Аннотация

на основную образовательную программу профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих

по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров 3 разряд

**	э разряд
Цель и задачи	Основная программа профессионального обучения
образовательной	профессиональной подготовки рабочих, служащих
программы:	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
Требования к	Характеристика нового вида профессиональной
результатам обучения.	деятельности, трудовых функций и (или) уровней
Планируемые результаты	квалификации:
обучения.	-Выпускник должен быть готов к профессиональной
Характеристика нового	деятельности по осуществлению продаж различных групп
вида профессиональной	продовольственных товаров и применять на практике
деятельности, трудовых	умение обслуживать покупателей
функций и (или) уровней	Требования к результатам освоения программы — Продавец
квалификации:	продовольственных товаров 3-го разряда
•	С целью формирования перечисленных результатов
	обучающийся в ходе освоения программы
	профессионального обучения должен:
	<u>уметь:</u>
	-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;
	-работать за контрольно-кассовой машиной; проверять
	исправность и подготавливать к работе контрольно-
	кассовую машину;
	-подготавливать рабочее место: следить за исправностью
	инвентаря и инструментов, точить и править инструменты;
	проверять исправность и устанавливать весы и гири;
	-получать упаковочный материал;
	-контролировать своевременное пополнение рабочего
	запаса товаров и сроки реализации скоропортящихся
	товаров;
	-получать товары и подготавливать их к продаже:
	проверять наименование, количество, сортность, цену,
	состояние упаковки и правильность маркировки товаров;
	распаковывать, осматривать внешний вид, перебирать,
	распаковывать, осматривать впешний вид, персопрать,

протирать, зачищать, нарезать, разделывать 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;

- -оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины;
- -изучать спрос покупателей;
- -подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке;
- -убирать нереализованные товары и тару;
- -подготавливать товары к инвентаризации;
- -анализировать результаты своей работы и работы бригады.

знать:

- -порядок работы магазина;
- -правила торговли товарами данной группы;
- -ассортимент: классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены товаров данной группы; основных поставщиков, особенности в ассортименте и качестве их продукции;
- -правила подготовки товаров к продаже, приемы показа и упаковки товаров;
- -принципы оформления внутримагазинных витрин;
- -основные виды сырья для изготовления товаров;
- -признаки доброкачественности, сортности, органолептические методы определения качества продуктов в соответствии с требованиями ГОСТов;
- -правила хранения товаров и сроки их реализации;
- -виды брака, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- -методы снижения потерь товаров при хранении;
- -правила взвешивания товаров, установки, регулировки, проверки весов и ухода за ними; сроки клеймения весов, гирь;
- -правила работы на контрольно-кассовой машине и ухода за ней;
- -методы изучения опроса покупателей;
- -виды торгового инвентаря и инструмента и правила пользования ими;
- -признаки платежности государственных денежных знаков; установленный порядок приема и сдачи денег;
- -порядок подготовки товаров к инвентаризации;
- -правила обращения с тарой;
- -правила санитарии и гигиены;
- -правила техники безопасности труда и противопожарные мероприятия;
- -опыт работы передовиков коллектива трудового предприятия

Категория слушателей:

Лица, ранее не имевшие профессии рабочего или

	должности служащего
Трудоемкость обучения:	280 академических часов
Форма обучения:	Очная, с использованием дистанционных образовательных
- ,	технологий и электронного обучения
Наименование дисциплин,	Основы деловой культуры
модулей:	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
Производственное	112 часов
обучение (кол-во часов:)	
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия,
	учебная практика
Материально-	-Аудитория «Товароведение и экспертиза
техническое обеспечение:	продовольственных и непродовольственных товаров»;
	-Лаборатория «Учебный магазин»
Промежуточная	Основы деловой культуры – зачет;
аттестация:	Учет и отчетность – зачет;
	Санитария и гигиена – зачет;
	МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров –
	3auet;
	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
	1 ' '
	покупателями – зачет; Учебная практика - зачет;
	Производственная практика - зачет;
Квалификационный	Квалификационный экзамен проводится ГАПОУ МО
экзамен:	«Мурманский индустриальный колледж» для определения
sksumen.	соответствия полученных знаний, умений и навыков по
	программе профессионального обучения. К проведению
	квалификационного экзамена привлекаются представители
	работодателей.
	Квалификационный экзамен включает в себя практическую
	квалификационную работу и проверку теоретических
	знаний в пределах квалификационных требований,
	указанных в ЕТКС 17353 Продавец продовольственных
	товаров
Лицам, успешно сдавшим	квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.