

Рассмотрена на заседании ПЦК торгово-экономической и делопроизводства
Председатель ПЦК:
Семенова М.Г. Сеф Ф.И.О.
(подпись)
«26» 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УМР
Курсова В.М. Курсова
Ф.И.О. (подпись)
«08» 09 2020 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Составители:
Руководитель отдела развития квалификаций
Преподаватель

Чапаева О.В.
Семенова М.Г.

Рассмотрена на педагогическом совете
Протокол педагогического совета № 1 от 28.08.2020г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «АКПТиБ»

_____ Е.В. Самусенко

«___» _____ 2020г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии

17353 Продавец продовольственных товаров

Форма подготовки - очная

г. Бийск
2020

Рассмотрена на заседании ПЦК торгово-экономической и делопроизводства

Председатель ПЦК:

Семенова М.Г. _____ Ф.И.О.

(подпись)

«_____» _____ 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

Курсова В.М. _____

Ф.И.О. (подпись)

«_____» _____ 2020 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Организация-разработчик: КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса»

Составители:

Руководитель отдела развития квалификаций

Преподаватель

Чапаева О.В.

Семенова М.Г.

Рассмотрена на педагогическом совете

Протокол педагогического совета № 4 от 30.11.2017

СОДЕРЖАНИЕ	
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОППО по профессии	4
1.2 Общая характеристика программы профессионального обучения по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	4
1.3 Нормативный срок освоения программы	4
1.4 Требования к обучающимся	4
1.4.1 Согласование программы с работодателями	5
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.4 Требования к результатам освоения программы профессионального обучения	5
3 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	8
3.1 Учебный план	8
3.2 Рабочая программа	8
4 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОППО	20
4.1 Ресурсное обеспечение реализации ОППО	20
4.1.1 Кадровое обеспечение	20
4.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	24
4.1.3 Материально-техническое обеспечение	29
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	32
5.2 Организация итоговой аттестации	32

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки программы по курсу 17353 Продавец продовольственных товаров.

Нормативную правовую базу составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2008г. № 543;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723;
- Положение об оказании платных образовательных услуг

1.2. Общая характеристика программы

Основная программа профессионального обучения специалистов среднего звена по профессии **17353 «Продавец продовольственных товаров»**, реализуемая КГБПОУ «Алтайский колледж промышленных технологий и бизнеса», представляет собой систему документов, разработанную заместителем директора по УМР, методистом колледжа и председателем предметно-цикловой комиссии торгово – экономических дисциплин и делопроизводства на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **17353 «Продавец продовольственных товаров»** (в ред. Приказа Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. N 723) с учетом требований рынка труда, рассмотренную методическим советом учебного заведения и утвержденную директором колледжа.

Основная программа профессионального обучения включает в себя требования к результатам освоения ОППО; документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса: учебный план, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, включая программы учебной и производственной практики; требования к условиям реализации ОППО, требования к контролю и оценке результатов освоения программы; контрольно-оценочные материалы.

1.3. Нормативный срок освоения - 3 месяца (480 часов)

Требования к обучающемуся

Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- аттестат об основном общем образовании.

1.4. Согласование программы с работодателями.

Основная программа профессионального обучения в части структуры, содержания и контрольно – оценочных средств согласована с работодателями - ООО «ТД Аникс» в лице генерального директора Ю.А. Никитина.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО ПРОФЕССИИ «Продавец продовольственных товаров»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- товарно-сопроводительные документы;
- торгово-технологическое оборудование;
- весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;

- ассортимент товаров;
- технологические процессы.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- Продажа продовольственных товаров.

2.4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

В результате изучения учебных дисциплин обучающийся должен знать:

Учебная дисциплина	Требования к умениям (должен уметь)	Требования к знаниям (должен знать)
Основы рыночной экономики и предпринимательства	-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -использовать различные группы пищевых продуктов в кулинарии;	-общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
Деловая культура	найти правильную форму и нужный тон в общении с руководителем и сослуживцами; встречать, принимать и провожать покупателей	этические принципы и нормы взаимоотношений; основные нормы и правила поведения в деловой обстановке;
Основы права		основы Конституционного строя Российской Федерации, систему органов государственной власти в РФ; - основы законодательства о защите прав потребителей, порядок и сроки предъявления потребителями претензий, основания и порядок возмещения морального вреда; - основы трудового права, правовое регулирование занятости и трудоустройства, индивидуальные и коллективные трудовые споры; - основы гражданского права, правовое регулирование гражданских правоотношений, творческой деятельности, гражданско-правовые договоры; - административную и уголовную ответственность граждан, уголовную ответственность несовершеннолетних.
Охрана труда	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, видами профессиональной деятельности;	-системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты обязанности работников в области охраны

	-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
--	---	---

Продавец продовольственных товаров должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

Продавец продовольственных товаров должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Продажа продовольственных товаров.
ПК 1.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 1.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 1.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 1.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 1.7	Изучать спрос покупателей.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план по программе ОППО 17353 Продавец продовольственных товаров

код	17353 Продавец продовольственных товаров	Форма аттестации	Количество часов
	Теоретическое обучение		186
	Общепрофессиональные дисциплины		30
ОП.01	Основы рыночной экономики и предпринимательств	зачет	4
ОП.02	Деловая культура	зачет	12
ОП.03	Основы права	зачет	4
ОП.04	Охрана труда	зачет	10
	Дисциплины специализации, дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением		450
ОП.05	Основы поиска работы	зачет	6
МДК 03.02	Товароведение продовольственных товаров	зач	60
МДК 01.02	Технология розничной торговли	зач	36
МДК 01.03	Кассовые машины и другое торговое оборудование	зач	36
МДК 04.02	Торговые вычисления	зач	24
	Учебная практика	зач	186
	Производственная практика	зач	94
	ВСЕГО		480

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен

3.2 Рабочая программа профессионального обучения по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	4	4	
	1	Рынок и рыночные отношения. Понятие рынка, главные элементы рынка и их соотношение: товарное предложение, спрос и цена рынка. Основные понятия экономики торговли: коммерция, розничная торговля, оптовая, аукционная, ярмарочная. Роль торговли. Характеристика рынка – внутренний рынок, совокупный внутренний, региональный, товарный. Конкуренция.	2
	2	Торговое предприятие как субъект рыночной экономики. Особенности торговых предприятий; главные функции торговли и их характеристики. Классификация торговых предприятий, признаки, по которым классифицируются торговые предприятия: по форме собственности, по виду деятельности, по средней численности, по специализации, по организационно-правовой форме. Методы статистической обработки данных – статистическая сводка, группировка. Товарооборот в торговле, содержание товарооборота, товарная структура товарооборота. Товарные ресурсы и товарные запасы: источники формирования, причины наличия товарных запасов; классификация товарных запасов.	2
Раздел 2. Деловая культура		12	
	1	Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой этикет. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.	2
	Практические занятия		4
	1	Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения продавца.	
	2	Отработка навыков речевого этикета работника торговли	
	2	Эстетика в торговле. Понятие об эстетике. Категории эстетики. Эстетический вкус и восприятие. Эстетика техническая, быта, трудового процесса. Эстетические требования к товару и услугам розничной торговли. Эстетические требования к внешнему виду и рабочему месту продавца.	2
	3	Конфликты в деловом общении. Классификация конфликтов. Покупатель прав. Покупатель частично прав (искренне заблуждается). Покупатель не прав («заводится» без повода, он на эмоциях, кричит). Психологическая атмосфера в коллективе: причины возникновения, методы устранения.	2
Практические занятия		2	
2	«Профессиональное разрешение конфликтных ситуаций»		
Раздел 3.		4	

Основы права.	1	Документы, регламентирующие отношения в торговле. Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара. Срок годности, гарантийный срок реализации. Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита прав потребителя. Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.	2
	2	Трудовое законодательство. Порядок приема на работу, трудовой договор(понятие, стороны, порядок заключения, изменения и распоряжения), переводы без согласия работника, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда, труд женщин и молодежи. Основания прекращения трудового договора по инициативе работника, по инициативе администрации. Дисциплинарная ответственность.	2
Раздел 4. Охрана труда.			10
	1	Классификация и номенклатура негативных факторов Источники и характеристики негативных факторов и их воздействия на человека.	2
	2	Защита человека от вредных и опасных производственных факторов Защита человека от физических, негативных факторов. Защита человека от химических и биологических факторов. Защита человека от опасных факторов комплексного характера. Электробезопасность.	2
	3	Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности Микроклимат помещения. Освещение.	2
	4	Правила и нормы охраны труда. Техника безопасности, производственная санитария. Опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; пониженная контрастность; прямая и отраженная блескостность; нервно-психические перегрузки).	2
	Практические занятия		2
	1	Расчет естественного и искусственного освещения. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда Психофизиологические основы безопасности труда.	
Раздел 5. Товароведение продовольственных товаров.			60
	1	Общие сведения о товароведения пищевых продуктов. Ключевые понятия. Особенности пищевых продуктов как сырья для, производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания	1
	2	Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификация продовольственных товаров.	1
	3	Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая,	2

	органолептическая ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания.	
4	Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Товарные потери: виды и разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.	2
5	Флодоовощные товары. Состояние рынка плодоловощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.	2
6	Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Технологические предреализационные дефекты.	5
7	Продукты переработки зерна. Состав и пищевая ценность разных групп. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция. Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам к химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.	4
8	Молоко, молочные продукты. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.	2
9	Мясо, мясные продукты. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Оценка качества мясных товаров. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы - на категории, колбасных изделий - на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.	5
10	Яйца, яичные продукты. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яичепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества яйца. Требования к качеству. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яичепродуктов.	2
11	Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Оценка	4

		качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.	
	12	Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные. Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.	4
	12	Вкусовые продукты. Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров. Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.	4
	13	Пищевые концентраты, пищевые красители и желеобразующие. Понятие, назначения. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. 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 питания.	2
	Практические занятия		20
	1	Распознавание разновидностей метода классификации в стандарте на продукцию	
	2	Составление классификации групп товаров разными методами. Определение класса продукции по коду ОКП.	
	3	Оценка потребительских свойств образцов продовольственных товаров	
	4	Определение градаций качества продовольственных товаров.	
	5	Определение физических свойств образцов продовольственных товаров	
	6	Изучение маркировки образцов продукции продовольственных товаров, определение вида информационных знаков.	
	7	Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции.	
Раздел 6. Технология розничной торговли			36
	1	Организация розничной торговли. Функции розничной торговли в экономической жизни страны. Органы управления и контроля в розничной торговле. Основные формы розничной торговли. Ознакомление с функциями розничной торговли; Влияние органов контроля на организацию работы торговых предприятий.	2
	2	Организация розничной торговой сети. Виды розничной торговой сети. Специализация и типизация магазинов. Основные принципы размещения магазинов. Устройство и планировка магазинов. Ознакомление с видами розничной торговой сети. Влияние специализации и типизации на	2

	эффективность обслуживания покупателей. Ознакомление с видами планировки и зонами площадей в торговом зале	
3	Сущность и организация товарооборота. Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Товароснабжение розничной торговли. Источники поступления товаров. Договоры поставки, формы товароснабжения. Организация централизованной доставки товаров в магазины. Ознакомление с методами изучения покупательского спроса. Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов. Ознакомление с оформлением договоров поставки товаров, составление заявки на завоз товаров	2
4	Назначение тары, ее виды, тарооборот. Назначение тары, ее виды и классификация. Основные виды тары. Приемка, вскрытие и хранение. Порядок и сроки возврата тары. Ознакомление с видами тары, по идам материала изготовления, и использовании. Влияние тарооборота на сохранность тары.	2
5	Приемка товаров по количеству и качеству. Организация приемки товаров по количеству и качеству. Особенности приемки основных групп товаров. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.	2
6	Организация продажи товаров. Организация продажи товаров, культура обслуживания покупателей, требования к обслуживающему персоналу. Основные правила работы магазинов. Основные правил продажи товаров. Технология продажи отдельных продовольственных товаров. Методы продажи товаров, магазинные и внемагазинные формы продажи. Дополнительные услуги.	2
Практические работы		18
1	Должностные обязанности продавца.	
2	Заполнение договора о материальной ответственности. Распределение недостачи бригадной форме материальной ответственности.	
3	Определение соответствия информации о товаре требованиям Закона о защите прав потребителей. Оформление ценника.	
4	Право потребителя на безопасность товара. Изучение документов по безопасности Товаров.	
5	Изучение прав потребителя при обнаружении в товаре недостатков, составление заявлений, претензий.	
6	Разрешение ситуаций в случае приобретения товаров ненадлежащего качества.	
7	Составление заявок на завоз товара.	
8	Изучение видов тары, составление схемы классификации тары.	
9	Составление технологической схемы приемки товаров в магазине.	
10	Оформление гарантийных талонов, товарных чеков.	
11	Консультирование потребителей.	
Раздел 7.		36

Кассовые машины и другое торговое оборудование	1	Оборудование и инвентарь. Организация материально-технического снабжения торговых предприятий. Нормы технического оснащения. Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Ответственность торговых работников за правильное использование торгового оборудования. Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение.	2
	2	Весоизмерительное оборудование. Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации.	2
	3	Машины для измельчения и нарезания продуктов. Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.	2
	4	Фасовочно-упаковочное оборудование. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.	2
	5	Контрольно-кассовые машины. Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство ККМ. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ.	2
	6	Холодильное оборудование. Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.	2
	7	Подъемно-транспортное оборудование. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали и др.).	2

		Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузодоставочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнивательные площадки и др.). Комплексы подъемно-транспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.	
	8	Оборудование для охраны предприятия. Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей. Сканирующее оборудование. Контактные, лазерные стационарные и лазерные ручные сканеры, радио-сканеры и т.п.	2
	Практические занятия		20
	1	Основные части и детали машин.	
	2	Правила эксплуатации и техника безопасности.	
	3	Изучение устройства весоизмерительного оборудования.	
	4	Изучение устройства машин для нарезания гастрономических изделий.	
	5	Изучение устройства машин для измельчения кофе.	
	6	Изучение устройства упаковочно-фасовочного оборудования.	
	7	Изучение устройства контрольно-кассовых машин.	
	8	Изучение устройства холодильного и морозильного оборудования.	
	9	Изучение устройства транспортирующих машин.	
	10	Изучение устройства охранных сигнализаций.	
Раздел 8. Торговые вычисления.			24
	1	Вычислительная техника, применяемая в торговых предприятиях. Введение. Характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.	2
	2	Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника, используемая в торговле.	2
	3	Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование. Сканеры: понятие, назначение, применение.	2
	4	Порядок учета товаров и тары. Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение.	2
	5	Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении. Порядок учета, хранения, возврата тары.	2
	6	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность. Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете. Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению. Порядок исправления ошибок в документах. Порядок сдачи документов в бухгалтерию. Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления.	2

		Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.	
	7	Учет и отчетность в торговых предприятиях. Хозяйственный учет: понятие, назначение, виды. Измерители, применяемые в учете. Признаки платежности денежных знаков. Понятие о цене. Ценообразование в розничной торговле: цены закупочные, реализации, торговая надбавка. Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними. Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.	2
	8	Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение, задачи. Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации.	2
	Практические занятия		8
	1	Подсчет стоимости покупки на калькуляторе.	
	2	Определение массы брутто, нетто товаров и тары.	
	3	Изучение реквизитов первичных документов.	
	4	Составление товарного отчета.	
Раздел 9. Основы поиска работы.			14
	1	Рынок труда. Поиск работы. Задачи и структура курса. Понятие рынка труда. Спрос и предложение рабочей силы. Решение кадровых проблем работодателя в условиях рынка. Принципы, которыми руководствуется работодатель при отборе претендентов. Конкуренция на рынке труда. Самоменеджмент, как условие успеха в конкуренции за вакантное рабочее место. Этапы поиска работы. Источники поиска работы.	1
	2	Резюме: понятие и назначение. Основные требования, которые предъявляются к резюме. Типовая структура резюме. Сопроводительное письмо: назначение, особенности. Эмоциональный настрой при написании сопроводительного письма. Стандартные программы для разработки резюме. Сайты и специализированные программы для разработки и размещения резюме.	1
	3	Телефонные переговоры. Поиск работы по телефону: особенности и преимущества этого способа поиска работы. Важность подготовки к телефонному разговору. Психологический настрой на телефонный разговор. Этапы разговора. Поведение во время телефонного разговора. Завершение разговора.	1
	4	Собеседование: подготовка и прохождение. Подготовка к собеседованию: важность подготовки, этапы, формирование необходимых документов. Психологическая подготовка к собеседованию: настрой на эффективную «продажу» умений, навыков и способностей соискателя, работа с возражениями.	1

		Подготовка вопросов и заготовка ответов на вероятные вопросы интервьюера. Внешний вид соискателя работы. Особенности прохождения собеседования. Типовая схема прохождения собеседования. Поведение в офисе. Тестирование: виды и особенности прохождения. Поведение при завершении собеседования.	
	5	Интернет как средство поиска работы. Интернет: возможности использования для поиска работы. Основные работные сайты. Работа с сайтами предприятий.	1
	6	Правовые аспекты трудоустройства. Трудовые отношения: понятие, условия возникновения. Процедура оформления на работу. Необходимые для трудоустройства документы. Трудовой договор: понятие, содержание и виды. Гражданский договор, специфика гражданских договоров. Процедура оформления на работу. Необходимые для трудоустройства документы. Испытательный срок. Особенности первичного устройства на работу. Особенности заключения трудового договора с работодателем - физическим лицом. Самозащита работниками трудовых прав.	1
	7	Адаптация на рабочем месте. Понятие адаптации. Психологический настрой на закрепление на новом рабочем месте. Задачи, решить которые необходимо за испытательный срок. Понимание стрессовости ситуации смены работы. Понятие конфликта и его типы. Стили разрешения межличностного конфликта: принуждения, уклонения от конфликта, сглаживающий, компромисс и решение проблемы. Правила, облегчающие процесс адаптации на рабочем месте.	1
	8	Предпринимательская деятельность как способ самозанятости. Сущность предпринимательства. Возможность занятия бизнесом для обеспечения занятости на рынке труда. Понятие физического и юридического лица. Организационно-правовые формы: понятие, особенности создания, учредительные документы, порядок государственной регистрации и прекращения предпринимательской деятельности.	1
	Практические занятия		6
	1	Разработка резюме.	
	2	Телефонные переговоры	
	3	Собеседование: подготовка и прохождение	
	4	Интернет как средство поиска работы	
	5	Работа с договорами	
	6	Адаптация на рабочем месте	
Раздел 11. Учебная практика			186
	1	Вводное занятие Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе.	6
	2	Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения.	6
	3	Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.	6

4	Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение. Основные правила электробезопасности.	6
5	Первая помощь при поражении электрическим током.	6
6	Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.	6
7	Устройство и применение огнетушителей и внутренних пожарных кранов. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения и применения).	6
8	План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.	6
9	Изучение ассортимента продовольственных товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цен.	6
10	Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.	6
11	Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования).	6
12	Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения.	6
13	Овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов различных типов.	6
14	Определение грузоподъемности весов.	6
15	Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.	6
16	Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации.	6
17	Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации.	6
18	Овладение приемами работы на измельчительно-режущем и фасовочно-упаковочном оборудовании.	6
19	Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации.	6
20	Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием.	6
21	Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.	6
22	Изучение видов торгового инвентаря и инструмента, правил пользования. Изучение тары-оборудования.	6
23	Изучение видов вычислительной техники, применяемой в магазинах.	6
24	Выполнение арифметических действий на вычислительной технике, имеющейся на торговом предприятии, в учебном классе.	6
25	Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами.	6
26	Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки.	6
27	Подсчет выручки за день.	6

	28	Ознакомление с порядком сдачи выручки.	6
	29	Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине.	6
	30	Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодовых технологий.	6
	31	Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.	6
Раздел 12. Производственная практика.			94
	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Ознакомление с торговым предприятием, его планировкой, организацией рабочего места, основными правилами работы, правилами обслуживания покупателей и правилами поведения продавца, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями работников по сохранности товаров, тары, инвентаря и других материальных ценностей, системой материальной ответственности, планом товарооборота и его выполнением. Ознакомление с порядком получения сан. одежды, правилами пользования ею и хранения.	6
	2	Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже. Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей. Приемы проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам. Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров и их соблюдением.	6
	3	Изучение поставщиков товаров. Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов.	6
	4	Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары. Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров.	6
	5	Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже. Участие в размещении и укладке товаров на хранение. Ознакомление с приборами, регулируемыми режим хранения; изучение правил пользования ими.	6
	6	Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму. Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении. Ознакомление с видами тары, порядком ее хранения, учета и возврата.	6
	7	Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разруб товаров, фасовка.	6
	8	Ознакомление с видами упаковочного материала. Приобретение навыков по нарезке бумаги на листы нормативных размеров. Упаковка товаров. Отработка приемов упаковки верха пакета различными	6

	способами.Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.	
9	Организация рабочего места. Ознакомление с рабочим местом продавца.Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен.	6
10	Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин. Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.	6
11	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей. Встреча покупателя и выявление спроса. Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.	6
12	Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.	6
13	Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель». Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки. Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.	6
14	Изучение оборудования для охраны предприятия. Изучение видов охранной сигнализации. Приобретение навыков по эксплуатации камер слежения.	6
15	Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда. Самостоятельная работа обучающихся под наблюдением мастера (инструктора) производственного обучения по закреплению полученных знаний, умений и навыков работы в соответствии с квалификационными требованиями и учебной программой.	10
Всего		480

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПДПО
4.1 Ресурсное обеспечение реализации ОПОП

4.1.1 Кадровое обеспечение по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

УД, ПМ по учебному плану	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя	Образование, специальность, квалификация	Категория	Стаж, лет		Повышение квалификации, стажировка		Примечание
					Общий	Педагогический	Год	Направление	
Общепрофессиональные дисциплины									
ОП.01	Основы рыночной экономики и предпринимательства	Климкина Светлана Борисовна	- Семипалатинский педагогический институт, 1986, «Русский язык и литература», учитель русского языка и литературы; - Университет «Кайнар» г. Семипалатинск, 2000, «Юриспруденция» юрист	Высшая	33	33	01.2018	- ООО "Западно-Сибирский межрегиональный центр" г. Бийск "Организация проектной и исследовательской деятельности студентов в условиях ФГОС(на материале дисциплин учреждений СПО)", 72ч ООО «Русская трапеза» Стажировка: - Организация производственного процесса на предприятии - Стили и методы управления - Бизнес-планирование	Почетная грамота Минобрнауки Алтайского края, 2018
ОП.05	Основы поиска работы								
ОП.03	Основы права								
МДК 03.02	Товароведение	Семенова	Алтайский	Высша	7	7			

	продовольственных товаров	Марина Геннадьевна	государственный технический университет, товаровед	я категория					
МДК 01.02	Технология розничной торговли								
ОП.04	Охрана труда								
МДК 04.02	Торговые вычисления								
								03.2017	АКИПКРО, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся»,
								02.2018	72 ч, - ООО «Розница К – 1», Стажировка: - Работа с документами по подтверждению соответствия. Участие в мероприятиях по контролю - Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями - Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества
								04.2019	- ФГБОУ ВО «Алтайский государственный гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина», КПК «Организация обучения и социально-психологического сопровождения обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в профессиональной образовательной организации»

МДК 01.03	Кассовые машины и другое торговое оборудование	Чапаева Оксана Владимировна	Новосибирский институт советской кооперативной торговли, экономист-организатор	Высшая категория	20	9	04.2018	- КГБУ ДПО АК ИПКРО г. Барнаул "Содержание и методика преподавания курса фин. грамотности различным категориям обучающихся", 72ч - Стажировка в ООО Торговая сеть «АНИКС», Тема «Подготовка товаров к продаже», «Мерчендайзинг в торговле», «Распределительная логистика и сбыт» - ФГБОУ ВО "АГГПУ им. В.М. Шукшина" г.Бийск, "Педагогика и психология. Инклюзивное образование лиц с ОВЗ в условиях реализации ФГОС СПО", 32ч - ООО " Западно-Сибирский МОЦ" г. Бийск. Переподготовка по программе "Педагог (преподаватель) СПО"	
ОП.02	Деловая культура	Коротких Юрий Александрович	Бийский Государственный Педагогический институт учитель	Ветеран труда. Высшая категория	40	19			
	Учебная практика	Швецова Оксана	Алтайский государственный технический университет,	Высшая	34	28	03.2017	КГБУ ДПО АК ИПКРО г. Барнаул "Содержание и	

	Производственная практика	Александровна	2002, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед				04.2018 2018 02.2018	методика преподавания курса фин. грамотности различным категориям обучающихся", 72ч 2.2017, Стажировка в ООО Торговая сеть «АНИКС», Тема «Подготовка товаров к продаже», «Мерчендайзинг в торговле», «Работа на ККТ» - ФГБОУ ВО "АГПУ им. В.М. Шукшина" г.Бийск, "Педагогика и психология. Инклюзивное образование лиц с ОВЗ в условиях реализации ФГОС СПО", 32ч - ООО "Западно-Сибирский МОЦ" г. Бийск. Переподготовка по программе "Педагог (преподаватель) СПО" - Стажировка в ООО "Розница К-1" по теме "Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. Расчет товарных потерь и их списание. Складская логистика"	
--	---------------------------	---------------	---	--	--	--	--	--	--

4.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

УД, ПМ по учебному плану	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	ФИО преподавателя	Наименование методических пособий
Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	Климкина С.Б.	<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники, практикумы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Лапуста, М.Г., Старостин, Ю.Л. Малое предпринимательство: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2011, 454 с.; 2. Блок М.Е., Райских Т.Н. Основы рыночной экономики. Практикум. – Барнаул: КГБУ ДПО АКИПКРО, 2016

ОП.04	Охрана труда		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: <p>1. Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.—М. : КНОРУС, 2016. —182 с. — (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406-04519-0</p>
МДК 03.02	Товароведение продовольственных товаров		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: <p>1. Новиков А.Г. Организация и товароведение продовольственных товаров.- Москва, Экономика 2004,2006.-500 с. 2. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т.- М.: Академия,2008.-384с. 3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.-Ростов н/Д, Феникс,2009</p>
МДК 01.02	Технология розничной торговли		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: <p>1. Технология розничной торговли./ Брагин Л. А. и др.-М.: Академия ,2004. 2. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли.- и К»,2006.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков 288с.</p>

МДК 04.02	Кассовые машины и другое торговое оборудование		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: <ol style="list-style-type: none"> 1.Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2004,2007.-128с. 2.Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины.- М.Академия,2003.-72с. 3.Арустамов Э.А.Техническое оснащение торговых организаций.- М.:Академия,2007.-208с. 4.Яковенко Н.В. Контролер-кассир торгового зала.- М.:Академия,2008.-87с. 5.Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала.- М.:Академия,2008.-64с.
-----------	--	--	--

ОП.02	Деловая культура		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: <ol style="list-style-type: none"> 1. Сухарев В. Этика и психология делового человека. - М.: Издательско- торговый дом " Гранд", 1997 2. Данкел Ж . Деловой этикет.- Ростов- на -Дону, Феникс 1997 3. Шейнов ВП. Психология и этика делового контакта- Минск , Амолфел 1997 4. Бороздина ГВ. Психология для делового общения.- М.: , Инфра- М, 1999-224с 5. Лисенкова О.Ю. Этика и психология деловых отношений.- М.: Дрофа, 2004. 6. Сорокина А. В. Основы делового общения. – Ростов н/Д : Феникс, 2004 . 224 с. 7. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения.-М.: Издательский центр «Академия»,2007.-160с. 8. Кошечая И. П., Канке А.А. Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2009.
МДК 04.02	Торговые вычисления		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: <ol style="list-style-type: none"> 1. Красильщиков БС. Сборник задач по торговым вычислениям. –М.; Экономика, 1991. 2. Голубкина Т. С. Торговые вычисления. – М.: Академия, 2004.

ОП.03	Основы права		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; - учебники: 1. Кашанина Т.В.,Кашанин А.В. Основы права.- М.:Высш.шк.,2005,2009.-519с. 2. Румынина В.В.Правовое обеспечение профессиональной деятельности.-М.:Издательский центр «Академия»,2007
ОП.05	Основы поиска работы		<ul style="list-style-type: none"> - учебно-методический комплекс преподавателя; - комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов, иллюстраций и др.; - информационно-коммуникативные средства; - видео и аудио материалы ко всем темам программы; <p>1. Журнал «Карьера»,2007-2008</p>

4.1.3. Материально-техническое обеспечение по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

	Кабинеты
1	Социально-экономические дисциплины
2	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
	Лаборатория
1	Торговое дело

№ п/п	Вид образовательной программы, наименование дисциплины, модуля в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
1	2	3
1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	<u>Кабинет общественных дисциплин №205</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор
2	Охрана труда	<u>Кабинет «Техническое оснащение» № 210</u> Кассовая машина «АМС-100» Кассовая машина «Астра-100Ф» Кассовая машина «Миника-02Ф» Кассовая Машина «Орион -100Ф» Компьютер Принтер
3	Товароведение продовольственных товаров	<u>Кабинет «Товароведение» № 301</u> Интерактивная доска Образцы товаров – 73 шт.

4	Технология розничной торговли	<u>Кабинет «Организация коммерческой деятельности» № 210</u> Компьютер Мультимедийный проектор Маркерная доска Сканер Принтер Программное обеспечение
5	Кассовые машины и другое торговое оборудование	<u>Кабинет «Техническое оснащение» № 210</u> Кассовая машина «АМС-100» Кассовая машина «Астра-100Ф» Кассовая машина «Миника-02Ф» Кассовая Машина «Орион -100Ф» Компьютер Принтер
6	Деловая культура	<u>Кабинет общественных дисциплин № 205</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор
7	Торговые вычисления	<u>Лаборатория «Торговое дело»</u> Весы циферблатные -2 шт. Весы электронные ВП-151 -4 шт. Весы электронные напольные 1244 Витрина 1300 – 3 шт. Кассовая машина «АМС-100» Кассовая машина «Астра-100Ф» Кассовая машина «Миника-02Ф» Терминал М-Штрих - 2

8	Основы права	<u>Кабинет общественных дисциплин № 205</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор
9	Основы поиска работы	<u>Кабинет общественных дисциплин № 205</u> Компьютер Сканер Принтер Мультимедийный проектор Электронный обучающий фильм по курсу «Технология поиска работы»
10	Учебная практика	<u>Лаборатория «Торговое дело»</u> Весы циферблатные -2 шт. Весы электронные ВП-151 -4 шт. Весы электронные настольные 1244 Витрина 1300 – 3 шт. Кассовая машина «АМС-100» Кассовая машина «Астра-100Ф» Кассовая машина «Миника-02Ф» Терминал М-Штрих - 2

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Организация итоговой аттестации

5.1 Организация итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации – экзамен квалификационный (тестирование).

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности.

Квалификационный экзамен проводится в лаборатории «Торговое дело» в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Программа дополнительного профессионального образования считается освоенной при выполнении не менее 60 % показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Количество правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
32 ÷ 34	5	отлично
31 ÷ 28	4	хорошо
27 ÷ 24	3	удовлетворительно
менее 24	2	неудовлетворительно