

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина
Е.В. Мошкина

« 10 » *августа* 2023 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ

«Продавец продовольственных товаров»

(код профессии: 17353)

(уровень квалификации – 3)

Красноярск 2023

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки «Продавец продовольственных товаров» разработана в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) (выпуск № 51, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30).

Настоящая программа содержит комплекс современных профессиональных знаний по организации работы продавца продовольственных товаров и осуществления трудовых функций в организационно-технологическом процессе обслуживания покупателей, продаже товаров потребительского назначения необходимого ассортимента на предприятиях розничной торговли различных форм собственности.

1.2. Цель программы

Целью программы — приобретение слушателем соответствующих знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере реализации продовольственных и непродовольственных товаров по профессии «Продавец».

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В условиях отсутствия профессиональных стандартов в профессиональной подготовке по профессии «Продавец продовольственных товаров», предполагается реализовать в данной программе подготовку к выполнению трудовых функций в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС) (выпуск № 51, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30):

- предпродажная подготовка продовольственных товаров;
- продажа товаров и обслуживание покупателей;
- консультирование покупателей по вопросам качества товаров.

1.4. Планируемые результаты обучения

Слушатель, освоивший программу, овладеет профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Соблюдать требования законодательства в сфере торговли, в том числе правила торгового обслуживания и правила торговли

РО2. Осуществлять предпродажную подготовку продовольственных товаров:

- проводить подготовку товаров к продаже, включая размещение и выкладку товаров по группам, видам, сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

- проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов;
- оказывать помощь при осуществлении управления текущими запасами, включая переучет, а также участие в инвентаризации;
- заполнять и прикреплять ярлыки цен.

РО3. Осуществлять продажу продовольственных товаров:

- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
- проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги;
- разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.

РО4. Производить денежные расчеты с покупателями на контрольно-кассовой технике:

- соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями;
- проверять платежеспособность государственных денежных знаков;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке;

1.5. Категория слушателей

Лица, желающие освоить профессию «Продавец продовольственных товаров» для дальнейшей работы в торговле.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы профессионального обучения допускаются слушатели, имеющие среднее общее образование. Отсутствие медицинских противопоказаний для работы по профессии «Продавец продовольственных товаров». Опыт работы не требуется.

1.7. Продолжительность обучения: 144 часа, из них 72 часа — стажировка на предприятии торговли.

1.8. Форма обучения

Очная, очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессионального обучения (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Учебная аудитория, оборудованная мультимедийным оборудованием с выходом в Интернет, доска-флипчарт.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессионального обучения

Особенности построения программы профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- выполнение учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;
- применение электронных образовательных ресурсов (комбинированное обучение).

В поддержку программы профессионального обучения разработан электронный курс в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

1.11. Особенности организации практики/стажировки

Организация стажировки осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499).

Сроки проведения стажировки устанавливаются графиком учебного процесса в объеме 72 часов в конце процесса обучения в соответствии с утвержденным в установленном порядке учебно-тематическим планом.

Программа стажировки предусматривает:

- знакомство стажирующегося со схемой передвижения в подразделении (магазине) и условиями их труда, правилами внутреннего трудового распорядка, основными функциями подразделения (магазина) и требованиями охраны труда при их выполнении;
- ознакомление стажирующегося с пакетом документов, необходимых для работы: должностная инструкция, внутренние нормативы

и регламенты магазина, локальные нормативные акты по охране труда и пожарной безопасности

- изучение ассортимента магазина;
- освоение техник и стандартов продаж.

Стажировка осуществляется в очной форме. Выбор места прохождения стажировки слушатель осуществляет самостоятельно или согласно договору с предприятием-работодателем.

1.12. Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии «Продавец продовольственных товаров»

Срок обучения –144 часов

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1	Модуль 1. Организация розничной торговли	18	12	8	-	4	6	Зачет
2	Модуль 2. Технологические аспекты деятельности в розничной торговле	20	12	4	-	8	8	Зачет
3	Модуль 3. Операционные аспекты деятельности продавца розничной торговли	28	16	6	-	10	12	Зачет
4	Стажировка	72	72	-	-	72	-	Зачет
	Итоговая аттестация	6	6		-	6	-	Квалификационный экзамен
	Итого	144	118	18	-	100	26	

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
1.	Модуль 1 Организация розничной торговли	18	12	6		PO1
1.1	Розничная торговая сеть. Товароснабжение	4	2	2	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO1
1.2	Документы, регулирующие отношения в торговле. Вопросы трудового законодательства. Материальная ответственность	6	4	2		PO1
1.3	Культура и уровни общения в коллективе. Типы отношений. Правила речевого этикета. Имидж работника торговли	4	3	1		PO1
1.4	Стандарты поведения торгового работника в конфликтных ситуациях	4	3	1		PO1
2	Модуль 2 Технологические аспекты деятельности в розничной торговле	20	12	8		PO2; PO3
2.1	Основы товароведения	14	8	6	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO2; PO3
2.2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	2	2		PO2; PO3
2.4	Охрана труда	2	2	-		PO2; PO3
3	Модуль 3 Операционные аспекты деятельности продавца розничной торговли	28	16	12		PO2–PO4
3.1	Организация и технология торгового обслуживания в розничной торговле	4	3	1		PO2; PO3; PO4

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Контактная работа	Самостоятельная работа		
3.2	Психологические типы клиентов и особенности взаимодействия с ними при обслуживании	4	2	2	Электронный курс в системе электронного обучения «е-Курсы» (https://e.sfu-kras.ru/)	PO2; PO3; PO4
3.3	Основы мерчендайзинга. Основные концепции и принципы размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина	6	3	3		PO2; PO3; PO4
3.4	Соблюдение санитарных норм при организации рабочего места на торговом предприятии. Основы микробиологии и пищевой гигиены	4	2	2		PO2; PO3; PO4
3.5	Учет движения товаров и тары в торговле Инвентаризация товарно-материальных ценностей	6	4	2		PO2; PO3; PO4
3.6	Техника вычислений, учет и отчетность	4	2	2		PO2; PO3; PO4
4	Стажировка	72	72	-		PO1; PO2; PO3; PO4
	Квалификационный экзамен	6	6	-	Проверка профессиональных знаний, умений и трудовых действий слушателя PO1; PO2; PO3; PO4	
	ИТОГО	144	118	26		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Соблюдать требования законодательства в сфере торговли, в том числе правила торгового обслуживания и правила торговли	Изучение текстов лекции, нормативных документов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе; обучающие видео
PO2. Осуществлять предпродажную подготовку продовольственных товаров	Изучение текстов лекции, нормативных документов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе; обучающие видео
PO3. Осуществлять продажу продовольственных товаров	Изучение текстов лекции, нормативных документов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе; обучающие видео
PO4. Производить денежные расчеты с покупателями на контрольно-кассовой технике	Изучение текстов лекции, нормативных документов / тестирование, выполнение практических заданий	Интерактивные лекции, задания, тестирование в электронном курсе; обучающие видео

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя предполагает углубление и закрепление теоретических знаний. Самостоятельная работа слушателя включает следующие виды самостоятельной деятельности: самостоятельное углубленное изучение вопросов программы, выполнение индивидуальных заданий, подготовка к тестированию, приобретение опыта работы в рамках электронного курса в системе электронного обучения СФУ «e-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник. – М.: Издательство «Академия», 2015.
2. Барановский В.А. Продавец: учеб. пособие для уч-ся проф.-техн. училищ / В.А. Барановский, С.Н. Белоусова, Л.И. Рубцова, В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 448 с.
3. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. – М.: Дашков и К, 2015. – 500 с.
4. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопапавловская, Т.С. Носова. – М.: Альфа-М, 2017. – 208 с.
5. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: учебник / Т.С. Голубкина. – М.: Academia, 2018. – 412 с.
6. ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. «Торговля. Термины и определения» (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 № 582-СТ) (ред. от 22.04.2020).
7. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли. Общие требования».
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу».
9. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / Н.В. Гранаткина. – М.: Academia, 2018. – 384 с.
10. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / М.В. Епифанова. – М.: Academia, 2018. - 272 с.
11. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 (ред. от 04.06.2018).
12. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. – Ростов-н/Д.: Феникс, 2016.
14. Неверов А.Н. и другие. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. – М.: «Академия», 2017.
15. Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров / Памбухчиянц О.В. – М.: Дашков и К, 2012. – 316 с.
16. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебник для СПО; – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
17. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле: учеб. пособие для нач. и сред. проф. обр. – М., 2014.
18. ФЗ № 54 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и(или) расчетов с использованием платежных карт» от 22 мая 2003.

19. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки активности и участия, а также качества выполнения заданий теоретического (тестирование) и практического (проверочные задания) характера.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Вопросы к квалификационному экзамену имеют теоретическую и практическую направленность и нацелены на проверку знаний в пределах квалификационных требований, указанных в программе профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Теоретическая часть квалификационного экзамена

Оценка	Критерии оценивания
«Отлично»	Обучающийся обстоятельно и с полнотой излагает материал вопросов, даёт ответ на вопрос в определённой логической последовательности, даёт правильные формулировки, точные определения терминов и понятий, приводит необходимые примеры, свободно владеет речью
«Хорошо»	Обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «Отлично», но допускает единичные ошибки, неточности, которые сам же исправляет после замечания преподавателя
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений, но допускает неточности определений, терминов; излагает материал -недостаточно связано и последовательно. На вопросы экзаменаторов отвечает некорректно
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает непонимание основного материала, допускает в формулировке определений ошибки, искажающие смысл, беспорядочно, неуверенно излагает материал, допускает существенные ошибки, которые не может исправить при наводящих вопросах преподавателя

Практическая часть квалификационного экзамена

Оценка	Критерии оценивания
«Отлично»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству исполняемой работы, умело пользуется технологиями, методами, оборудованием, инструментами, рационально соблюдает требования безопасности труда
«Хорошо»	Обучающийся владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
«Удовлетворительно»	Ставится при недостаточном владении обучающимся приемами работ практического задания, при наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
«Неудовлетворительно»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

Программу составили:

Кандидат экономических наук,
доцент кафедры ТДиМ

Старший преподаватель
кафедры ТДиМ

Ассистент кафедры ТДиМ

Руководитель программы:

Кандидат экономических наук,
доцент кафедры ТДиМ


Л.И. Подачина


Л.Т. Смоленцева

Р.Ф. Ананина


Л.И. Подачина