

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования Республики Бурятия
«Республиканский межотраслевой техникум»

РАССМОТРЕНО
И ОДОБРЕНО
На заседании МС

Председатель МС

Ивакина Н.В. _____

Протокол __ от «__» 2015г

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УВР

Костромина Н.А. _____

от «__» _____ 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ СПО РБ «РМТ»

Киреев В.Ю. _____

от «__» _____ 2015г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной и производственной практики «Продажа продовольственных товаров»

Профессия/специальность: Продавец

с. Новоильинск .

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по профессии Продавец, входящей в укрупненную группу профессий 100000 Сфера обслуживания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа учебной и производственной практик может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания на базе основного общего образования. Практический опыт не требуется.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики профессионального модуля:

всего – 75 часов , в том числе:

учебной практики - 45 часа

производственной практики – 30 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7.	Изучать спрос покупателей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов рабочей программы	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5
ПК 1, ПК2, ПК 3, ПК 4.	Раздел 1. Технология продажи продовольственных товаров.	45	45	-
	Производственная практика, часов	30		30
	<i>Всего:</i>	75	45	30

Содержание рабочей программы учебной практики

Наименование разделов и тем	Виды работ учебной практики.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Технология продажи продовольственных товаров.		45
Тема 1. Торгово – технологический процесс в магазине продовольственных товаров.	Виды работ	2
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="548 494 607 762">1.</td> <td data-bbox="611 494 1787 762"> 1. Организация рабочего места продавца; 2. Оформление договоров о материальной ответственности (индивидуальная, коллективная); 3. Оформление заявок и договоров на поставку продовольственных товаров; 4. Оформление товарно-сопроводительных документов; 5. Составление претензий за несоблюдение условий договора; 6. Охрана труда и техника безопасности. </td> </tr> </table>	
1.	1. Организация рабочего места продавца; 2. Оформление договоров о материальной ответственности (индивидуальная, коллективная); 3. Оформление заявок и договоров на поставку продовольственных товаров; 4. Оформление товарно-сопроводительных документов; 5. Составление претензий за несоблюдение условий договора; 6. Охрана труда и техника безопасности.	
Тема 2. Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования.	Виды работ	2
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="548 809 607 1157">1.</td> <td data-bbox="611 809 1787 1157"> 1. Подготовка к работе и эксплуатация настольных циферблатных, электронных и товарных весов; 2. Установка весов по уровню, регулирование колебаний стрелки и установка ее на нулевое деление. Поверка весов различными способами; 3. Взвешивание одиночных покупок. Взвешивание товаров в таре; 4. Программирование цен на электронных весах в режиме калькулятора; 5. Нормативно-технологическая документация по ТО весоизмерительного оборудования. </td> </tr> </table>	
1.	1. Подготовка к работе и эксплуатация настольных циферблатных, электронных и товарных весов; 2. Установка весов по уровню, регулирование колебаний стрелки и установка ее на нулевое деление. Поверка весов различными способами; 3. Взвешивание одиночных покупок. Взвешивание товаров в таре; 4. Программирование цен на электронных весах в режиме калькулятора; 5. Нормативно-технологическая документация по ТО весоизмерительного оборудования.	
Тема 3. Подготовка к работе и эксплуатация ККМ.	Виды работ	3
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="548 1203 607 1401">1.</td> <td data-bbox="611 1203 1787 1401"> 1. Подготовка ККМ к работе: заправка чековой ленты, выбивание кассового чека; 2. Устранение мелких неисправностей; 3. Получение денег от покупателя и выдача сдачи; 4. Оформление товарного отчета подсчет остатков на конец смены. </td> </tr> </table>	
1.	1. Подготовка ККМ к работе: заправка чековой ленты, выбивание кассового чека; 2. Устранение мелких неисправностей; 3. Получение денег от покупателя и выдача сдачи; 4. Оформление товарного отчета подсчет остатков на конец смены.	
Тема 4.	Виды работ	3

Эксплуатация торгово-технологического оборудования магазина.	1.	1. Изучение основных видов современной торговой мебели и торгового инвентаря. Изучить принципы выбора мебели для оснащения торговых залов магазинов различных типов; 2. Изучение устройства и правил эксплуатации торгового холодильного оборудования. Нормативно-технологическая документация по ТО холодильного оборудования. 3. Изучение устройства, принципы работы, правила эксплуатации оборудования: машины для нарезки и измельчения продуктов, фасовочно-упаковочные и тд.	
Тема 5. Составление товарного отчета.	Виды работ		3
	1.	1. Составление товарного отчета; 2. Составление товарного отчета по таре; 3. Подготовка документов к сдаче в бухгалтерию.	
Тема 6. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.	Виды работ		2
	1.	1. Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок; 2. Идентификация по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная; 3. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.	
Тема 7. Оценка качества продовольственных товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке; 2. Определение градаций качества товаров; 3. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров; 4. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами. 5. Расчет энергетической ценности.	
Тема 8. Продажа зерномучных товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Изучение ассортимента зерномучных товаров. Приемка товаров по количеству и качеству. Хранение и подготовка товаров к продаже, оформление ценников. Размещение и выкладка товаров в торговом зале с соблюдением товарного соседства. 2. Правила продажи, маркировка, упаковка. Обслуживание и консультация покупателей.	
Тема 9. Продажа плодово-	Виды работ		1

овощных товаров.	1.	1. Изучение ассортимента плодов и овощей. 2. Приемка товара по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. 3. Завес тары. 4. Размещение и выкладка в торговом зале. 5. Правила продажи, маркировка, упаковка. 6. Обслуживание и консультация покупателей.	
Тема 10. Продажа кондитерских товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Изучение ассортимента сахаристых и мучных кондитерских изделий; 2. Приемка товаров по количеству и качеству; 3. Хранение и подготовка к продаже: облагораживание; 4. Размещение и выкладка в торговом зале разными способами; 5. Оформление ценников. 6. Правила продажи. маркировка, фасовка и упаковка товара. Оформление подарочных наборов; 7. Навыки показа товара: позволение опробовать товар, правила консультации покупателя;	
Тема 11. Продажа вкусовых товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Изучение ассортимента вкусовых товаров; 2. Приемка товара по количеству и качества, оформление сопроводительных документов; Определение легальности товара по штрих-коду. Оформление актов приемки на недостачу, излишки, пересортицу. 3. Хранение и подготовка товара к продаже; 4. Размещение и выкладка товара в торговом зале; 5. Правила продажи. Маркировка, упаковка; 6. Оформление подарочных наборов, реклама новинок; 7. Навыки показа товара: позволение опробовать товар, правила консультации покупателя.	
Тема 12. Продажа молочных товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Изучение ассортимента молочных товаров (масло, сливки, мороженое, молочные консервы, сухие и молочные продукты, диетические молочные продукты, творог и творожные продукты, сыры); 2. Приемка товара по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов; 3. Хранение и подготовка товаров к продаже, оформление ценников; 4. размещение и выкладка товара в торговом зале с соблюдением товарного соседства; 5. Расшифровка маркировки молочных консервов; 6. Дефекты молочных продуктов;	

		7. Правила продажи. 8. Навыки показа товара: позволение опробовать товар, правила консультации покупателя.	
Тема 13. Продажа яичных товаров.	Виды работ		2
	1.	1. Установление видов и категорий яиц, их свежести с использованием стандарта, распознавание дефектов яиц; 2. Упражнения в расшифровке и составлении маркировки на яйцах и таре; 3. Приемка товара по количеству и качеству, оформление акта о бое, порче, ломе; 4. Хранение и подготовка яичных товаров к продаже; 5. Размещение и выкладка товара в торговом зале; 6. Правила продажи яиц.	
Тема 14. Продажа пищевых жиров.	Виды работ		2
	1.	1. Изучение ассортимента пищевых жиров (раст. масла, масло коровье, топленые жиры, кулинарные жиры, майонез); 2. Приемка товаров по количеству и качеству; 3. Хранение и подготовка товара к продаже; 4. Размещение и выкладка в торговом зале; 5. Оформление ценников; 6. Правила продажи, обмена и возврата; 7. Расшифровка маркировки, упаковка товара; 8. Обслуживание и консультация покупателей.	
Тема 15. Продажа мясных товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Изучение ассортимента мяса и мясных товаров; 2. Расшифровка маркировки мясных туш; 3. Приемка мяса по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов; 4. Хранение и подготовка мяса и мясных товаров к продаже (нарезка колбасных изделий); 5. Органолептическая оценка качества колбасных изделий по натуральным образцам; 6. Размещение в подсобном помещении в холодильном оборудовании и выкладка в торговом зале; 7. Навыки показа товара: позволение опробовать товар, правила консультации покупателя.	
Тема 16. Продажа рыбы и рыбных товаров.	Виды работ		3
	1.	1. Изучение отличительных признаков промысловых рыб по каталогам; 2. Упражнения в расшифровке маркировки рыбных консервов и пресервов; 3. Приемка товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов; 4. Подготовка товара к продаже;	

		5. Размещение в подсобном помещении и выкладка товара в торговом зале; 6. Правила продажи. 7. Навыки показа товара: позволение опробовать товар, правила консультации покупателя.	
Тема 17. Инвентаризация товаров и тары.	Виды работ		2
	1.	1. ознакомиться с порядком проведения инвентаризации; 2. Заполнение инвентаризационной опись – акт.	
Тема 18. Закон о защите прав потребителей.	Виды работ		2
	1.	1. Изучение гл. I Общие положения /ст. 1-17/; 2. Изучение гл. II Защита прав потребителей при продаже товаров потребителей /ст. 18-26/; 3. Изучение гл. III Защита прав потребителей при выполнении работ /ст. 27-39/; 4. Изучение гл. IV Государственная и общественная защита потребителей /ст. 40-46/; 5. Решение ситуационных задач.	
Всего			45

3.1.2. Содержание рабочей программы производственной практики

Наименование разделов и тем	Виды работ производственной практики.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Приемка, хранение и контроль за сохранностью продовольственных товаров на предприятиях торговли.		4
Тема 1.1. Сущность и содержание торгово-технологического процесса	Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. ознакомление с основными правилами работы торгового предприятия. 2. изучение покупательского спроса на товары. 3. изучение нормативно-технической документации. 4. ознакомление с требованиями сохранности товаров. 5. ознакомление с правилами продажи отдельных видов товаров. 6. ознакомление с техническим оснащением магазина. 7. организация рабочего места продавца и контролера-кассира. 8. ознакомление с санитарными и пожарными требованиями работы магазина. 	1
Тема 1.2. Приемка товаров по количеству	Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. технология приемки товаров по количеству. 2. первый этап приёмки по количеству (количеству товарных мест, массе нетто) 3. второй этап приёмки по количеству (количеству товарных единиц, массе брутто, массе нетто) 4. сплошная и выборочная проверка товаров. 5. обработка сопроводительных документов. 6. составление документов 	1
Тема 1.3. Приемка товаров по качеству	Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. технология приемки товаров по качеству. ... определение качества продуктов. приёмка по качеству хлебобулочных изделий. приёмка по качеству кондитерских изделий. приёмка по качеству молочных товаров. приёмка по качеству мясопродуктов приёмка по качеству рыбопродуктов. 	1

		приёмка по качеству алкогольных и безалкогольных напитков.	
		обработка сопроводительных документов.	
		составление документов.	
Тема 1.4. Режим хранения продовольственных товаров	Виды работ		1
	1.	ознакомление с условиями и правилами хранения товаров.	
	2.	ознакомление с санитарно-гигиеническим режимом.	
	3.	определение товарных потерь в магазине.	
	4.	предварительная подготовка штучных и весовых товаров к продаже.	
	5.	определение отходов при подготовке к продаже.	
Раздел 2. Формирование ассортимента продовольственных товаров.			4
Тема 2.1. Понятие о торговом ассортименте продовольственных товаров	Виды работ		4
	1.	зерномучные товары	
	2.	плодоовощные товары.	
	3.	вкусовые товары.	
	4.	крахмал, крахмало - продукты, сахар, мёд и кондитерские изделия.	
	5.	молочные товары.	
	6.	яйца и продукты их переработки.	
	7.	пищевые жиры.	
	8.	соевые продукты.	
	9.	мясные продукты.	
Раздел 3. Продажа продовольственных товаров и эксплуатация торгового оборудования.			22
Тема 3.1. Технология предварительной подготовки товаров к продаже	Виды работ		2
	1.	знакомства с правилами подготовки товаров.	
	2.	подготовка к продаже хлебобулочных изделий.	
	3.	подготовка к продаже кондитерских изделий.	

	4.	подготовка к продаже молочных товаров.	
	5.	подготовка к продаже мясопродуктов.	
	6.	подготовка к продаже рыбопродуктов.	
	7.	подготовка к продаже плодов и овощей.	
	8.	алкогольных и безалкогольных напитков.	
Тема 3.2. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале	Виды работ		2
	1.	размещение товаров на торговых площадях.	
	2.	выкладка товаров на торговом оборудовании.	
	3.	размещение и выкладка гастрономических изделий	
	4.	размещение и выкладка бакалейных товаров.	
Тема 3.3. Технология продажи продовольственных товаров	Виды работ		18
	1.	знакомство с основными правилами работы магазина.	
	2.	знакомство с основными правилами продажи товаров.	
	3.	знакомство с правилами обмена и возврата товаров.	
	4.	знакомство с правами обязанностями продавца.	
	5.	обслуживание покупателей с применением ККТ.	
	6.	оформление документов по кассовым операциям.	
	7.	инвентаризация товарно-материальных средств в магазине.	
	8.	работа по защите прав потребителей.	
	9.	технология продажи бакалейных товаров.	
	10.	технология продажи гастрономических товаров.	
	11.	упаковка товаров.	
	12.	продажа товаров традиционным методом.	
	13.	продажа товаров методом самообслуживания.	
	14.	продажа товаров через торговые автоматы.	
	15.	продажа товаров с открытой выкладкой.	
	16.	продажа товаров по образцам.	
	17.	торговля по предварительным заказам.	
	18.	продажа товаров покупателям на дому.	
19.	оказание покупателям дополнительных услуг.		
Всего			30

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля предполагает наличие учебного магазина.

Технические средства обучения:

микрокалькуляторы по количеству обучающихся;

ноутбук.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест учебного магазина:

рабочие места для учащихся;

весоизмерительное оборудование;

контрольно-кассовая техника;

немеханическое оборудование и торговая мебель;

наборы инструментов и торгового инвентаря;

комплект учебно-методической документации;

комплект технологической документации;

образцы товаров.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место продавца;

- рабочее место контролера-кассира;

- весоизмерительное оборудование;

- контрольно-кассовые машины;

- немеханическое оборудование;

- торговое холодильное оборудование;

- режущее оборудование;

- фасовочно-упаковочное оборудование;

- торговый инвентарь;

- комплект учетной документации;

- макеты товаров.

Реализация программы учебной и производственной практики предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва 2009-466с.

2. Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Москва 2009-460с.

Дополнительные источники:

1. Барановский В.А., Мельников И.В. Организация, оборудование и технология продажи товаров. Феникс; 2009-404с.

2. Горохова, С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учебное пособие / С.С.

Горохова, Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Издательский центр Академия, 2008.64с.

3. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле: Учебное пособие. – Ростов н/Д: изд-во Феникс, 2008. – 320с.

4. Отскочная, З.В. Организация и технология торговли: учебное пособие/З.В. Отскочная. – М. Издательский центр Академия, 2010. – 192с.
5. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. Москва 2009-181с.
6. Романова, Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К0, 2008.-352 с.
7. Ткачева, Г.В. Продавец, контролер-кассир: практические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Г.В. Ткачева,
8. Юркевич Г.М., Гурбо Н.М., Бодрикова Г.П., Катунина М.Д., Раздымахо Л.Н.. –М.: Академкнига/ Учебник, 2007. – 144с.
9. Тюнюков Б.К. Электронная техника предприятий торговли: Учебное пособие/ Тюнюков Б.К.. – М.: КНОРУС, 2008. – 192с.
10. Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий: Учебник для учащихся профессиональных колледжей, лицеев. –Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 416с.

Интернет – ресурсы:

1. Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная
[http:// www.torqus.com](http://www.torqus.com)
2. Современная торговля. Форма доступа: свободная
[http:// www. sovtorq.panor.ru](http://www.sovtorq.panor.ru)
3. Справочно-правовая система Гарант. Форма доступа: свободная
<http://www.qarant.ru>
4. Справочная система Консультант Плюс. Форма доступа: свободная
[http:// www. consultant.ru](http://www.consultant.ru)