



Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»
ГПОУ ТТГТиСО

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

**Программа профессиональной подготовки и переподготовки
по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров
разряд по ЕТКС 3**

**Таштагол
2020**

Основная программа профессионального обучения по профессии **17353 Продавец продовольственных товаров** (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании»
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих Выпуск 51 (утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30), Раздел «Торговля и общественное питание», § 35. Продавец продовольственных товаров 3-й разряд;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292);
- Положения о многофункциональном центре прикладных квалификаций и других локальных актов ГПОУ ТТГТиСО, регулирующих деятельность по оказанию услуг по профессиональному обучению

Программа предназначена для профессиональной подготовки лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего и для профессиональной переподготовки лиц, уже имеющих профессию(и) рабочего(их), или должность(и) служащего(их), в целях получения новой профессии рабочего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности.

Нормативный срок освоения программы 480 часов (3 месяца).

Квалификация выпускника: продавец продовольственных товаров 3 разряда.

Категория обучающихся: занятое и незанятое население; высвобождаемые работники; лица, получающие высшее или среднее профессиональное образование.

Требования к обучающимся: отсутствие медицинских противопоказаний для работы по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Завершающая форма обучения: квалификационный экзамен.

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Организация разработчик: ГПОУ «Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания»

Составитель: Закурдаева И.А., заведующий многофункциональным центром прикладных квалификаций.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения Программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к продавцам продовольственных товаров. В требованиях к результатам освоения Программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Программа состоит из общепрофессионального цикла и профессиональных модулей. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений.

В учебном плане содержится перечень учебных модулей с указанием объемов времени, отводимых на освоение дисциплин, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Требования к условиям реализации Программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Техникума, осуществляющего профессиональную подготовку.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации.

Для оптимизации учебного процесса допускается применение дистанционных технологий образования путем размещения в системе дистанционного обучения MOODLE ГПОУ ТТГТиСО методических материалов по курсу «Продавец продовольственных товаров».

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов.

Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором Техникума. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Экзамен проводится с использованием экзаменационных билетов или тестовых заданий, разработанных в Техникуме, осуществляющем подготовку на основе программы, утвержденной директором техникума.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство оо профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки продавцов продовольственных товаров.

Производственное обучение (учебная и производственная практики) является основой профессиональной подготовки, целью которой является формирование у обучающихся практических умений и навыков в соответствии с квалификационными требованиями профессии.

Учебную практику обучающиеся проходят в специально оборудованных аудиториях техникума. Производственную практику обучающиеся проходят на рабочих местах предприятий, соответствующих профилю получаемой профессии.

Целью производственной практики, как заключительного этапа учебного процесса, является завершение производственного обучения и подготовка будущего рабочего к самостоятельной работе на предприятии.

Последовательность изучения разделов и тем учебной дисциплины может изменяться Техникумом при условии выполнения программы учебной дисциплины;

Количество часов, отведенных как на изучение учебных дисциплин, так и на производственное обучение и профессиональную практику, могут быть увеличены/снижены путем введения/исключения дополнительных тем и упражнений, учитывающих региональные особенности и потребности работодателя, заказчика.

Перечень кабинетов:

Кабинеты:

- деловой культуры;
- бухгалтерского учета;
- организации и технологии розничной торговли;
- санитарии и гигиены;
- безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

- торгово-технологического оборудования;
- учебный магазин.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Преподаватели общепрофессиональных и профессиональных дисциплин имеют высшее или среднее профессиональное образование.

Мастера производственного обучения: наличие 4-5 квалификационного разряда по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят повышение квалификации, стажировку на производстве не реже 1 раза в 3 года.

Требования к результатам освоения Программы.

С целью овладения видом профессиональной деятельности – продажа продовольственных товаров, обучающийся в ходе освоения Программы должен:

знать:

- 1 основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;
- 2 признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- 3 принципы оформления наприлавочных и внутримagaзинных витрин;
- 4 наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;
- 5 основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- 6 приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
- 7 основы коллективных форм организации и оплаты труда.

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, 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;
- 7. оформлять наприлавочные и внутримagaзинные витрины;
- 8. изучать спрос покупателей;
- 9. подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке;
- 10. убирать нереализованные товары и тару;
- 11. подготавливать товары к инвентаризации;
- 12. анализировать результаты своей работы и работы бригады

иметь практический опыт:

- 1 обслуживание потребителей,
- 2 контроль своевременности обновления ассортимента,
- 3 предпродажная подготовка,
- 4 содержание рабочего места в чистом виде,
- 5 размещение товаров и ценников, ведение отчетностей, инвентаризация;
- 6 консультирование,
- 7 непосредственное участие в приемке,
- 8 уведомление вышестоящего руководства о поступлении товарных позиций, не соответствующих маркировке,
- 9 изучение покупательского спроса;

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «продажа продовольственных товаров», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие компетенции	
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
Профессиональные компетенции	
ПК 01	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 02	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 03	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 04	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 05	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 06	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 07	Изучать спрос покупателей.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Область профессиональной деятельности: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- товарно-сопроводительные документы;
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологические процессы.

§ 35. Продавец продовольственных товаров 3-й разряд

Характеристика работ:

- обслуживание покупателей.
- консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.
- предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.
- участие в получении товаров.
- уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).
- оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин, контроль их состояния.
- изучение спроса покупателей.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	максимальная нагрузка слушателя, часов	в том числе, часов			форма аттестации
			аудиторные занятия	самостоятельная работа	практика	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	44	24	20	-	
ОП.01	Основы экономики	8	4	4	-	<i>ДЗ</i>
ОП.02	Охрана труда	8	6	2	-	<i>ДЗ</i>
ОП.03	Основы права	8	4	4	-	<i>ДЗ</i>
ОП.04	Торговые вычисления	16	8	8	-	<i>ДЗ</i>
ОП.05	Санитария и гигиена	4	2	2	-	<i>ДЗ</i>
<i>М.00</i>	Профессиональный цикл	108	78	30	-	
М.01	Продажа продовольственных товаров	58	40	18	-	<i>ДЗ</i>
М.02	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	50	38	12	-	<i>ДЗ</i>
ПО.00	Практическое обучение	320	-	-	320	
	Учебная практика	40			40	
	Производственная практика	280			280	
	Итоговая аттестация	8	8	-	-	<i>ЭК</i>
	Консультации	4	4	-	-	
	Квалификационный экзамен	4	4	-	-	
	Всего:	480	160		320	ДЗ-8, ЭК-1

Условные обозначения: ДЗ дифференцированный зачет. З - зачет, ЭК - экзамен (квалификационный)