

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
17353 «Продавец продовольственных товаров»

Заведующий
по учебно-методической работе
И.И.И.И. Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:
педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли О.А. Машкова О.А.

Согласовано:
Генеральный директор
ООО «Экспресс Советск»



М.А. Варухин

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров».

Программа включает: квалификационная характеристика, учебный план, рабочие тематические планы и программы предметов специального курса и производственного обучения для подготовки новых рабочих.

Продолжительность обучения новых рабочих установлена 2 месяца.

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с дополнениями в тарифно-квалификационные характеристики по общетраслевым профессиям рабочих, утвержденными постановлением Минтруда РФ от 10.11.92. №31.

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

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и нормами, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается квалификационный разряд

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии: 17353 «Продавец продовольственных товаров»

| № п/п | Наименование предметов | Всего часов |
|----------|---|-------------|
| 1. | Товароведение продовольственных товаров | 20 |
| 2. | Учёт и отчётность в торговле | 30 |
| 3. | Технология розничной торговли | 40 |
| 4. | Техническое оснащение предприятий торговли | 20 |
| 5. | Основы санитарии и гигиены | 8 |
| 6. | Маркетинг | 8 |
| 7. | Менеджмент | 8 |
| 8. | Контрольно-кассовая техника и правила ее эксплуатации | 20 |
| 9. | Информационные технологии | 12 |
| 10. | Основы работы в программе «1С: Управление торговлей» | 28 |
| 11. | Производственное обучение | 120 |
| 12. | Квалификационный экзамен | 6 |
| | Итого | 320 |

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям: 17351 Продавец непродовольственных товаров, Контролер-кассир, Кассир торгового зала, Менеджер торгового зала, Продавец-кассир со знанием программы 1С.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Основными целями учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

В результате изучения дисциплины **студент должен**

иметь представление:

- о проблемах рынка каждой группы пищевых продуктов и источников поступления товаров на рынок;

знать:

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении;

уметь:

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 30 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 20 |
| в том числе: | |
| лабораторно-практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 10 |
| в том числе: | |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы . | 10 |
| Итоговая аттестация в форме зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров | | | | 3 |
| Тема 1.1 Зерномучные товары | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | <p>Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.</p> <p>Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.</p> <p>Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.</p> | 1 | 3 |
| | Лабораторная работа Оценка качества хлеба по органолептическим показателям. | | 1 | |
| | Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов | | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| Тема 1.2 Плодоовощные товары | Работа с нормативной документацией | | | 3 |
| | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | <p>Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.</p> <p>Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.</p> <p>Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.</p> <p>Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).</p> <p>Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.</p> | 1 | |
| | Лабораторная работа Распознавание дефектов свежих плодов и овощей | | 1 | |
| | Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов | | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | | Работа с нормативной документацией | | |
| Тема 1.3 Вкусовые товары | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | <p>Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.</p> <p>Использование вкусовых товаров в общественном питании.</p> <p>Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.</p> <p>Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.</p> | 1 | 3 |
| | Лабораторная работа Оценка качества соли по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту. Определение товарного сорта чая. Определение товарного сорта кофе. | | 1 | |
| | Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией | | 1 | |
| Тема 1.4 Кондитерские товары | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | <p>Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.</p> <p>Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребность удовлетворяемые кондитерскими</p> | 1 | 3 |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | <p>товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания виды, назначение, особенности.</p> <p>Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.</p> <p>Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> | | | |
| | <p>Лабораторная работа Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки. Оценка качества печенья по органолептическим показателям</p> | | 1 | |
| | <p>Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией</p> | | 1 | |
| <p>Тема 1.5 Пищевые жиры</p> | Содержание учебного материала | | 2 | 3 |
| | 1 | <p>Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.</p> <p>Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> | 1 | |
| | <p>Лабораторная работа Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям</p> | | 1 | |
| | <p>Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов</p> | | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | | Работа с нормативной документацией | | |
| Тема 1.6 Молочные товары | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | <p>Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.</p> <p>Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).</p> <p>Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.</p> <p>Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.</p> | 1 | 3 |
| | Лабораторная работа Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями. | | 1 | |
| | Самостоятельная работа Изучение основной и дополнительной литературы. Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией | | 1 | |
| Тема 1.7 Яйцо и продукты его переработки | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | <p>Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.</p> <p>Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.</p> <p>Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.</p> <p>Яйцепродукты. Виды. Назначение.</p> <p>Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов.</p> | 1 | 3 |
| | Лабораторная работа Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. | | 1 | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| | Дефекты яиц | | | |
| | Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией | | 1 | |
| Тема 1.8 Мясные товары | Содержание учебного материала | | 2 | 3 |
| | 1 | Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортной разруб мясных туш. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания. Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | 1 | |
| | Лабораторная работа Оценка мяса по органолептическим показателям Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям | | 1 | |
| | Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией | | 1 | |
| Тема 1.9 Рыбные товары | Содержание учебного материала | | 2 | 3 |
| | 1 | Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. | 1 | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | <p>Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.</p> <p>Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.</p> <p>Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p> | | |
| | <p>Лабораторная работа Оценка качества рыбы по органолептическим показателям Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям</p> | 1 | |
| | <p>Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Подготовка к лабораторной работе Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией</p> | 1 | |
| Тема 1.10 Пищевые концентраты | Содержание учебного материала | 2 | |
| | <p>Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического</p> | 2 | 2 |
| | <p>Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы Использование интернет ресурсов Работа с нормативной документацией</p> | 1 | |
| Всего: | | 30 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов;

Технические средства обучения:

- компьютер преподавателя;
- мультимедийное оборудование,
- принтер
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Федеральные законы

1. "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002
2. "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93
3. "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 сдополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999
5. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

Основная учебная литература

1. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2018. — 219 с.
2. Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с.
3. Теоретические основы товароведения (СПО) + еПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2018. — 160 с.

Дополнительная учебная литература

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. -288с.
2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2014-320 с.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2014. - 272 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: | |
| распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; | Оценка результатов практической работы, |
| определять качество сырья и готовой продукции; | Оценка результатов практической работы, |
| осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; | Оценка результатов практической работы, |
| пользоваться нормативной документацией | Оценка результатов практической работы, |
| Знания: | |
| вопросы рационального питания; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| нормативную документацию; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| классификацию и ассортимент пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| кулинарные свойства пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| кулинарные свойства пищевых продуктов; | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |
| использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЁТ И ОТЧЁТНОСТЬ В ТОРГОВЛЕ»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЁТ И ОТЧЁТНОСТЬ В ТОРГОВЛЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Учёт и отчётность в торговле» является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Использовать данные учёта для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности;
- Выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации;

знать:

- Нормативное регулирование учёта и отчётности;
- методические, нормативные и другие руководящие материалы по организации учета и методам ведения учета в организации.
- бухгалтерские документы, их назначение и реквизиты;
- бухгалтерскую отчетность организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов **30**

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов **20**

самостоятельной работы обучающегося, часа **10**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Учёт и отчётность в торговле»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 30 |
| в том числе: | |
| Лабораторно- практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| в том числе: | |
| написание рефератов выполнение индивидуальных заданий составление схем работа с конспектом лекций чтение текста учебника | |
| <i>Итоговая аттестация проводится в форме зачёта</i> | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЁТ И ОТЧЁТНОСТЬ В ТОРГОВЛЕ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Общая характеристика хозяйственного учёта. | Содержание учебного материала | 2 | 1 |
| | Понятие о хозяйственном учёте Учётные измерители. Задачи бухгалтерского учёта и требования, предъявляемые к нему. Основы организации бухгалтерского учёта на торговых предприятиях | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | 1. Изучение Федерального закона № 129 –ФЗ «О бухгалтерском учете» | | |
| Тема 2. Документация хозяйственных операций | Содержание учебного материала | 4 | 1 |
| | Понятие о документах и их значение. Классификация документов. Реквизиты документов и требования к их оформлению. Понятие о документообороте и организация хранения документов | 2 | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Выполнение заданий для практических работ Решение различных ситуаций по теме | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | 1. Составление схем: Классификация документов | | |
| Тема 3. Организация материальной ответственности | Содержание учебного материала | 4 | 1 |
| | Понятие о материальной ответственности и её виды. Формы материальной ответственности в торговле и её документальное оформление | 2 | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Решение различных ситуаций по теме Заполнение документов о материальной ответственности | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | – работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы; | | |
| | – поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса; | | |
| Тема 4. Учёт наличия и | Содержание учебного материала | 6 | 1 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| движения товаров и тары | Основные источники поступления товаров и сопроводительные документы поставщиков. Документальное оформление и порядок приёмки товаров и тары от поставщиков. Документальное оформление реализации товаров. Документальное оформление поступления и выбытия тары. Понятие о товарных потерях и их документальное оформление. Понятие о переоценке товаров и её документальное оформление. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. | 2 | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | Выполнение заданий для практических работ Решение различных ситуаций. Выполнение тестовых заданий Составление товарно-денежного отчёта на основании ранее оформленных приходных и расходных документов Составление инвентаризационной описи-акта на переоценку товара согласно данного задания | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Реферат на тему: Товарные потери в магазине – работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы; | | |
| Тема 5. Учёт кассовых операций | Содержание учебного материала | 4 | 1 |
| | Понятие об операциях главной и операционной касс торгового предприятия Документальное оформление кассовых операций по приёму и выдаче наличных денег Порядок сдачи выручки в Госбанк и её документальное оформление Отчётность об остатках и движении денежных средств в главной кассе | 2 | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 1. Решение производственных ситуаций по отражению кассовых операций в магазине | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | – работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы; – поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников - информации по индивидуально заданной проблеме курса; | | |
| Тема 6. Учёт наличия и движения основных средств | Содержание учебного материала | 2 | 1 |
| | Документальное оформление движения основных средств | 1 | |
| | Практические занятия | 1 | |
| | Документальное оформление движения основных средств | | |

| | | | |
|--|--|----|--|
| Тема 7.инвентаризация товарно-материальных ценностей и денежных средств | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Реферат на тему: Движение основных средств | | |
| | Содержание учебного материала | 8 | |
| | Цели, задачи, виды инвентаризаций товарно-материальных ценностей Сроки и порядок проведения инвентаризации товаров, тары, денежных средств Порядок выявления и утверждения результатов инвентаризации Контроль за качеством проведённых инвентаризаций Инвентаризация основных средств | 3 | |
| | Практические занятия | 5 | |
| | Составить схему: Логическая структура по теме «Инвентаризация товарно-материальных ценностей в форме презентации или сообщения в письменном виде | | |
| | Документальное оформление: Порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| | 2. Решение производственных ситуаций по отражению результатов инвентаризации в учете 2.Доклад на тему «Виды инвентаризации» | | |
| | зачёт | | |
| Итого | | 30 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В ТОРГОВЛЕ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Учёт и отчётность».

Оборудование кабинета «Учёт и отчётность»:

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. комплект бланков учетной документации
4. комплекты учебно-наглядных пособий (таблицы, схемы)
5. комплект учебно-методической документации;
6. комплект карточек для проверки знаний обучающихся;
7. тесты по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран

3.2. Образовательные технологии

Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций, проведение практических занятий. В течение изучения дисциплины обучающиеся изучают на лекционных занятиях теоретический материал. На практических занятиях под руководством преподавателя, решают практические задачи, разбирают практические ситуации, обсуждают актуальные проблемы современного учета в торговых организациях на региональном и федеральном уровнях.

Для обучающихся в качестве самостоятельной работы предполагается подготовка докладов и сообщений, выполнения домашних заданий, групповая работа над ситуационными проектами. В учебном процессе при изучении дисциплины «Учет и отчётность в торговле» **применяются активные и интерактивные формы проведения занятий** – дискуссии, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций. На занятиях предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающие навыки командной работы, межличностные коммуникации, принятия решений, лидерские качества (проведение дискуссий, анализ деловых ситуаций).

Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий**:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатным и электронным изданием основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчёте 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Учебное заведение предоставляет обучающимся возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
2. Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 – ФЗ (с последующими изменениями).
4. Основы анализа бухгалтерской отчетности : учебник / К.В. Иванов, Н.В. Иванова. — Москва : КноРус, 2018. — 200 с
5. Бухгалтерский учет. Экспресс-курс (для СПО). Учебное пособие : учебное пособие / М.С. Кувшинов. — Москва : КноРус, 2019. — 311 с.
6. Практические основы бухгалтерского учета имущества организации. (СПО). Учебник : учебник / Ж.А. Кеворкова, А.М. Петров, Л.А. Мельникова. — Москва : КноРус, 2019. — 255 с

Дополнительные источники:

1. Богаченко, В.М., Кириллова, Н.А. Бухгалтерский учет для ссузов : учеб. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2013.
2. Васькин, Ф.И., Дятлова, А.Ф. Бухгалтерский финансовый учет. –М.: КолосС, 2013.
3. Гусева, Т.М. Основы бухгалтерского учета: теория, практика, тесты: учебное пособие. М.: «Финансы и статистика», 2013.
4. Касьянова, Г.Ю. Бухгалтерский учет: просто о сложном. – 6-е изд., перераб. И допол. – М.: АБАК, 2013.
5. Проданова, Н.А. Теория бухгалтерского учета: Конспект лекций/ -Ростов н/Д.: Феникс, 2013.-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЁТ И ОТЧЁТНОСТЬ В ТОРГОВЛЕ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умение использовать данные учёта для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Умение выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание методических, нормативных и других руководящих материалов по организации учета и методам ведения учета в организации | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание нормативного регулирования учёта и отчётности; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание бухгалтерских документов, их назначение и реквизиты; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание бухгалтерской отчетности организации | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ
РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны **знать:**

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 60 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 20 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 20 |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Технология розничной торговли. | | 40 | |
| Раздел 1. Организация розничной торговли. | | 14 | |
| Тема 1.1. Розничная торговая сеть. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 |
| | Розничная торговля. Органы управления и контроля в торговле. Понятие и функции розничной торговой сети. Специализация и типизация розничной торговой сети. Показатели, характеризующие качество розничной торговой сети. | | |
| | Практическая работа №1. «Розничная торговая сеть». | 2 | |
| | Классификация предприятий торговли. Ознакомление с классификацией предприятий торговли. Составление схемы. | | |
| | Практическая работа №2. «Установление вида и типа предприятий торговли по идентификационным признакам». | 2 | |
| | Установление вида и типа организаций торговли по идентифицирующим признакам. Для рассмотрения берутся отдельные предприятия с. Седельниково. | | |
| Тема 1.2. Устройство и планировка торгового зала магазина. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 |
| | Материально-техническая база магазинов. Виды помещений магазина. Технологическая планировка. Виды торгово-технологического оборудования магазинов. | | |
| | Практическая работа №3. «Устройство и планировка торгового зала магазина». | 2 | |
| | Расчет эффективности использования торговой площади под установку оборудования и под выкладку. Изучение планировок магазинов. | | |
| Тема 1.3. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 |
| | Понятие товарного ассортимента, факторы, влияющие на его формирование. Виды запасов. Факторы, обуславливающие образование и изменение запаса. Формирование товарного ассортимента в странах с развитой рыночной экономикой. | | |
| | Практическая работа №4. «Формирование ассортимента товаров в розничной торговле». | 2 | |
| | Конкурентоспособность товара. Определение критерия конкурентоспособности товара. | | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| Самостоятельная работа обучающихся. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка рефератов по одной из следующих тем: <ol style="list-style-type: none"> 1. Научно-технический прогресс в розничной торговле. 2. Особенности организации розничной торговли за рубежом. 3. Современный дизайн магазинов различных типов. 4. Особенности устройства торгового зала магазина самообслуживания. | | 6 | |
| Раздел 2. Технология снабжения и завоза товаров в розничные торговые организации. | | 18 | |
| Тема 2.1. Основы товароснабжения в торговле. | Содержание учебного материала. | | |
| | Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Формы товароснабжения и схемы завоза товаров в розничную сеть. Организация и технология завоза товаров на розничные торговые предприятия. Организация закупки товаров. | 2 | 2 |
| | Практическая работа №7. «Разработка графика завоза товаров». | | |
| | Проработка нормативной документации, регламентирующей поставку товаров. Разработка графика завоза товаров на торговые предприятия. | 2 | |
| | Практическая работа №8. «Составление заявки на завоз товаров». | | |
| | Составление заявки на завоз товаров. Произвести расчет заявки. | 2 | |
| Тема 2.2. Технология приемки товаров. | Содержание учебного материала. | | |
| | Общие правила приемки товаров. Сопроводительные документы. Приемка товаров по количеству. Особенности приемки. Порядок составления актов. Приемка товаров по качеству. Особенности приемки. Порядок составления актов. | 2 | 2 |
| | Практическая работа №9. «Документальное оформление приемки товаров». | | |
| | Упражнения по приемке товаров. Ознакомление с сопроводительными документами по приемке товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки товаров. | 2 | |
| | Практическая работа №10. «Документальное оформление расхождений при приемке товаров». | | |
| | Документальное оформление расхождений при приемке товаров. Оформление акта по | 2 | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | расхождению при приемке товара. | | |
| Тема 2.3. Технология хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 |
| | Хранение товаров, условия и правила хранения товаров, способы укладки товаров на хранение. Виды торговых потерь в магазине, активируемые потери. Предварительная подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Фасовка товаров. | | |
| | Практическая работа №12. «Подготовка к продаже основных групп товаров». | 1 | |
| | Подготовка к продаже основных групп товаров с соблюдением основных требований к размещению и выкладке товаров в торговом зале. Размещение и выкладка отдельных видов товаров. Ознакомление с документами, подтверждающими безопасность товаров. Используя образцы товаров отдельных групп, провести и описать порядок подготовки товара к продаже, опираясь на правила подготовки к продаже продовольственных и непродовольственных товаров. Оформление ценников на оприходованные товары. | | |
| | Практическая работа №13. «Документальное оформление товарных потерь». | 1 | |
| | Документальное оформление товарных потерь. Влияние условий и правил хранения товаров на сохранность качества. Ознакомление со способами укладки товаров на хранение. Оформление акта «О порче, бое, ломе товаров» на товары, уцененные или пришедшие в негодность. | | |
| Контрольная работа по разделу «Технология снабжения и завоза товаров в розничные торговые организации». | | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка рефератов по одной из следующих тем: <ol style="list-style-type: none"> 1. Тарооборотчиваемость. 2. Организация закупки товаров. | | 6 | |
| Раздел 3. Тара и тарные операции. | | 2 | |
| Тема 3.1. Тара и упаковка. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 |
| | Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Классификация и характеристика основных видов тары. Унификация, стандартизация и качество тары. Организация тарного хозяйства в торговле. | | |
| Самостоятельная работа обучающихся. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка рефератов по одной из следующих тем: <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение товаротранспортных документов, знание их реквизитов. 2. Изучение сроков приемки и составление актов на бой, лом и порчу. 3. Применение тары и тароборудования в торговле. 4. Изучение приемов вскрытия и укладки тары на хранение. | | 4 | |
| Раздел 4. Технология продажи товаров. | | 6 | |
| Тема 4.1. Организация и методы продажи товаров. | Содержание учебного материала. | | |
| | Формы и этапы продажи товаров. Правила розничной торговли. Методы продажи. Организация расчетов с покупателями. Предоставление покупателям дополнительных торговых услуг. Основные правила работы магазинов. Закон РФ «О защите прав потребителей». | 4 | 2 |
| | Практическая работа №15. «Упаковка товаров». | | |
| | Технология продажи отдельных продовольственных товаров. Используя правила упаковки товаров. Упаковка товаров. | 1 | |
| | Практическая работа №16. «Решение ситуационных задач по защите прав потребителей». | | |
| | Решение различных торговых ситуаций, возникающих в торговой деятельности. | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка рефератов по одной из следующих тем: <ol style="list-style-type: none"> 1. Применение различных форм обслуживания покупателей. 2. Использование внемагазинных форм обслуживания. 3. Особенности продажи некоторых видов товаров. 4. Изучение статей закона РФ «О защите прав потребителя». 5. Правила продажи алкогольной продукции. 6. Правила работы торговых предприятий розничной торговли. | | 4 | |
| Итоговая аттестация: зачет. | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **«Организация и технология розничной торговли»**.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы упаковок продовольственных и непродовольственных товаров;
- наглядные пособия;
- комплект бланков документов учета кассовых операций.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, DVD, мультимедийный проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 15 декабря 2008 года.
2. Организация производства на предприятии торговли : учебное пособие / И.А. Дубровин. — Москва : КноРус, 2017
3. Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г.Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2018. — 222 с.
4. Коммерческая деятельность. Основы коммерции : учебное пособие / Г.Г. Левкин, О.А. Никифоров. — Москва : КноРус, 2019. — 258 с

Законодательные акты:

Конституция Российской Федерации.

Закон Российской Федерации № 2300-1 о защите прав потребителей;

Кодекс Российской Федерации Об административных правонарушениях» от 12.2001 N 195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ст. 14.5 КоАП РФ);

Правила продажи отдельных видов товаров.

ГОСТ Р 51773-2001 Розничная торговля. Классификация предприятий.

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения по количеству № П-6»

«Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения по качеству № П-7»

Закон о рекламе.

Дополнительные источники:

Памбухчиянц О.В. Организация и технология розничной торговли: Учебник для студентов средних специальных заведений. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2014. — 450 с.

<http://www.znaytovar.ru>

<http://www.commodity.ru>

Журналы: «Российская торговля», «Современная торговля» и др.

Должностные инструкции в торговле. Справочник для руководителя и кадровика. — М.: «А-Приор». 2009. — 188с.

Памбухчиянц Г.Г. Пособие для продавца, М.: Экономика, 1987.

Ануфпиев Н.В., Федосеев А.А. Технология работы магазина: учебник для коп.проф.-техн. уч.-щ. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Экономика, 2014. — 240 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий – реферативных работ, докладов.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| умения: | |
| устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам | Текущий контроль: выполнение практических работ, выполнение рефератов, докладов. При выполнении практической работы все пункты, указанные в порядке выполнения выполнены и составлен отчет без ошибок оценка «5» не выполнено 1 задание и незначительные замечания в отчете «4»; не выполнено 2 задания и допущены исправляемые ошибки – «3» не выполнено 3 и более заданий и отчет составлен с грубыми нарушениями – «2». |
| определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса | Текущий контроль: выполнение практических работ, выполнение рефератов, докладов. |
| применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности | Текущий контроль: выполнение практических работ, выполнение рефератов, докладов. |
| знания: | |
| услуги розничной торговли, их классификация и качество | Текущий контроль: письменный опрос, тестирование, выполнение докладов. |
| виды розничной торговой сети, их характеристика | Тестирование |
| типизацию и специализацию розничной торговой сети | Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы. |
| особенности технологических планировок организаций торговли | Текущий контроль: письменный опрос, экспертная оценка выполнения заданий самостоятельной работы. |
| основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле | Текущий контроль: экспертная оценка выполнения заданий для самостоятельной работы, устный опрос. |
| основы товароснабжения в торговле | Текущий контроль: устный опрос, тестирование. |
| основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота | Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы. |
| технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка | Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы. |
| правила торгового обслуживания и | Текущий контроль: устный опрос, |

| | |
|--|--|
| торговли товарами | тестирование. |
| требования к обслуживающему персоналу | Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы. |
| нормативная документация по защите прав потребителей | Текущий контроль: экспертная оценка выполнения заданий для самостоятельной работы, устный опрос. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ»
1.. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- работать с весоизмерительным оборудованием;
- работать на приборе просмотра настольном и машине для счета денег;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;

знать:

- сущность, задачи и цели охраны труда и техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием;
- причины возникновения производственного травматизма;
- назначение, классификацию и порядок работы с немеханическим торговым оборудованием;
- назначение, классификацию и порядок работы с измерительным оборудованием;
- назначение, классификацию и порядок работы с механическим оборудованием;
- назначение, классификацию и порядок работы с технологическим оборудованием;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

| | |
|--|----|
| максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов | 30 |
| в том числе: | |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов | 20 |
| самостоятельной работы обучающегося, часа | 10 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Техническое оснащение предприятий торговли»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 30 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 20 |
| в том числе: | |
| лабораторно- практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 10 |
| в том числе: | |

| | |
|---|--|
| написание рефератов выполнение индивидуальных заданий составление схем работа с конспектом лекций чтение текста учебника подготовка к зачету | |
| Итоговая аттестация проводится в форме зачёта | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Немеханическое оборудование торговых организаций | Содержание учебного материала | 4 | 1 |
| | Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Перспективы совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению. | 2 | 2 |
| | Торговый инвентарь; назначение и классификация. Требования, предъявленные к торговому инвентарю. Виды, назначение и особенности отдельных видов инвентаря для торговых организаций | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Составление схем размещения мебели в торговых залах и складах магазина | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | 1. Составление схем: «Инвентарь для приемки товара», «Инвентарь для вскрытия деревянной тары», «Инвентарь для вскрытия бочек (деревянных и металлических)», «Инвентарь для вскрытия мягкой тары» | | |
| Тема 2. Измерительное оборудование | Содержание учебного материала | 6 | 1 |
| | Измерительное оборудование: понятие, назначение. Классификация измерительного оборудования, требования, предъявляемые к нему. Меры массы, меры объема, меры длины. | 4 | 2 |
| | Весоизмерительное оборудование: типы, назначение, сравнительная характеристика по устройству и правилам эксплуатации. Оснащение торговых организаций весоизмерительным оборудованием | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Отработка умений эксплуатации весов: электронных настольных, платформенных (товарных), ВНЦ-10 | | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | 1. Составление схемы подготовки весов к взвешиванию: по уровню, по выставлению стрелки весов на «0», по колебательным движениям стрелки весов 2. Изучение нормативных документов по государственному метрологическому контролю за средствами измерений | | |
| Тема 3. Механическое оборудование | Содержание учебного материала | 4 | 1 |
| | Фасовочно-упаковочное оборудование: назначение, классификация. Устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом. Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины: типы, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. | 2 | 2 |
| | Подъемно-транспортное оборудование: назначение, классификация. Грузоподъемные машины и механизмы, транспортирующие машины и механизмы, погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, автоматические подъемно-транспортные комплексы, типы, техническая характеристика, правила эксплуатации | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | Отработка умений эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования, измельчительно-режущего оборудования, определение потребностей в данном оборудовании | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | 1. Подготовка сообщений по темам: «Подъемно-транспортное оборудование», «Мясорубки, используемые в торговой отрасли». 2. Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы | | |
| Тема 4. Технологическое оборудование | Содержание учебного материала | 6 | 1 |
| | Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация. Виды охлаждения: безмашинное и машинное. Машинное охлаждение, его сущность, преимущество и недостатки по сравнению с безмашинным охлаждением. Холодильные агрегаты: виды, свойства, применение. Озонобезопасные хладагенты и их виды. Холодильные машины и агрегаты: типы, устройства, техническая характеристика, правила эксплуатации. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащений холодильным оборудованием. Торговые автоматы: назначение, классификация и правила их эксплуатации. | 2 | 2 |

| | | | |
|------------------------------------|---|-----------|--|
| | <p>Автоматы непродовольственной и продовольственной группы товаров. Оборудование для продажи напитков. Прибор просмотровый настольный (ППН): назначение, порядок работы. Машина для счета денежных билетов типа СМ-1 Система защиты товаров от несанкционированного выноса товаров в торговых организациях: назначение и классификация, их виды, устройство, технические характеристики, эксплуатация. Деактиваторы и магнитные съёмники: виды и назначение. Теленаблюдение, мониторы, системы видеонаблюдения. Охранное оборудование: камера, выпуклые зеркала, ALARM. Оборудование для штрих-кодовых технологий (сканеры, принтеры)</p> | | |
| | Практические занятия | 4 | |
| | Отработка приемов по эксплуатации прибора просмотрового настольного, машины для счета денег | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| | <p>1. Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы 2. Составление схем: «Системы охраны товаров» «Последовательность работы на ППН» «Последовательность работы на СМ-1»</p> | | |
| | зачёт | | |
| Итого за весь курс обучения | | 30 | |

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Техническое оснащение предприятий торговли».

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение предприятий торговли» и охраны труда:

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. комплект контрольно-кассового оборудования («ЭКР 2102Ф» и «АМС – 100К»;
4. оборудование – компьютеризированная кассовая машина – POS терминал;
5. оборудование весоизмерительное;
6. комплект бобин кассовой ленты;
7. комплект оборудования приборов просмотровых настольных;
8. комплект противопожарного инвентаря;
9. комплект учебно-методической документации;
10. наглядные пособия (схемы, таблицы);
11. комплект карточек для проверки знаний обучающихся;
12. тесты по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран

3.2. Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий:**

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатным и электронным изданием основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчёте 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Учебное заведение предоставляет обучающимся возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кашенко В.Ф. Торговое оборудование: Уч. пос. / В.Ф. Кашенко - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2019-398с

Дополнительные источники:

1. Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, «Оборудование торговых предприятий» учебник Москва, 2013, Издательский центр «Академия».
2. Н.В. Яковенко, «Кассир торгового зала», учебное пособие для начального проф. образования Москва, 2013, Издательский центр «Академия».
3. Г.В. Ткачева, Г.М. Юркевич, «Продавец, контролер-кассир», практические основы профессиональной деятельности; учебник Москва, 2013, Академкнига.
4. Э.А. Арустамов, «Оборудование торговых предприятий», учебное пособие Москва, 2013, Издательский дом «Дашков и К».
5. Т.Р. Парфентьева, Н.М. Филиппова, «Оборудование торговых предприятий» учебник Москва, «Академа», 2013.
6. А.С. Трощеева, «Контрольно-кассовые машины в торговле», учебное пособие Ростов н/Д, «Феникс», 2013.
7. Л.И. Никитченко, «Контрольно-кассовые машины», учебное пособие Москва, Издательский центр «Академия», 2013
8. Л.М. Кулемин, «Что нужно знать при работе на контрольно-кассовой машине», практические рекомендации, ООО Сервис ККМ, Москва, 2013.
9. Никитенко Л.И, Рабочая тетрадь по курсу «Оборудование торговых предприятий». Пособие для обучающихся, Москва, Издательский центр «Академия», -2013.
10. Инструкция и руководство по эксплуатации ККМ «ЭКР 2102Ф» и «АМС – 100К».
11. Д.Ф. Фатыхов, «Охрана труда в торговле» учебное пособие для нач. и сред. проф.обр, 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение предприятий торговли»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умение работать с весоизмерительным оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Умение работать на приборе просмотром настольном и машине для счета денег | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Умение работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание сущности, задач и целей охраны труда и техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание назначения, классификации и порядка работы с немеханическим торговым оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание назначения, классификации и порядка работы с измерительным оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание назначения, классификации и порядка работы с механическим оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля |
| Знание назначения, классификации и порядка работы с технологическим оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 14 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 14 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 4 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 6 |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность | Содержание учебного материала | | | |
| | 1 | Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ. Виды надзора, его цели и задачи. | 1 | 2 |
| | 2 | Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли | | |
| Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности. Понятие об иммунитете. | | |
| | 2 | Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. | | |
| | 3 | Немикробные пищевые отравления, вызываемые ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, химическими веществами. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений. | | |
| | 4 | Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики. | | |
| Тема 3. Гигиена предприятий питания | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | 1 | Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. | | |
| | 2 | Требования к помещениям. Требования к вентиляции, отоплению, освещению. | | |
| | 3 | Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. | | |
| | 4 | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. | | |
| | Практические работы | | | |
| | 1 | Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарны правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований | | |
| Тема 4. Гигиена пищевых продуктов | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов. Санитарные требования к приему, складированию и хранению пищевых продуктов. | | |
| | 2 | Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения. | | |

| | | | | |
|--|---|---|----|--|
| Тема 5. Личная гигиена работников торговли | Практические работы | | | |
| | 1 | Санитарная оценка доброкачественности продуктов. | | |
| | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | 1 | Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли. Санитарная одежда. | | |
| | Дифференцированный зачет | | 1 | |
| | Самостоятельная работа: Работа с конспектами, учебной литературой Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка докладов, сообщений Самостоятельное изучение нормативно-правовой базы | | 6 | |
| | Всего | | 14 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по санитарии и гигиене

Оборудование учебного кабинета:

1. Доски разделочные
2. Ножи
3. Макеты товаров с признаками порчи

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в Интернет
2. Видеопроектор
3. Акустическая система

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. : учеб. Пособие / С. С. Горохова, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Дополнительные источники:

1. СанПин 2.3.5.021-94
2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
3. ГОСТы на продукты питания

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| <i>Умения</i> | |
| Соблюдать санитарные правила для организаций торговли | Выполнение работ на учебной и производственной практике |
| Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования | Выполнение работ на учебной и производственной практике |
| <i>Знания</i> | |
| Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |
| Требования к личной гигиене персонала | Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа |

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- планировать и контролировать работу подчиненных;
- применять различные методы управления в производственных ситуациях;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- управленческую структуру организации;
- принципы организации внутренней структуры управления;
- методы управления: административные, экономические, психологические;
- структуру трудового коллектива;
- основы психологии малых групп;
- принципы и методы работы в коллективе;
- принципы и направления организации труда, в т.ч. принципы организации труда руководителя;
- требования к деловым и психологическим качествам руководителя

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 14 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 14 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 4 |
| контрольные работы | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 6 |
| в том числе: | |
| Рефераты | 2 |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 4 |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объём часов | Уровень усвоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 Развитие теории и практики менеджмента | | 1 | |
| Тема 1.1 Основные этапы развития менеджмента | Содержание | 1 | |
| | Основные этапы развития менеджмента: древний период, индустриальный период, период систематизации и информационный период. Основные даты, имена и события. | 1 | 1 |
| | Основные школы управления. Системный, ситуационный и процессный подходы к управлению. | | |
| Тема 1.2 Элементы организации и процесса управления | Содержание | 6 | |
| | Понятие «организация», концепция жизненного цикла организации. Внутренняя и внешняя среда организации (их характеристики). Виды организации: формальная и неформальная. | 1 | 1 |
| | Организационные структуры управления. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Типы организационных структур: линейная, функциональная, линейно-функциональная, матричная, дивизионная. | | |
| | Практическая работа | 1 | |
| | SWOT –анализ. Разделения труда на предприятии. Построение вертикального и горизонтального разделения труда на предприятии. | | |
| | Самостоятельная работа по разделу 1: выполнение домашних заданий Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Этапы развития менеджмента, развитие менеджмента в России, основные даты и представители. Основные школы управления. Типы организационных структур: линейная, линейно-функциональная, функциональная, матричная, дивизионная. Преимущества и недостатки каждой организационной структуры. | 4 | |
| Раздел 2 Функции управления | | 6 | |
| Тема 2.1 Функции и принципы менеджмента | Содержание | 2 | |
| | Сущность и взаимосвязь функций менеджмента. Понятие «функции менеджмента». | 1 | 2 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | Характеристика функций менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. | | |
| | Понятие «принципы управления». Общие принципы управления. | | |
| | Практическая работа по теме: «Функции и принципы менеджмента» Освоение функций, ролей и принципов менеджмента. Обсуждение ситуаций по теме. Деловая игра: производство бумажных коробок. | 1 | |
| Тема 2.2 Методы менеджмента | Содержание | 4 | |
| | Понятие и классификация методов менеджмента. Понятие «метод управления». Характеристика методов управления: организационно-административный метод управления, экономический метод, социально-психологический метод. | 1 | 1 |
| | Практическая работа | 1 | |
| | Разработка системы методов менеджмента для своего предприятия. | | |
| | Самостоятельная работа по разделу 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Функции современного менеджмента, принципы и методы управленческой деятельности. | 2 | |
| Раздел 3 Обеспечение эффективности деятельности организации | | 1 | |
| Тема 3.1 Управленческие решения | Содержание | 1 | |
| | Понятие «управленческое решение», стадии принятия решения, виды управленческих решений. Подходы к принятию решений. Элементы процесса принятия управленческих решений. Группы методов принятия решений. Индивидуальные стили принятия решений. | 1 | 1 |
| | Итоговый зачет | | |
| | Итого | 14 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета для дисциплины «Основы менеджмента», компьютерные классы, информационный центр.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по менеджменту:

- Технические средства обучения: инструкционные карты, таблицы: «Основные этапы развития менеджмента», «Основные школы управления», «Внутренние переменные организации», «Методы менеджмента»; схемы: «Система управления», «Внутренняя и внешняя среда организации», плакаты, слайды, презентации по темам: «Введение в менеджмент, Исторические тенденции развития управления, Внутренняя и внешняя среда организации, Эффективность менеджмента, Планирование и прогнозирование в системе менеджмента, Понятие и виды организации, Мотивация деятельности в менеджменте, Контроль, Решения и его виды, интерактивное оборудование; компьютер, видеопроектор.
- раздаточный материал: задания по практическим занятиям: «смертные грехи менеджера», «Ориентация» и «Взаимодействие»,
- деловые игры по темам «Вступление в должность», «Мозговой штурм», «Текучка», «Формирование коллектива», «Я-руководитель»;
- кроссворды по темам: «Внутренняя и внешняя среда организации, Мотивация деятельности, Виды решений, Управление конфликтами и стрессами»; тесты по теме: «Основные этапы развития менеджмента», итоговый тест по всем пройденным темам «Основы менеджмента», комплект учебно-методической документации,
- рабочее место преподавателя с мультимедийным сопровождением; интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г.Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2018. — 222 с.
2. Организация производства на предприятии торговли : учебное пособие / И.А. Дубровин. — Москва : КноРус, 2017
3. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты : учебник / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с
4. Категорийный менеджмент: управление ассортиментом, качеством товаров, мерчандайзингом и товарными запасами : монография / Т.Ю. Дуборасова, В.П. Коростелева. — Москва : Русайнс, 2018.

Дополнительные источники:

1. Басовский Л.Е. Менеджмент – М.: ИНФРА-М, 2007.- 469с.
2. Веснин В.Р. Менеджмент: Учебник. – М.: Проспект, 2007.
3. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: человек, стратегия, организация, процесс: Учебник.-М.:МТУ, 2005.-419с.
4. Кравченко А.И. История менеджмента: Учебное пособие. – М.: Академический проект, 2007.- 385с.
5. Огарков А.А. Управление организацией: Учебник. – М.: Эксмо, 2006.-361с.
6. Поршнев А.Г. Управление организацией: Учебник / Поршнев А.Г., Румянцева З.П., Саломатин Н.А. – М.: ИНФРА-М, 2008.-329с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | Текущий контроль в форме: |
| Распознавать неформальные организации | |
| Выстраивать горизонтальное и вертикальное разделение труда в организации | Практическая работа: Разделить труд на предприятии построить горизонтальное и вертикальное разделение труда на примере предприятия ООО«ЛЮКС» |
| Планировать, организовывать, контролировать свою управленческую деятельность. Мотивировать труд своих подчиненных | Контрольная работа по теме: Функции и принципы менеджмента» |
| Проводить оценку внешней и внутренней среды организации | Практическая работа: Анализ внутренней и внешней среды предприятия.SWOT анализ |
| Руководить внутренней средой организации | Устный опрос по теме: Сущность, взаимосвязь и характеристика функций менеджмента |
| Принимать эффективные решения, используя различные модели и методы принятия управленческих решений | Практическое занятие Упражнения по рассмотрению вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях. Деловая игра «Кораблекрушение». Принятие решений различными методами |
| Управлять персоналом организации | Практическое занятие: Анализ производственного персонала. Расчет коэффициентов: выбытия кадров, оборота по приему, текучести кадров, среднесписочную численность персонала |
| Проектировать организационные структуры | Практическая работа: Определить типы организационных структур, охарактеризовать и оценить их |
| Оценивать эффективность управленческой деятельности | Устный опрос по теме: «Сущность управленческой деятельности» |
| Эффективно делегировать полномочия | Деловая игра "Текучка" в деятельности руководителя по теме: «Горизонтальное и вертикальное разделение труда» |
| Использовать эффективные, в конкретной ситуации, стили управления | Тесты на определение «какой я менеджер?». Определение стиля управления по «решетке менеджмента» в заданной ситуации. |
| Знания: | |
| Концепция жизненного цикла организации | Самостоятельная работа в тетради: оформить график «Основные фазы жизни организации» и в табличной форме расписать их |
| Внутренняя и внешняя среда организации | Решение кроссворда по основным понятиям темы: «Внутренняя и внешняя среда организации» |
| Виды организации: формальная и | Письменный опрос по теме. |

| | |
|--|--|
| неформальная организация | |
| Горизонтальное и вертикальное разделение труда | Устный опрос по теме: «Горизонтальное и вертикальное разделение труда». Определите различия между горизонтальным и вертикальным разделением труда. По каким признакам происходит разделение труда по горизонтали? По каким направлениям осуществляется вертикальное разделение труда? |
| Типы организационных структур | Оформление конспекта в тетради по теме: «Элементы организации и процесса управления». Начертить типы организационных структур: линейная, линейно-функциональная, функциональная, матричная, дивизионная. Расписать преимущества и недостатки каждой организационной структуры. |
| Функции менеджмента: планирование, организация, контроль, мотивация | Самостоятельная работа выполнение реферата на тему: Функции современного менеджмента |
| Принципы управления менеджмента | Самостоятельная работа выполнение реферата на тему: Принципы управленческой деятельности |
| Методы управления | Самостоятельная работа выполнение реферата на тему: Методы управленческой деятельности |
| Управление персоналом | Письменный опрос по теме: «Управление персоналом» Дайте характеристику основных этапов системы планирования персонала. Какие источники информации используются при отборе кадров? Дайте характеристику методов оценки кадров. Назовите наиболее типичные ошибки при проведении интервью. Назовите признаки профессионального развития. |
| Управленческие решения, стадии принятия решения, виды управленческих решений | Оформление конспекта в тетради: виды управленческих решений: по степени неопределенности, по сроку действия последствий решения, по частоте принятия, по ширине охвата, по форме подготовки, по сложности, по жёсткости регламентации, организационное решение. |
| Стили руководства | Самостоятельная работа по теме: «Стили управления». Оформление в тетради в табличной форме сравнительной характеристики стилей руководства |
| Личность, власть и авторитет менеджера | Практическое занятие: Проведение тестирования «Формула темперамента» с целью определения доминирующего типа темперамента и составление его формулы у студента по теме: «Личность, власть и авторитет менеджера» |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- структуру маркетинговой деятельности;
- классификацию маркетинга;
- принципы, объекты, субъекты, средства и методы маркетинговой деятельности;
- маркетинговую окружающую среду;
- виды конкуренции, конкурентоспособность организации;
- стратегию и планирование маркетинга;

- **должен уметь:**

- выявлять потребности, взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических и маркетинговых проблем;
- проводить маркетинговые исследования;
- ориентироваться и анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;
- организовывать рекламные кампании;
- проводить опрос потребителей;
- выявлять и применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта; ориентироваться в современной экономической и маркетинговой ситуации в России и мире.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 14_часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 8 часов;

самостоятельной работы – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 14 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| подготовка к аудиторным занятиям; изучение литературы по заданным темам; написание рефератов, эссе, докладов; подготовка мультимедийных презентаций; подготовка к промежуточной аттестации. | |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Введение в маркетинг. | | | 2 | |
| Тема 1.1 Концепции рыночной экономики государства | Содержание учебного материала | | 1 | 2. |
| | 1. | История возникновения и основные этапы развития маркетинга. Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 | |
| | Написание авторского текста по теме: «Конъюнктура рынка, основные концепции рыночных отношений». Подготовка доклада по теме: «История возникновения и основные этапы развития маркетинга». | | 1 | |
| Раздел 2. Структура окружающей среды маркетинга. | | | 6 | 2 |
| Тема 2.1. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга | Содержание учебного материала | | | |
| | 1. | Факторы, контролируемые и неконтролируемые маркетингом, ассортимент, адаптация, товар, цена, распространение (сбыт), стимулирование (продвижение товара) понятие, назначение. Рыночная конкуренция. Микросреда маркетинга и ее разновидности. Элементы классического комплекса маркетинга. Структура маркетинговой деятельности и её классификация. Понятие окружающей среды (ОС) и ее виды. Факторы, формирующие ОС, и их краткая характеристика. Основные понятия, виды конкуренции, их характерные признаки. Способы создания и поддержания конкурентной среды; критерии оценки конкурентоспособности. ЖЦТ и его этапы, маркетинговые мероприятия, характерные для этих этапов. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 | |
| | Подготовка реферата по теме: «Формирующие ОС и их краткая характеристика». | | | |
| Тема.2.2. Среда маркетинга | Содержание учебного материала | | 3 | 2 |
| | 1. | Средства стимулирования сбыта. Средства удовлетворения потребностей. Маркетинговое понятие товара. ЖЦТ товара. | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 | 3 |
| | Подготовка доклада по теме: «Внутренняя среда маркетинга». | | | |
| | Практические занятия: 1.Определение конкурентоспособности товара. 2.Распространение товаров и товаропродвижение. | | 1 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Раздел 3. Методы исследования рынка | | 4 | |
| Тема 3.1. Сегментирование рынка | Содержание учебного материала | | 2 |
| | 1. | Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, поведенческие. Анализ возможности освоения сегмента рынка. | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 |
| | Подготовка реферата по теме: «Матрица возможностей по товарам рынка». | | |
| Тема 3.2. Маркетинговые исследования рынка. | Содержание учебного материала | | 2 |
| | 1. | Сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Коррекция и оптимизация результатов. Маркетинговая информация. | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 1 |
| | Подготовка вопросов для дискуссии на тему: «Проведение наблюдений и опросов, виды и разновидности опросов. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Почему важно собирать информацию?» | | |
| Раздел 4. Планирование и продвижение продукции | | 3 | |
| Тема 4.1. Реклама. | Содержание учебного материала | | 3 |
| | 1. | Цели, задачи, функции рекламы. Требования к рекламе. Правовые основы рекламной деятельности, структура рекламы, организация рекламной компании, эффективность рекламы. | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| | Подготовка вопросов для дискуссии на тему: «Содержание рекламы в РФ. Структура рекламного обращения». | | 1 |
| | Практические занятия | | 1 |
| | Защита мини-проекта по теме: «Распространение товаров и товаропродвижение». Написание работы: «Маркетинговая часть бизнес-плана». Составление рекламы товара | | |
| Зачет | | | |
| Всего: | | 16 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска;
- учебно-наглядные пособия по маркетингу;
- учебные пособия и методическая литература;
- экономические словари;
- таблицы;
- дидактические материалы.

Технические средства обучения: компьютер, аудиовизуальные средства.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник для студентов СПО./Карташова Л.В.-М.: Издательский центр "Академия", 2018
2. Барышев А.Ф. Маркетинг: Учеб. для студ. сред. проф. Заведений. М: Издательский центр «Академия», 2019г.

.

Дополнительные источники:

1. Березин И.С. Маркетинг сегодня.-М., 2013г.
2. Котлер Ф. Основы маркетинга.-М., 2014г.
3. Маркетинг. Под ред. Проф. Уткина Э.А.-М.:Издательство ЭКМОС, 2015г.
4. Эванс Дж.Р., Берман Б. Маркетинг.-М., 2014г.

Периодические издания:

Интернет-ресурсы: образовательные сайты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, контрольной работы.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять потребности; - проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения; - организовывать рекламные кампании; - проводить опрос потребителей; - применять методы формирования спроса и стимулирования сбыта; - ориентироваться в современной экономической и маркетинговой системе в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем. <p>Иметь представление о состоянии и прогнозах развития потребительского рынка России, концепциях развития рыночных отношений.</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные маркетинговые понятия и термины; - основные направления развития маркетинговой деятельности; - классификацию маркетинга; - принципы, объекты, субъекты, средства и методы маркетинговой деятельности; - маркетинговую окружающую среду; - виды конкуренции, конкурентоспособность организации; - стратегию и планирование маркетинга. | <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - индивидуальные задания; - индивидуальные задания; - тестирование; - домашняя работа. - домашняя работа; - тестовый контроль; - домашняя работа. - тестовый контроль. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«КОНТРОЛЬНО-КАССОВАЯ ТЕХНИКА И ПРАВИЛА ЕЁ ЭКСПЛУАТАЦИИ»»
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«КОНТРОЛЬНО-КАССОВАЯ ТЕХНИКА И ПРАВИЛА ЕЁ ЭКСПЛУАТАЦИИ»**

1.1 . Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- работать на приборе просмотра настольном и машине для счета денег;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов **30**

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов **20**

самостоятельной работы обучающегося, часа **10**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Контрольно-кассовая техника и правила её эксплуатации»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 30 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 20 |
| в том числе: | |
| лабораторно- практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 10 |
| в том числе: | |
| написание рефератов | |
| составление схем | |
| работа с конспектом лекций | |
| чтение текста учебника | |
| подготовка к зачету | |
| Итоговая аттестация проводится в форме зачёта | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНТРОЛЬНО-КАССОВАЯ ТЕХНИКА И ПРАВИЛА ЕЁ ЭКСПЛУАТАЦИИ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Контрольно-кассовая техника | Содержание учебного материала | 20 | 1 |
| | Кассовые POS – терминалы: типы, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Основные этапы эксплуатации ККМ; подготовительный, основной и заключительный. Документы, регламентирующие применение ККТ. Регистрация ККМ в налоговых органах. Маркировка, пломбирование ККМ и отметки в паспорте. Техническое обслуживание ККТ. Основные устройства ККТ, их характеристика. Режимы работы контрольно-кассовой техники. Сообщения об ошибках и сбоях в устройстве индикации (УИ) при работе на контрольно-кассовой машине. Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах Порядок обслуживания покупателей Простейшие неисправности и методы их устранения. Реквизиты кассового чека и контрольной ленты Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета Реквизиты и порядок расчета по расчетному чеку. Порядок расчета с покупателями по кредитным картам | 10 | 2 |
| | Практические занятия | 10 | |
| | Отработка приемов работы на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS-терминалах, фискальных регистраторов). Соблюдая технику безопасности, включить ККТ в сеть, заправить кассовую и контрольную (оформленную на начало смены) ленты. Выполнение операций на начало рабочего дня; Отработка приемов работы на ККТ. Соблюдая технику безопасности, включить ККТ в сеть, заправить кассовую и контрольную (оформленную на начало смены) ленты. | | |

| | | | |
|------------------------------------|---|-----------|--|
| | <p>Выполнение операций в режиме «Касса» - устранение неисправностей в течение смены;</p> <p>Отработка приемов работы на ККТ. Соблюдая технику безопасности, включить ККТ в сеть, заправить кассовую и контрольную (оформленную на начало смены) ленты.</p> <p>Выполнение операций в режиме «Касса» - устранение неисправностей в течение смены;</p> <p>Отработка приемов работы на ККТ. Соблюдая технику безопасности, включить ККТ в сеть, заправить кассовую и контрольную (оформленную на начало смены) ленты.</p> <p>Выполнение операций в режиме «Касса» - устранение неисправностей в течение смены;</p> <p>Отработка приемов работы на ККТ. Систематизация полученных знаний. Повторение пройденных операций;</p> <p>Отработка приемов работы на ККТ. Систематизация полученных знаний. Повторение пройденных операций</p> | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 10 | |
| | <p>1.Подготовка сообщения на тему: «Кассовые POS – терминалы»</p> <p>2.Работа с конспектом лекций - ответы на контрольные вопросы</p> <p>3.Зарисовка клавиатуры ККМ «АМС – 100 К»</p> <p>4.Составление схем получения кассовых чеков при работе на ККМ «АМС 100 К»</p> <p>5.Подготовка к зачету</p> | | |
| | зачёт | | |
| Итого за весь курс обучения | | 30 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории «Контрольно-кассовая техника и правила её эксплуатации».

Оборудование лаборатории «Контрольно-кассовая техника и правила её эксплуатации» и охраны труда:

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. комплект контрольно-кассового оборудования («ЭКР 2102Ф» и «АМС – 100К»;
4. оборудование – компьютеризированная кассовая машина – POS терминал;
5. оборудование весоизмерительное;
6. комплект бобин кассовой ленты;
7. комплект оборудования приборов просмотровых настольных;
8. комплект противопожарного инвентаря;
9. комплект учебно-методической документации;
10. наглядные пособия (схемы, таблицы);
11. комплект карточек для проверки знаний обучающихся;
12. тесты по темам учебной дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран

3.2. Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий**:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатным и электронным изданием основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчёте 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Учебное заведение предоставляет обучающимся возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Уч. пос. / В.Ф. Кащенко - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2019-398с

Дополнительные источники:

2. Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, «Оборудование торговых предприятий» учебник Москва, 2013, Издательский центр «Академия».
3. Н.В. Яковенко, «Кассир торгового зала», учебное пособие для начального проф. образования Москва, 2013, Издательский центр «Академия».
4. Г.В. Ткачева, Г.М. Юркевич, «Продавец, контролер-кассир», практические основы профессиональной деятельности; учебник Москва, 2013, Академкнига.
5. Э.А. Арустамов, «Оборудование торговых предприятий», учебное пособие Москва, 2013, Издательский дом «Дашков и К».
6. Т.Р. Парфентьева, Н.М. Филиппова, «Оборудование торговых предприятий» учебник Москва, «Академа», 2013.
7. А.С. Трошеева, «Контрольно-кассовые машины в торговле», учебное пособие Ростов н/Д, «Феникс», 2013.
8. Л.И. Никитченко, «Контрольно-кассовые машины», учебное пособие Москва, Издательский центр «Академия», 2013
9. Л.М. Кулемин, «Что нужно знать при работе на контрольно-кассовой машине», практические рекомендации, ООО Сервис ККМ, Москва, 2013.
10. Никитенко Л.И, Рабочая тетрадь по курсу «Оборудование торговых предприятий». Пособие для обучающихся, Москва, Издательский центр «Академия», -2013.
11. Инструкция и руководство по эксплуатации ККМ «ЭКР 2102Ф» и «АМС – 100К».
12. Д.Ф. Фатыхов, «Охрана труда в торговле» учебное пособие для нач. и сред. проф.обр, 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Контрольно-кассовая техника и правила её эксплуатации»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умение работать на приборе просмотром настольном и машине для счета денег | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Умение работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание сущности, задач и целей охраны труда и техники безопасности при работе с торгово-технологическим оборудованием | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание документов, регламентирующих применение ККТ | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание правил расчета и обслуживания покупателей | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |
| Знание типовых правил обслуживания и эксплуатации ККТ и правил регистрации | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание классификации устройства ККТ | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы |
| Знание основных режимов ККТ | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении тестирования и других видов текущего контроля, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, при проведении текущего контроля знаний |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

- обрабатывать текстовую и числовую информацию;
- применять мультимедийные технологии обработки и представления информации;
- обрабатывать экономическую и статистическую информацию, используя средства пакета прикладных программ;

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

- назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;
- состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий;
- базовые и прикладные информационные технологии;
- инструментальные средства информационных технологий

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 20 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 12 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| Проработка конспекта лекций; Ответы на контрольные вопросы; Подготовка к выполнению лабораторной работы; Подготовка рефератов | |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. Информационные системы и технологии | | | | |
| Тема 1.1. Обзор современных информационных технологий | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | 1 | Назначение и виды ИТ | | 1 |
| | 2 | Технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации | | 1 |
| | 3 | Правовая охрана информационных ресурсов | | 1 |
| | 4 | Основные этапы развития средств ИТ | | 1 |
| | 5 | Базовые и основные информационные технологии, инструментальные средства | | 1 |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Проработка конспекта лекций; Ответы на контрольные вопросы; Подготовка рефератов | | 3 | |
| Тема 1.2. Обработка текстовой информации | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | 1 | Текстовые редакторы. Текстовый процессор MS WORD, его назначение и возможности. Интерфейс MS WORD | | 2 |
| | 2 | Создание, редактирование, форматирование текстовых документов в среде MS WORD. Применение шрифтов и их атрибутов, выравнивание, списки | | 2 |
| | 3 | Оформление, нумерация страниц. Форматирование разделов, создание колонтитулов, закладки, перекрестные ссылки. Создание таблиц, диаграмм. Внедрение объектов | | 2 |
| | Практические занятия: «Ввод и редактирование текста, определение режимов и масштаба просмотра документа. Применение шаблонов. Создание и редактирование колонтитулов, оглавления и указателя»; «Форматирование текста. Вставка графических объектов»; «Таблицы в текстовом редакторе MS WORD. | | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Ответы на контрольные вопросы; Подготовка к выполнению практических занятий; Обработка результатов экспериментальных данных лабораторной работы; Решение вариативных задач | | 3 | |

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Тема 1.3. Технология обработки числовой информации | Содержание учебного материала | | 1 | |
| | 1 | Интерфейс MS EXCEL. Основные понятия, способы адресации. Работа с группой рабочих листов | | 2 |
| | 2 | Оформление разбивки рабочего листа, различные параметры форматирования | | 2 |
| | 3 | Ввод и редактирование формул. Функции MS EXCEL. | | 3 |
| | Практические занятия: «Действия с листами и объектами листа. Работа с формулами» «Использование функций MS EXCEL» «Обработка списков MS EXCEL» «Работа с диаграммами» | | 3 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: Ответы на контрольные вопросы; Решение вариативных задач Подготовка к выполнению лабораторной работы; Обработка результатов экспериментальных данных лабораторной работы | | 2 | |
| | | | | |
| Зачет | | | | |
| Всего: | | 20 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и учебной лаборатории «Информационные технологии».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, принтер, сетевое оборудование, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: компьютеры с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева, Е. В. Информатика [Текст] : учебник / Е. В. Михеева. - М : Академия, 2014
2. Угринович Н.Д. Информатика : учебник / Н.Д. Угринович. — М.: КноРус, 2018. — 377 с.
3. Ляхович В.Ф. Основы информатики : учебник / В.Ф. Ляхович, В.А. Молодцов, Н.Б. Рыжикова. — М. : КноРус, 2018. — 347 с.

Дополнительные источники:

- Саак А.Э., Пахомов Е.В., Тюшняков В.Н. Информационные технологии управления: Учебник для вузов. - СПб.: Питер, 2005. - 320 с.
- Попов В.Б., Основы информационных и телекоммуникационных технологий. -М.,: Финансы и статистика, 2005.
- Корнеев И.К., Информационные технологии: М., ТК Велби, Изд-во Проспект, 2007

Электронные ресурсы:

- Рагулин П.Г. Информационные технологии: Электронный учебник. -Владивосток: ТИДОТ ДВГУ, 2004. - 208 с.
- Ирина Николаенко, Информационные технологии. Год издания: 2009 Издательство: Оникс, размер: 619 Кб

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Умения: | |
| обрабатывать текстовую информацию | Экспертное наблюдение и оценка освоения приемов оформления текстовых документов в рамках текущего контроля в ходе выполнения лабораторных работ отчет по практическим работам |
| обрабатывать числовую информацию | Экспертное наблюдение и оценка освоения приемов выполнения вычислений с помощью электронных таблиц в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ |
| применять мультимедийные технологии обработки и представления информации | Экспертное наблюдение и оценка освоения приемов создания мультимедиапрезентаций, в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ |
| обрабатывать экономическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ | Экспертное наблюдение и оценка освоения приемов обработки экономической информации, используя средства пакетов прикладных программ в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ |
| обрабатывать статистическую информацию, используя средства пакетов прикладных программ | Экспертное наблюдение и оценка освоения приемов обработки статистической информации, используя средства пакетов прикладных программ в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ |
| Знания: | |
| назначение и виды информационных технологий | Экспертная оценка выступлений с сообщениями (докладами) на занятиях Экспертная оценка в процессе защиты практических работы |
| технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации | Экспертная оценка выступлений с сообщениями (докладами) на занятиях Экспертная оценка в процессе защиты практической работы |
| состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий | Экспертная оценка выступлений с сообщениями (докладами) на занятиях Экспертная оценка в процессе защиты практической работы |
| базовые и прикладные информационные технологии | Экспертная оценка выступлений с сообщениями (докладами) на занятиях Экспертная оценка в процессе защиты практической работы |
| инструментальные средства информационных технологий | Экспертная оценка выступлений с сообщениями (докладами) на занятиях Экспертная оценка в процессе защиты практической работы |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ РАБОТЫ В ПРОГРАММЕ «1С: УПРАВЛЕНИЕ ТОРГОВЛЕЙ»
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ РАБОТЫ В ПРОГРАММЕ «1С: УПРАВЛЕНИЕ ТОРГОВЛЕЙ»**

12.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- уверенно владеть инструментарием программы;
- применять на практике методики отражения в программе стандартных торговых операций;
- контролировать состояние критически важных разделов учёта;
- диагностировать и корректно исправлять пользовательские ошибки в информационной базе.

Цели курса:

- получение знаний слушателями основных функциональных возможностей программы «1С: Управление торговлей 8»;
- приобретение слушателями практических навыков работы с функционалом программы «1С: Управление торговлей 8».

Задачи курса:

1. ввод начальных данных в информационную базу, отражающих структуру и характер деятельности торгового предприятия;
2. заполнение справочной информации перед началом ведения учёта, ввод начальных остатков, настройка учётной политики;
3. формирование цен товаров, применение скидок и наценок;
4. управление взаиморасчётами с контрагентами;
5. управление запасами и закупками;
6. ведение взаиморасчётов с подотчётными лицами;
7. управление отношениями с покупателями и поставщиками;
8. управление оптовой торговлей;
9. управление розничной торговлей;
10. управление денежными средствами;
11. планирование продаж и закупок;
12. анализ деятельности предприятия;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

| | |
|--|-----------|
| максимальной учебной нагрузки обучающегося, часов | 28 |
| в том числе: | |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, часов | 28 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной образовательной программы «1С Управление торговлей»

| № | Наименование предметов | Кол-во часов |
|-----|--------------------------------------|--------------|
| 1 | 2 | |
| 1. | Запуск программы | 2 |
| 2. | Справочники | 2 |
| 3. | Документы | 2 |
| 4. | Журналы | 2 |
| 5. | Ввод первичных данных об организации | 2 |
| 6. | Заполнение «Номенклатуры» | 2 |
| 7. | Документы ценообразования | 2 |
| 8. | Документы по банку | 2 |
| 9. | Документы по кассе | 2 |
| 10. | Документы по работе с поставщиками | 2 |
| 11. | Документы по работе с покупателями | 2 |
| 12. | Взаиморасчеты. Быстрая продажа | 1 |
| 13. | Чеки ККМ | 1 |
| 14. | Складские операции | 1 |
| 15. | Отчеты | 1 |
| 16. | Резервное копирование базы | 1 |
| 17. | Зачет | 1 |
| | ИТОГО: | 28 |

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА КУРСА «1С: Управление торговлей»

| Тема 1 | Запуск программы |
|--------|---|
| 2 часа | 1. Режимы запуска. 2. Создание новой информационной базы. 3. Назначение, интерфейсы конфигурации. 4. Справочная система и путеводитель по конфигурации. |
| Тема 2 | Справочники |
| 2 часа | 1. Назначение справочников. 2. Структура, реквизиты окна. 3. Поиск, сортировка, отбор, перемещение элементов справочника. 4. Редактирование, копирование и удаление справочников. 5. Практическая работа «Работа со справочниками». |
| Тема 3 | Документы |
| 2 часа | 1. Способы создания нового документа. 2. Общие реквизиты документов. 3. Быстрое заполнение табличных частей документов. 4. Проведение документов. 5. Печать и поиск документов. 6. Практическая работа «Работа с документами». |
| Тема 4 | Журналы |
| 2 часа | 1. Типы журналов. 2. Интервал видимости. |

| | |
|----------------|--|
| | 3. Элементы окна журналов. 4. Ввод, редактирование, копирование, перемещение, удаление объектов журналов. 5. Знакомство с операциями и проводками. 6. Практическая работа «Работа с журналами». |
| Тема 5 | Ввод первичных данных об организации |
| 2 часа | 1. Ввод сведений об организации. 2. Установка рабочей даты. 3. Первоначальная настройка. Константы. 4. Заполнение справочника «Контрагенты». 5. Практическая работа «Ввод сведений об организации». |
| Тема 6 | Заполнение «Номенклатуры» |
| 2 часа | 1. Создание ценников и прайса. 2. Практическая работа «Набивка Номенклатуры». |
| Тема 7 | Документы ценообразования |
| 2 часа | 1. Установка и обновление цен. 2. Практическая работа «Установка цен». |
| Тема 8 | Документы по банку |
| 2 часа | 1. Внесение и снятие наличных с расчетного счета. 2. Оформление платежного поручения и банковской выписки. 3. Анализ движения денежных средств по счету. 4. Практическая работа «Ввод документов по банку». |
| Тема 9 | Документы по кассе |
| 2 часа | 1. Поступление и выдача наличных из кассы. 2. Оформление приходного и расходного кассового ордера. 3. Формирование кассовой книги. 4. Практическая работа «Ввод кассовых документов». |
| Тема 10 | Документы по работе с поставщиками |
| 2 часа | 1. Практическая работа «Поступление товарно-материальных ценностей» |
| Тема 11 | Документы по работе с покупателями |
| 2 часа | 1. Практическая работа «Реализация товарно-материальных ценностей» |
| Тема 12 | Взаиморасчеты. Быстрая продажа. |
| 1 час | 1. Управление взаиморасчетами с контрагентами. |
| Тема 13 | Чеки ККМ |
| 1 час | 1. Закрытие кассовой смены. 2. Отчет кассира. |
| Тема 14 | Складские операции |
| 1 час | 1. Перемещение товара. 2. Инвентаризация. 3. Оприходование и списание. 4. Ввод остатков. |
| Тема 15 | Отчеты |
| 1 час | 1. Формирование отчетов о состоянии предприятия на данный момент времени. |
| Тема 16 | Резервное копирование базы |
| 1 час | 1. Работа с Конфигуратором. |
| Тема 17 | Зачет |
| 1 час | 1. Практическое задание |

Основные источники

1. Федеральный закон от 06 декабря 2011 г. № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете».
2. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации (утв. приказом Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н).
3. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций (утв. приказом Минфина РФ от 31 октября 2000 г. № 94н).
4. Блинова Т.В. Основы бухгалтерского учета: Учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2003.
5. Богачева Т.Г. «1С: Предприятие 8. Управление торговыми операциями в вопросах и ответах». Издание 3 (+СЭ) (для ред. 10.3 конфигурации «Управление торговлей» и ред. 1.3 конфигурации «Управление производственным предприятием»).
6. Грянина Е.А. и Харитонов С.А. «Секреты профессиональной работы с «1С: Бухгалтерией 8» (ред. 2.0). Учет торговых операций».
7. 1С:Бухгалтерия 8. Учебная версия (ред. 3.0).Издание 8

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО ПРОФЕССИИ 17353 «ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1. Паспорт программы практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям.

1.2. Цели и задачи практики

Целью учебной практики является овладение видами профессиональной деятельности по профессии Продавец, контролер-кассир:

- обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров;
- обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров;
- эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей.

Задачами учебной практики (производственного обучения) являются:

- обучение обучающихся трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Место проведения учебной практики

ГБУ КО ПОО ТК

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

| | |
|--|----------|
| Продажа продовольственных товаров | 74 часов |
| Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | 46 часов |

Итого: 120 час

1.5. Форма промежуточной аттестации

зачет

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование профессионального модуля | Номер и наименование раздела или темы | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---------------------------------------|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Продажа продовольственных товаров | Тема 01.1. Ознакомление с магазином. Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. | Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с планировкой, типом магазина, обязанностями работников магазина, правилами внутреннего распорядка магазина, специализацией и формой продажи товаров. Организация рабочего места продавца. Подготовка инвентаря, оборудования и инструментов к работе. Уход за рабочим местом, инвентарем и оборудованием. | 2 |
| | Тема 01.2. Экскурсия в магазин продовольственных товаров. | Экскурсия в магазин. Составить отчет по экскурсии. | 2 |
| | Тема 01.3. Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования. | Инструктаж по технике безопасности при работе на весах. Установка весов по уровню, регулирование колебаний стрелки и установка ее на нулевое деление. Тарировка весов. Поверка весов. Подготовка весов к работе. Взвешивание одиночных покупок. Взвешивание товаров в таре. Программирование цен на электронных весах. Работа на электронных весах в режиме калькулятора. | 2 |
| | Тема 01.4. Эксплуатация торгово-технологического оборудования магазина. | Изучение основных видов современной торговой мебели и торгового инвентаря. Изучить принципы выбора мебели для оснащения торговых залов магазинов различных типов. Ознакомиться с приемами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров). Освоить приемы эксплуатации мясорубок. Ознакомиться с приемами эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола). Изучение устройства и правил эксплуатации торгового холодильного оборудования. Изучение устройства, технических характеристик и принципов действия принтеров этикеток (штрихкодов). | 2 |
| | Тема 01.5. Составление товарного отчета. | Составление товарного отчета. Составление отчета по таре. Подготовка документов к сдаче в бухгалтерию предприятия. | 2 |

| | | |
|---|--|---|
| Тема 01.6. Оценка качества продовольственных товаров. | Определение пищевой ценности продовольственных товаров. Расчет энергетической ценности продуктов. Определение факторов, влияющих на качество товаров. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом. | 2 |
| Тема 01.7. Продажа зерномучных товаров. | Изучение ассортимента муки, макаронных изделий, круп. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.8. Продажа хлеба и хлебобулочных изделий. | Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.9. Продажа плодоовощных товаров. | Изучение ассортимента плодов и овощей. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Завес тары. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.10. Продажа фруктов. | Изучение ассортимента фруктов. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Завес тары. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.11. Продажа консервированных и сушеных овощей и плодов. | Изучение ассортимента консервированных и сушеных овощей и плодов. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Завес тары. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.12. Продажа вкусовых товаров. | Изучение ассортимента вкусовых товаров. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование | 2 |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | покупателей. Изучение спроса покупателей. | |
| Тема 01.13. Продажа алкогольных напитков. | Изучение ассортимента алкогольных напитков. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи алкогольной продукции. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 | |
| Тема 01.14. Продажа слабоалкогольных и безалкогольных напитков. | Изучение ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 | |
| Тема 01.15. Продажа крахмала, сахара, меда. | Изучение ассортимента крахмала, сахара, меда. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 | |
| Тема 02.16. Продажа кондитерских изделий. | Изучение ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 | |
| Тема 01.17. Продажа какао порошка, шоколада. | Изучение ассортимента какао порошка, шоколада. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 | |
| Тема 01.18. Продажа конфетных изделий. | Изучение ассортимента конфетных изделий.. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 | |
| Тема 01.19. Продажа мучных | Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий. Приемка | 2 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | кондитерских изделий. | товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | |
| | Тема 01.20. Продажа масложировых товаров. | Изучение ассортимента. Приемка товаров по количеству и качеству, решение ситуаций. Хранение и подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| | Тема 01.21. Продажа яичных товаров. | Установление видов и категорий яиц, их свежести с использованием стандарта, распознавание дефектов яиц. Упражнения в расшифровке и составлении маркировки на яйцах и таре. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление акта о бое, порче, ломе. Хранение и подготовка яичных товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи яиц. Обслуживание и консультирование покупателей. | 2 |
| | Тема 01.22. Продажа мяса. | Изучение ассортимента; упражнения в расшифровке маркировки мясных туш. Приемка мяса по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка мяса к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале, правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| | Тема 01.23. Продажа мясных продуктов. | Изучение ассортимента колбасных изделий и копченостей, мясных консервов. Приемка товаров по количеству и качеству. Органолептическая оценка качества колбасных изделий по натуральным образцам. Хранение и подготовка товаров к продаже. Нарезка колбасных изделий. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. | 2 |
| | Тема 01.24. Продажа мясных полуфабрикатов и субпродуктов. | Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Приемка товаров по количеству и качеству. Органолептическая оценка качества мясных полуфабрикатов и субпродуктов по натуральным образцам. Хранение и подготовка товаров к продаже. Нарезка колбасных изделий. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. | 2 |

| | | |
|--|---|---|
| Тема 01.25. Продажа живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов, рыбы и рыбных товаров. | Изучение отличительных признаков промысловых семейств рыб по каталогам, заполнение таблицы. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.26. Продажа соленой, сушеной, вяленой рыбы. | Изучение ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.27. Продажа копченой рыбы и балычных изделий. | Изучение ассортимента соленой рыбы и балычных изделий. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.28. Продажа рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. | Изучение ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| Тема 01.29. Продажа рыбных консервов и пресервов. | Изучение ассортимента рыбных консервов и пресервов. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи. Обслуживание и консультирование покупателей. Изучение спроса покупателей. Упражнения в расшифровке маркировки рыбных консервов и пресервов. | 2 |
| Тема 01.30. Продажа молока, сливок, молочных консервов. | Изучение ассортимента молока, сливок, молочных консервов. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Расшифровка маркировки молочных консервов. Правила продажи, обслуживание покупателей. Изучение спроса покупателей. Упражнения в | 2 |

| | | | |
|---------------------|---|--|-----------|
| | | расшифровке маркировки молочных консервов. | |
| | Тема 01.31. Продажа кисломолочных продуктов. | Изучение ассортимента кисломолочных продуктов. Приемка товаров по количеству, по качеству, оформление сопроводительных документов. Хранение и подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка в торговом зале. Расшифровка маркировки молочных консервов. Правила продажи, обслуживание покупателей. Изучение спроса покупателей. Упражнения в расшифровке маркировки кисломолочных продуктов. | 2 |
| | Тема 01.32. Продажа твердых сычужных сыров. | Изучение ассортимента твердых сычужных сыров. Приемка сыров по количеству и по качеству, изучение сопроводительных документов. Хранение и подготовка к продаже, нарезка сыров. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи, обслуживание покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| | Тема 01.33. Продажа мягких кисломолочных, рассольных сыров. | Изучение ассортимента мягких кисломолочных, рассольных сыров. Приемка сыров по количеству и по качеству, изучение сопроводительных документов. Хранение и подготовка к продаже, нарезка сыров. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи, обслуживание покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| | Тема 01.34. Продажа переработанных сыров, мороженого. | Изучение ассортимента переработанных сыров, мороженого. Приемка сыров по количеству и по качеству, изучение сопроводительных документов. Хранение и подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Правила продажи, обслуживание покупателей. Изучение спроса покупателей. | 2 |
| | Тема 01.35. Инвентаризация товаров и тары. | Ознакомиться с порядком проведения инвентаризации. Заполнить инвентаризационную опись-акт. | 2 |
| | Тема 01.36. Изучение Закона "О защите прав потребителей". | Изучение главы I Общие положения (статьи 1-17). Изучение главы II "Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям" (статьи 18-26). Изучение главы III "Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг)" (статьи 27-39). Изучение главы IV "Государственная и общественная защита прав потребителей" (статьи 40-46). Решение ситуационных задач. | 2 |
| | зачет. | | 2 |
| Всего часов: | | | 74 |
| Работа на | Тема 03.1. Освоение методов | Раздробление и превращение именованных чисел. Действия над | 2 |

| | | | |
|--|---|--|---|
| контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | подсчета стоимости товара. | именованными числами. Вычисление остатков товаров. Устный подсчет стоимости товаров. Процентные вычисления. Подсчет сумм остатков товаров на конец дня в магазине. Подсчет стоимости товаров с использованием микрокалькулятора. | |
| | Тема 03.2. Эксплуатация контрольно-кассовой техники. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при работе на ККТ. Ознакомление со структурой и содержанием основных нормативных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники (ККМ). Ознакомление с типовыми правилами эксплуатации ККМ. Подготовка рабочего места контролера-кассира и контрольно-кассовых машин к работе. | 2 |
| | Тема 03.3. Работа на контрольно-кассовых машинах. | Подготовка ККМ к работе. Работа кассира в течение смены. Выявление и устранение простейших неисправностей ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. Проверочная работа. | 4 |
| | Тема 03.4. Работа на контрольно-кассовой машине «ЭКР 3102Ф». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. | 4 |
| | Тема 03.5. Работа на контрольно-кассовой машине «ЭКР 2102Ф». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. | 4 |
| | Тема 03.6. Работа на контрольно-кассовой машине «Касби-02Ф». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. | 4 |
| | Тема 03.7. Работа на контрольно-кассовой машине «Аркус-Касби | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| 01». | периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации ККМ. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации ККМ. | |
| Тема 03.8. Работа на контрольно-кассовой машине «Астра-100Ф». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации контрольно-кассовой машины. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовой машины. | 2 |
| Тема 03.9. Работа на контрольно-кассовой машине «АМС-100Ф». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации контрольно-кассовой машины. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовой машины. | 2 |
| Тема 03.10. Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий -115Ф». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации контрольно-кассовой машины. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовой машины. | 2 |
| Тема 03.11. Работа на контрольно-кассовой машине «Самсунг «ER 4615R». | Подготовка контрольно-кассовой машины к работе. Освоение навыков работы кассира в течение смены. Освоение операций заключительного периода работы на контрольно-кассовой машине. Выявление и устранение простейших неисправностей, допущенных при эксплуатации контрольно-кассовой машины. Отработка навыков безопасной работы при эксплуатации контрольно-кассовой машины. | 2 |
| Тема 03.12. Работа кассира в течение смены. | Порядок работы кассира в течение смены. Работа кассира с банкнотами. Распознавание отличительных особенностей банкнот и монет Банка России образца 1997 года. Признаки платежеспособности денежных знаков. Заполнение документов формы № КМ. | 2 |
| Тема 03.13. Обслуживание и расчет с покупателями. | Приобретение навыков обслуживания покупателей, вручение покупки. Продажа товаров по безналичному расчету. Ознакомление с | 2 |

| | | | |
|----------------------------------|--|---|------------|
| | | порядком обмена и возврата товаров ненадлежащего качества. | |
| | Тема 03.14. Ведение журнала кассира - операциониста. | Изучение требований, предъявляемых к ведению журнала кассира-операциониста. Определить результат работы кассира за смену. Заполнить журнал кассира-операциониста. Решение ситуаций. | 2 |
| | Тема 03.15. Оформление кассовых документов. | Составление кассового отчета. Отработка навыков ведения кассовой книги. Составление отчета контролера-кассира. | 2 |
| | Тема 03.16. Сдача наличных денежных средств. | Подготовка денежных средств к сдаче. Сдача наличных денежных средств в кассу торгового предприятия. Сдача наличных денежных средств в банк. Сдача наличных денежных средств в банк через инкассатора. | 2 |
| | Тема 03.17. Инвентаризация денежных средств. | Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Инвентаризация кассы. | 2 |
| | зачет. | | 2 |
| Всего часов: | | | 46 |
| Итого по учебной практике | | | 120 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на базе учебного заведения - в лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

1. витрины;
2. прилавки;
3. холодильное оборудование;
4. Кассовое оборудование: ЭКР-2102Ф;
5. Весоизмерительное оборудование : весы настольные циферблатные: РН-10Ц13У, РН-6Ц13УМ, весы электронные: ВР4149-11БР, АР-1.

Средства обучения:

1. наглядные пособия:
 - законодательные акты;
 - нормативная документация;
 - каталоги;
 - плакаты;
 - инструкции по техники безопасности;
 - мультимедийные презентации;
2. инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров;
3. образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
4. информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Законодательные и нормативные акты:

1. Коммерческая деятельность. Основы коммерции : учебное пособие / Г.Г. Левкин, О.А. Никифоров. — Москва : КноРус, 2019. — 258 с
2. Памбухчиянц О.В. Основы коммерческой деятельности: учебник/Памбухчиянц О.В.- Издательско-торговая корпорация "Дашков и К",2014
3. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2018. — 219 с.
4. Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с.
5. Теоретические основы товароведения (СПО) + еПриложение: Тесты : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2018. — 160 с.
1. №74

Учебные и справочные издания:

1. Розничная торговля продовольственными товарами: товароведение и технология: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» / Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новикова и др. — 2-е изд., перераб. — 544 с.,
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. — 3-е изд., испр. и допол. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.— 240 с.

3. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 1: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 384 с., [16] с. цв. ил.
5. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 2: учеб. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.+
6. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер. — 208 с.
7. Оборудование торговых предприятий. Практикум : учеб. пособие для для нач. проф. образования / Н. В. Костерина. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
8. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н. В. Яковенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2013.
9. Контролер-кассир торгового зала : учеб. Пособие / Г.С. Косарева. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.

Дополнительные источники:

1. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже : учеб. пособие / Н. В. Косолапова, И. О. Рыжова. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 64 с.
2. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров : учеб. пособие / Н. В. Косолапова, И. О. Рыжова. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 64 с.
3. Продавец, контролер-кассир: Учебник / Н. С. Козюлина. – 5-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о». 2013.
4. Электронная техника предприятий торговли : учебное пособие / Б. К. Тюнюков. – М.: КНОРУС, 2014. – 192 с.

Интернет-ресурсы:

www.consultant.ru
www.garant-park.ru
www.vsegost.com
www.znaytovar.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

| Результаты обучения (освоенный практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Обслуживание покупателей, продажа различных групп продовольственных товаров; | Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике, дифференцированный зачет |
| Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей. | Оценка практических занятий при выполнении работ на учебной практике, дифференцированный зачет |