Общество с ограниченной ответственностью

«Вирната»

 Учебный отдел

Утверждаю

Директор ООО «Вирната»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Козырева И.Б.

10 февраля 2016 г.

Дополнительная профессиональная программа

(повышение квалификации)

 «Продавец продовольственных товаров»

Срок реализации 72 часа

Екатеринбург

2016 г.

Программа повышения квалификации «Продавец продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация разработчик: Учебный отдел ООО «Вирната».

Разработчик: Козырева Ирина Борисовна.

Программа рекомендована к использованию для повышения квалификации по рабочей специальности «Продавец продовольственных и непродовольственных товаров» для лиц, имеющих (или получающих) среднее или высшее профессиональное образование.

Содержание

1. Общие положения
	1. Нормативно-правовая основа разработки образовательной программы дополнительного профессионального образования (повышения квалификации).
	2. Термины, определения и используемые сокращения.
	3. Требования к поступающим.
	4. Цель программы, требования к выпускникам.
	5. Нормативный срок освоения программы.
2. Требования к результатам освоения программы.
3. Учебный план по программе повышения квалификации.

3.1.Рабочая программа модуля ОП.01 “Основы деловой культуры”.

3.2**.** Рабочая программа модуля ОП.02 “Организация и технология розничной торговли”.

3.3.Рабочая программа модуля ОП.03 “Санитария и гигиена”.

3.4.Рабочая программа профессионального модуля “Товароведение продовольственных товаров”.

3.5. Рабочая программа модуля “Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями”.

4. Календарный план занятий.

5.Кадровое обеспечение образовательного процесса.

6. Формы аттестации и критерии оценивания.

7. Оценочный материал.

8.Учебно-методическое обеспечение программы.

9. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

**1.1. Нормативно-правовая основа разработки образовательной программы дополнительной профессионального образования повышения квалификации:**

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 №513 «Об утверждении перечня рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

**1.2. Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их сокращения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания образовательной программы.

**Результат подготовки** – освоение компетенций и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений, формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль.

**ПК** – профессиональная компетенция.

**ОП** – общепрофессиональные дисциплины.

**1.3. Требования к поступающим:**

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации лиц, имеющих (или получающих ) среднее или высшее профессиональное образование.

**Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

1. Область профессиональной деятельности выпускников: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров продовольственного и промышленного назначения, создания необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.
2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: товарно-сопроводительные документы, товарно-технологическое оборудование; весоизмерительное, холодильное и контрольно-кассовое, ассортимент товаров, технологические процессы.
3. Обучающийся по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир готовится к следующим видам деятельности:
	1. Продажа непродовольственных товаров.
	2. Продажа продовольственных товаров.
	3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.
	4. **Цель программы**: совершенствование знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, повышение профессионального уровня по данной специальности.

**1.5. Нормативный срок освоения программы**: 72 часа.

Форма освоения программы – очно-заочная.

1. **Требования к результатам освоения программы**

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Продажа продовольственных товаров

ПК 1.1. Проверить качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступающие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения товаров, сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

3.Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

**3. Учебно-тематический план по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации по профессии “Продавец продовольственных товаров”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, модулей |  Учебная нагрузка | Форма контроля |
| Всего | Лекции | Практическая работа | Самостоятельное обучение |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы деловой культуры | 5 | 3 | - | 2 | Домашняя работа |
| ОП.02 | Организация и технология розничной торговля | 12 | 4 | 4 | 4 | Домашняя работа |
| ОП.03 | Санитария и гигиена | 5 | 5 | - | - | Домашняя работа |
| **ПМ.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |
| ПМ.01 | Товароведение продовольственных товаров | 32 | 20 | 4 | 8 | Домашняя работа |
| ПМ.02 | Работа на ККТ и расчеты с покупателями | 16 | 8 | 4 | 4 | Домашняя работа |
| ИА | Квалификационный экзамен | 2 |  |  |  | Зачет |
|  | Всего часов | 72 | 40 | 12 | 18 |  |

**3.1. Рабочая программа модуля ОП.01 “Основы деловой культуры”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Комплектование тем модулей | Всего часов |
| Тема 1.1 | Основы психологии, история развития психологии | 1 ч. лекции |
| Тема 1.2 | Основы этики, значение этики на современном этапе | 1 ч. лекции |
| Тема 1.3 | Виды конфликтов, их классификация | 0.5 ч. лекции |
| Тема 1.4 | Пути выхода из конфликтных ситуаций | 0.5 ч лекции |
| Тема 1.5 | Особенности обслуживания покупателей разных возрастных групп | 1ч. самостоятельная работа |
| Тема 1.6 | Пути выхода из стресса | 1ч. самостоятельное изучение |
|  | Всего | 5 ч. |
|  |  |  |

**Цель модуля:** Совершенствование компетенций на основе полученных знаний в области психологии и конфликтологии.

**Оценка полученных знаний -** по результатам проверки домашнего задания и обсуждения результатов.

**Перечень самостоятельных работ:** **Тема 1.4.** Дать классификацию предложенному конфликту, объяснить причину его возникновения - 1 час. **Тема 1.5.** Составить алгоритм обслуживания детей до 12 лет – 4ч.

**Задание для самостоятельного изучения: Тема 1.6.** Дать анализ тексту «Снятие стресса», внести свои предложения – 8ч.

**3.2. Рабочая программа модуля ОП.02 “Организация и технология розничной торговли”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование тем модуля | Всего часов |
| Тема 1.1 | Технология розничной торговли | 1ч. лекции, 4 ч. самостоятельная работа |
| Тема 1.2 | Розничная торговая сеть | 1ч. лекции |
| Тема 1.3 | Методы обслуживания покупателей | 1ч. практическая работа |
| Тема 1.4 | Маркетинг в торговле |  1 ч. практическая работа |
| Тема 1.5 | Дополнительные услуги в магазине | 1ч. лекции |
| Тема 1.6 | Организация торгово-технологического процесса | 1ч. практическое занятие |
| Тема 1.7 | Правила торговли отдельных групп товаров | 1ч. лекции |
| Тема 1.8 | Изучение «Закона о защите прав потребителей» | 1 ч. практическая работа |
|  | Всего | 12 ч. |

**Цель модуля:** Совершенствование знаний и компетенций по вопросам работы розничной торговой сети, основам маркетинговой деятельности, технологии приемки, хранения товаров, нормативной документации по защите прав потребителей.

**Перечень практических работ: Тема 1.4.** Составить план маркетинговых мероприятий в магазине «Продукты» - 4ч. **Тема 1.8.** Сделать выписку о правилах обмена товара, руководствуясь “Законом о защите прав потребителей”.

**Задания для самостоятельного изучения: Тема 1.1.** Разработка этапов торгового обслуживания в магазине самообслуживания.

**3.3. Рабочая программа модуля ОП.03 “Санитария и гигиена”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование тем модуля | Всего часов |
| Тема 1.1 | Нормативно-правовая база | 2ч. лекции |
| Тема 1.2 | Санитарно-эпидемиологические требования | 2ч. лекции |
| Тема 1.3 | Требования к личной гигиене | 1ч. лекции |
|  | Всего | 5 ч. |

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

* соблюдать санитарные правила для организации торговли;
* соблюдать личные требования к гигиене.

Слушатель должен знать:

* нормативно-правовую базу;
* требования к личной гигиене.

**3.4. Рабочая программа профессионального модуля “Товароведение продовольственных товаров”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование тем модуля | Всего часов |
| Тема 1.1 | Товароведная характеристика зерно-мучных товаров | 6ч. лекции |
| Тема 1.2 | Плодо-овощные товары | 4ч. лекции |
| Тема 1.3 | Кондитерские товары | 4ч. самостоятельная работа |
| Тема 1.4 | Молочные товары | 4ч. лекции |
| Тема 1.5 | Мясо, мясные товары | 6ч. лекции |
| Тема 1.6 | Рыба, рыбные товары | 4ч. практическая работа |
| Тема 1.7 | Алкогольная продукция | 4ч. самостоятельная работа |
|  |  |  |
|  | Всего | 32ч. |

**Цель модуля:** совершенствование знаний и компетенций по вопросам ассортимента продовольственных товаров, определение их потребительских свойств, требования к качеству различных групп товаров.

Обучающийся должен

**уметь:**

* идентифицировать раздичные группы продовольственных товаров;
* устанавливать градации качества пищевых продуктов;
* создавать оптимальные условия хранения;
* оценивать качество продовольственных товаров;

**знать:**

* классификацию групп и подгрупп;
* особенности пищевой ценности продуктов;
* дефекты продуктов;
* особенности маркировки, хранения товаров;
* сроки годности различных групп товаров.

**Перечень практических работ:**

**Тема 1.6.** Работа с ГОСТом «Рыба замороженная», сделать выписку о недопустимых дефектах – 4ч.

**Темы для самостоятельного изучения:**

**Тема 1.7.**  Изучить сертификат на алкогольную продукцию, ответить на вопросы - 6ч.

**3.5. Рабочая программа модуля “Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование тем модуля | Всего часов |
| Тема 1.1 | Федеральный закон “Об обязательном применении ККТ при наличных расчетах с населением”.  | 1ч. лекции |
| Тема 1.2 | Штрафные санкции за неприменение ККТ | 1ч. лекции |
| Тема 1.3 | Правила эксплуатации ККТ | 2ч. лекции |
| Тема 1.4 | Порядок регистрации ККТ в налоговой инспекции | 1 ч. лекции |
| Тема 1.5 | Обязанности контролера-кассира при расчетах с покупателями | 2ч. лекции |
| Тема 1.6 | Заключение договора о материальной ответственности | 1ч. лекции |
| Тема 1.7 | Работа на ККМ “ЭКР” | 1ч. практическая работа  |
| Тема 1.8 | Работа на ККМ “АМС-100” | 1ч. практическая работа  |
| Тема 1.9 | Работа со сканером | 1ч. практическая работа  |
| Тема 1.10 | Заполнение “Акта о возврате денежных сумм покупателям. Справки кассира.Заполнение “Журнала кассира-операциониста”. Сдача выручки в конце дня. | 1ч. практическая работа |
| Тема 1.11 | Расчеты с использованием пластиковых карт | 1ч. самостоятельная работа |
| Тема 1.12 | Распознавание денежных знаков | 2ч. самостоятельная работа |
|  |  | . |
|  | Всего | 16ч. |

**Цель модуля:** совершенствование знаний и компетенций при заполнении документов и работе на разных типах контрольно-кассовой техники.

**Перечень практических работ:**

**Тема 1.7.** Обслуживание и работа на ККМ «ЭКР» - 6ч.

**Тема 1.8.** Обслуживание и работа на ККМ «АСМ» - 6ч.

**Тема 1.9.** Работа со сканером по штрих-коду – 6ч.

**Тема 1.10.** Заполнение журнала кассира – 4ч.

**Темы для самостоятельного изучения:**

**Тема 1.11.** Конспект по использованию пластиковых карт.

**Тема 1.12.** Сформулировать признаки фальшивых банкнот.

Промежуточный контроль полученных знаний осуществляется путем обсуждения проблемных тем модуля, консультаций и проверки домашнего задания и промежуточного тестирования. Итоговый контроль - в виде итогового тестирования (зачет-незачет).

**4. Календарный план занятий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Неделя | День недели | Время | Содержание |
| 1 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 2 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 3 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 4 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 5 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 6 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 7 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 8 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |
| 9 | Понедельник | - | - |
| Вторник | 17:00-20:30 | Теоретические занятия |
| Среда | - | - |
| Четверг | - | - |
| Пятница | - | - |
| Суббота  | - | - |
| Воскресенье | 17:00-20:30 | Практические занятия |
|  | Самоподготовка | 4 часа |  |

**5.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обучение: наличие высшего профессионального образования, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**6.Формы аттестации и критерии оценивания**

Программа повышения квалификации предполагает входное и выходное тестирование, завершается итоговой аттестацией слушателей. По результатам итоговой аттестации слушателям выдается диплом о повышения квалификации.

Программа считается освоенной, если успешно пройдена итоговая аттестация в виде зачета.

**7.Оценочный материал:**

Тест для контроля знаний. Вопросы для зачета.

**Тест для проверки знаний**

1. К алкогольным напиткам относятся напитки с содержанием этилового спирта:

А. Более 15%

Б. Более 9%

В. Более 5%.

1. Чай имеет соротов:

А. 3

Б. 6

В. 2

3. К сычужным сырам относят:

А. Брынза

Б. Колбасный сыр

В. Голландский сыр

4. Телятиной называют мясо:

А. До 3-х лет

Б. До 3-х месяцев

И. До 1-го года.

4. Эргономические свойства товаров это:

А. красивый цвет

Б. удобство пользования

В. долговечность

5. Документ, подтверждающий, что данный товар соответствует ГОСТу

А. товарный отчет

Б. ценность

В. сертификат соответствия

6. Товарный отчет составляет:

А. бухгалтер

Б. зав. магазином

В. материально ответственное лицо

7. Нужно ли проводить инвентаризацию, если увольняется один из членов бригады?

А. обязательно

Б. не нужно

В. на усмотрение руководителя

8. Крупчатка это:

А. Сорт муки

Б. Сорт вина

В. Сорт зерна

9. Творог по степени жирности делится:

А. 9%

Б. 30%

В. 18%

10. Рафинированное подсолнечное масло получают способом:

А. Прямого отжима

Б. Очистка горячей водой

В. Химическая очистка

**Итоговое тестирование по модулю “Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями”**

1. **Можно ли хранить личные деньге в кассе:**

А, Нет, нельзя;

Б. Можно, известив руководителя.

В. Можно, известив старшего кассира.

Г. Можно всегда.

**2. Кто имеет доступ к фискальной памяти:**

А. Руководитель;

Б. Старший кассир;

В. Мастер из центра тех. обслуживания;

Г. Налоговый инспектор.

**3. Можно ли по штрих-коду определить изготовителя:**

А. Нет, нельзя;

Б. Можно определить;

В. Можно, но в исключительных случаях;

Г. Нет верного ответа.

**4. После того, как ККМ была исключена из Госреестра, можно ли ее использовать:**

А. Нет;

Б. Можно;

В. Можно, но не более 7 лет со дня выпуска;

Г. Можно, но не более 5 лет.

**5. Сколько раз в день кассир может снять “х” отчет:**

А. Только один раз утром;

Б. Только один раз вечером;

В. Несколько раз в день;

Г. Не имеет значения;

Д. Нет верного ответа.

**6. Штраф за нарушения ведения кассовых операций составляет с организации:**

А. От 30 000 до 40 000 руб.;

Б. От 10 000 до 20 000 руб.;

В. 100 000 руб.;

Г. 10 000 руб.

**7. В каких случаях недостачу денег в кассе следует оформить актом:**

А. Если недостача более 5 руб.;

Б. Если недостача более 10 руб.;

В. Всегда оформлять актом;

Г. Более 100 руб.

**8. Если зашел спор с покупателем о сумме сдачи надо:**

А. Снять “х” отчет одному;

Б. Снять “х” отчет со старшим кассиром;

В. Обратиться к свидетелям;

Г. Покупатель всегда прав.

**8.Учебно-методическое обеспечение программы**

Основная литература:

1. Правила торговли
2. Закон “О защите прав потребителей
3. Закон РФ “О применении ККТ при наличных расчетах с населением”
4. Правила ведения кассовых операций
5. Справочник товароведа продовольственных товаров

Дополнительная литература:

1. Дашкова А. “Организация и технология торговых процессов”. Москва, “Экономика”, 2015.
2. Панкратов В.В. “Обслуживание покупателей”. Москва, “Экономика”, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. http//buhcon.com/index.php

2. http//repetitor-nachbuh.ru/ index.php/map-site

3. http//www.buh.ru.

**9.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Оборудование рабочего места включает:

- контрольно-кассовые машины АМС-100;

- контрольно-кассовые машины ЭКР;

- весы электронные;

- сканер для считывания штрих-кода;

- бланки первичной документации кассира;

- калькуляторы;

- алгоритмы работы по ККМ;

- учебно-наглядные пособия по работе на ККМ;

-государственные стандарты по определению качества непродовольственных товаров.

Составитель программы - Козырева И.Б.