

Аннотация
на основную образовательную программу профессионального обучения
профессиональной подготовки рабочих, служащих
по профессии **17353 Продавец продовольственных товаров**
3 разряд

<p>Цель и задачи образовательной программы:</p>	<p>Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров впервые. Целью программы является обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего Задачи - освоение новых трудовых функций, основные профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности</p>
<p>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</p>	<p>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации: - Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по осуществлению продаж различных групп продовольственных товаров и применять на практике умение обслуживать покупателей Требования к результатам освоения программы – Продавец продовольственных товаров 3-го разряда <i>С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:</i> УМЕТЬ: 1) обслуживать покупателей: предлагать и показывать товары; нарезать, рубить, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, рассчитываться с покупателями, выдавать покупку; консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; предлагать взаимозаменяемые товары, новые товары сопутствующего спроса; 2) работать за контрольно-кассовой машиной; проверять исправность и подготавливать к работе контрольно-кассовую машину; 3) подготавливать рабочее место: следить за исправностью инвентаря и инструментов, точить и править инструменты; проверять исправность и устанавливать весы и гири; 4) получать упаковочный материал; 5) контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров и сроки реализации скоропортящихся товаров; 6) получать товары и подготавливать их к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки товаров; распаковывать, осматривать внешний вид, перебирать,</p>

	<p>протирать, зачищать, нарезать, разделять и рубить товары по сортам; уведомлять администрацию о случаях поступления товаров, несоответствующих маркировке (накладной ведомости); заполнять и прикреплять ярлыки цен к товарам; составлять и оформлять подарочные и праздничные наборы; размещать и выкладывать товары по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;</p> <p>7) оформлять наприлавочные и внутримagaзинные витрины;</p> <p>8) изучать спрос покупателей;</p> <p>9) подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке;</p> <p>10) убирать нереализованные товары и тару;</p> <p>11) подготавливать товары к инвентаризации;</p> <p>12) анализировать результаты своей работы и работы бригады.</p> <p>знать:</p> <p>1) порядок работы магазина;</p> <p>2) правила торговли товарами данной группы;</p> <p>3) ассортимент: классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены товаров данной группы; основных поставщиков, особенности в ассортименте и качестве их продукции;</p> <p>4) правила подготовки товаров к продаже, приемы показа и упаковки товаров;</p> <p>5) принципы оформления внутримagaзинных витрин;</p> <p>6) основные виды сырья для изготовления товаров;</p> <p>7) признаки доброкачественности, сортности, органолептические методы определения качества продуктов в соответствии с требованиями ГОСТов;</p> <p>8) правила хранения товаров и сроки их реализации;</p> <p>9) виды брака, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;</p> <p>10) методы снижения потерь товаров при хранении;</p> <p>11) правила взвешивания товаров, установки, регулировки, проверки весов и ухода за ними; сроки клеймения весов, гирь;</p> <p>12) правила работы на контрольно-кассовой машине и ухода за ней;</p> <p>13) методы изучения опроса покупателей;</p> <p>14) виды торгового инвентаря и инструмента и правила пользования ими;</p> <p>15) признаки платежности государственных денежных знаков; установленный порядок приема и сдачи денег;</p> <p>16) порядок подготовки товаров к инвентаризации;</p> <p>17) правила обращения с тарой;</p> <p>18) правила санитарии и гигиены;</p> <p>19) правила техники безопасности труда и противопожарные мероприятия;</p> <p>20) опыт работы передовиков коллектива трудового предприятия</p>
Категория слушателей:	Лица, ранее не имевшие профессии рабочего или

	должности служащего.
Трудоёмкость обучения:	280 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин, модулей:	<p>Основы деловой культуры Учет и отчетность Санитария и гигиена ПМ 01 Продажа продовольственных товаров МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров МДК 01.02 Технология розничной торговли ПМ 02 Торговое оборудование и расчеты с покупателями МДК.02.01 Техническое оснащение в организации торговли продовольственными товарами МДК.02.02 Торговые вычисления и расчеты с покупателями Учебная практика; Производственная практика; Квалификационный экзамен.</p>
Производственное обучение (кол-во часов:)	112 часов
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия, учебная практика
Материально-техническое обеспечение:	<ul style="list-style-type: none"> – Аудитория «Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»; – Лаборатория «Учебный магазин».
Промежуточная аттестация:	<p>Основы деловой культуры – зачет; Учет и отчетность – зачет; Санитария и гигиена – зачет; МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров – зачет; МДК 01.02 Технология розничной торговли – зачет; МДК 02.01 Техническое оснащение в организации торговли продовольственными товарами – зачет; МДК 02.02 Торговые вычисления и расчеты с покупателями – зачет; Учебная практика - зачет; Производственная практика - зачет;</p>
Квалификационный экзамен:	<p>Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в ЕТКС 17353 Продавец продовольственных товаров</p>
Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.	