

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

Технология розничной торговли

Профессия/специальность: Продавец

Разработчик программы:

с. Новоильинск .

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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.

Программа может быть использована в профессиональной подготовке рабочих в области сферы обслуживания по профессиям:

- 12721 - кассир торгового зала
- 12965 - контролер-кассир
- 17351 - продавец непродовольственных товаров
- 17353 - продавец продовольственных товаров

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь:**

- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;

В результате освоения программы обучающийся должен **знать:**

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических планировок организаций торговли;
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
- технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Тематический план

№ п/п	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5
1.	Раздел 1.Розничная торговая сеть	3	-	-
2.	Раздел 2.Устройство и планировка магазинов	4	-	-
3.	Раздел 3. Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле.	5	-	-
4.	Раздел 4. Технология товароснабжения	3	-	-
5.	Раздел 5.Тара и тарные операции в магазине	2	-	-
6.	Раздел 6. Технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки	3	-	-
	<i>Всего:</i>	<i>20</i>	-	-

Содержание рабочей программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.Розничная торговая сеть		3
Тема 1.1. Типизация и специализация розничной торговой сети.	Содержание учебного материала	3
	1 Типизация и стандартизация розничных торговых предприятий. Основные типы магазинов. Специализация торговой сети. Виды розничной торговой сети. Принципы размещения магазинов	
	Практическая работа (не предусмотрена)	-
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-
Раздел 2.Устройство и планировка магазинов		4
Тема 2.1. Технологические планировки торговых залов.	Содержание учебного материала	4
	1 Современные требования к устройству магазинов. Взаимосвязь помещений магазина.	
	2 Планировка торговых залов магазина Особенности технологических решений торговых залов магазинов самообслуживания	
	Практическая работа (не предусмотрена)	-
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-
Раздел 3. Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле.		5
Тема 3.1. Сущность маркетинговой деятельности. Методы изучения покупательского спроса.	Содержание учебного материала	3
	1 Маркетинг в торговле. Товар в системе маркетинга. Правовые основы маркетинговой деятельности	
	Практическая работа (не предусмотрена)	-
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-
Тема 3.2. Основные принципы и функции менеджмента в торговле.	Содержание учебного материала	2
	1 Менеджмент: сущность и характерные черты. Организация работы предприятия. Управление персоналом Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:	
	Практическая работа (не предусмотрена)	-
	Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-
Раздел 4. Технология товароснабжения		3

магазинов			
Тема 4.1. Основы товароснабжения в торговле	Содержание учебного материала		3
	1	Основные принципы рационального товароснабжения. Технология товароснабжения. Формы товароснабжения.	
		Практическая работа (не предусмотрена)	-
		Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-
Раздел 5. Тара и тарные операции в магазине		2	
Тема 5.1. Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота	Содержание учебного материала		2
	1	Роль упаковки и тары в торгово – технологическом процессе, назначение и классификация. Стандартизация и виды тары. Организация оборота тары в торговле.	
		Практическая работа (не предусмотрена)	-
		Самостоятельная работа (не предусмотрена)	-
Раздел 6. Технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки		3	
Тема 6.1. Особенности приемки, хранения, размещения и подготовки товаров к продаже.	Содержание учебного материала		3
	1	Приемка товаров по количеству и качеству. Технология хранения товаров в магазине. Организация фасовки товаров.	
	2	Технология подготовки товаров к продаже. Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале. Товарные потери в магазине и пути их снижения.	
		Практическая работа (не предусмотрена)	
		Самостоятельная работа (не предусмотрена)	
Всего:		20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно-программной документации;
- комплект контролирующих заданий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор
- учебные диски с фильмами

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Барановский В.А. Продавец. Учебное пособие. Ростов – на Дону: Феникс, 2008
2. Власова В.М. Основы предпринимательской деятельности. Финансовый менеджмент. Учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2010
3. Иванченко Б.В. Мерчендайзинг. Искусство продавать. Учебное пособие. С, 2009
4. Козюлина Н.С. Продавец, контролер – кассир. Учебное пособие. – М.: 2009
5. Каплина С.А. Технология торговли. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2010
6. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. – М.:, 2010
7. Прокофьева Н.А., Новикова П.М.. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Академия, 2009
8. Неверова О.В. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. – М.: Академия, 2010
9. Радужан М.Ю. Курс продавца – консультанта. _ М.: 6 ИКЦ МарТ, 2007
10. Салимжанов И.Х. Менеджмент. Ростов – на – Дону: Феникс, 2010
11. Ходиев Ф.П. Маркетинг. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2009
12. Черникова А.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. – Ростов – на – Дону, 2009

Дополнительные источники:

1. Журнал «спрос»
2. Крашеникова О.Т. Культура продавца. – М.:, 2009
3. Правила торговли. – М.: Проспект, 2008
4. Закон РФ «О защите прав потребителей» - Новосибирск. Сиб. Унив. Издательство, 2007.
5. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» № 211 – ФЗ от 27.12.95.
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 2.01.2000.
7. Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»- По состоянию на 01.01.09. – М.: издательство: «Ось – 89», 2009
8. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы. СанПин 2.4.5.2409 – 08. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2008

9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, 2009

Интернет – ресурсы:

www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» - режим доступа

<http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» - режим доступа