПО/ – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6.2. Дополнительные источники:

5. Товароведение продовольственных товаров. Часть 1, 2. Серия «Учебники XXI века». – Ростов р/Д: Феникс, 2001