Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Институт развития профессиональных компетенций»

Утверждаю
Директор АНО ДПО «ИРПК»
_____ И.Н. Юношева
«11» января 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
«ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(120 академических часа)

Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Категория обучающихся: лица, имеющие полное среднее образование

proftraining

г. Тверь, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация……..…… 3

Цель программы……..... 5

Планируемые результаты освоения программы…… 10

Учебный план…… 12

Рабочая программа……... 13

Календарный учебный график……... 20

Организационно-педагогические условия…… 21

Список литературы ……. 23

Оценочные материалы…… 25

Составители программы…… 27

proftrening.com

АННОТАЦИЯ

Образовательная программа (ОП) профессионального обучения профессиональной подготовки «Продавец продовольственных товаров» разработана АНО ДПО «Институт развития профессиональных компетенций» с учетом совершенствования и получения новой компетенции необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. Актуальность программы дополнительного профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров» обусловлена необходимостью совершенствования и углубления профессиональных знаний и умений и получения новой компетенции в рамках имеющейся квалификации.

Общая трудоемкость освоения данной программы составляет 120 часов за весь период обучения (в т. ч. лекции, электронное обучение, практическая и самостоятельная работы слушателя и время, отводимое на контроль качества освоения программы). Промежуточная аттестация проводится в виде зачета в рамках часов, отведенных на изучение учебных дисциплин. При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий, используются информационно-телекоммуникационные сети при опосредованном взаимодействии обучающихся и педагогических работников. В случае реализации программы в форме электронного обучения, используется информация содержащаяся в базах данных и используемая при реализации программы информация, с применением технических средств, обеспечивающих ее обработку и передачу по линиям связи и взаимодействие

proftraning.com

обучающихся и педагогических работников. Используются электронные ресурсы учебного центра и иных организаций. При применении электронного и дистанционного обучения местом проведения обучения является место нахождения Учебного центра.

Практическая подготовка проводится в соответствии с требованиями настоящей программы. Практическая подготовка осуществляется в рамках часов учебного плана и может осуществляться по месту работы. Для зачета практической подготовки обучающийся предоставляет справку с места работы или копию трудовой книжки или иной документ, подтверждающий выполнение трудовых действий в соответствии с программой подготовки. Зачет по итогам практической подготовки слушатель получает при наличии оформленного и подписанного дневника практической подготовки или на основании представленной справки (документа) с места работы обучающегося.

Выпускник, освоивший дополнительную профессиональную программу повышения квалификации, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

УК-1	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
УК-2	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их выполнение и качество

Выпускник, освоивший дополнительную профессиональную программу повышения квалификации, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК-1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК-2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
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.

profitraining.com

1.ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Целью обучения по программе профессионального обучения профессиональной подготовки является углубление теоретических знаний, приобретение и совершенствование имеющихся компетенций, необходимых для осуществления деятельности повара.

Для достижения указанной цели ставятся следующие **задачи:**

- выработка и развитие профессионального мышления, формирование профессиональной компетенции.
- умение широко использовать и применять на практике профессиональные знания по своей профессии.

Требования к уровню и профилю предшествующего профессионального образования обучающихся: Лица, имеющие полное среднее образование.

Режим занятий: не более 8 академических часов в день.

Оценка качества: промежуточная и итоговая аттестации в форме тестирования. Время, отведенное на промежуточную аттестацию по разделам, входит в количество общих академических часов.

Критерии оценки итоговой аттестации

proftrening.com

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде тестирования по основным разделам программы. Слушателям раздаются тесты. Каждый билет включает в себя 10 вопросов. К каждому вопросу предлагается 3-4 варианта ответов, один из которых является правильным. Слушатель считается прошедшим тестирование, если он положительно отвечает на 10-, 9, 8, 7 вопросов. билета. Слушатель, положительно ответивший менее чем на 7 вопросов, считается не прошедшим тестирование.

Выдаваемый документ: при успешном освоении настоящей образовательной программы и положительной итоговой аттестации, слушатели получают свидетельство установленного образца.

Особенности реализации программы

Программа направлена на приобретение и совершенствование профессиональных знаний и практических навыков по организации деятельности, и может реализовываться в очно-заочной, заочной форме.

Лекционные занятия могут проводиться в форме вебинаров или онлайн лекций. Лекционные занятия проводит основной преподавательский состав АНО ДПО «ИРПК» и привлеченные преподаватели. Для организации самостоятельной работы слушателей в АНО ДПО «ИРПК» используется система дистанционного обучения (далее – СДО). В системе дистанционного обучения для каждого слушателя создается личный кабинет, присваивается логин и пароль, с помощью которых происходит идентификация слушателей курса в системе СДО.

Перечень основных информационных ресурсов и используемых технологий

Сокращения

ВКС – видеоконференция

В – вебинар

ЭУК – электронный учебный курс

ЭТ – электронный текст

КП – компьютерная презентация

ИЛ – интерактивная лекция

ВФ – видеофайл

АФ – аудиофайл

Ф – форум

БД – база данных

ЧС – чат-семинар

profitrening.com

ЛС – личные сообщения

Т – тест

С – семинар

Технологии представления информации в системе дистанционного обучения (СДО)

Вид занятия	Технология проведения занятия в СДО
Лекция	Традиционная лекция может быть представлена следующими способами: • публикация **текста лекции** для самостоятельного изучения (ЭТ); • создание **интерактивного элемента «лекция»** с возможностью использования встроенных тестовых заданий, нелинейной навигации по материалам для работы (ИЛ) • размещение **презентации** (КП) • **электронный учебный курс** (ЭУК) – электронный образовательный ресурс, который предоставляет теоретический материал, организует тренировочную учебную деятельность и контроль уровня знаний. ЭУК может иметь встроенные механизмы адаптации под нужды конкретного обучающегося (может быть использован как цельный электронный ресурс)
Практическое занятие	Практическая работа в СДО может быть представлена комплексом элементов: • инструкциями в виде **текста, видео или аудиозаписи** (ЭТ, ВФ, АФ); • элементом **«Задание»**, служащим для отправки студентами своих работ в установленный срок; • **форумом** (Ф); • элементом **«База данных»**, позволяющим создавать галереи студенческих работ или накапливать какие-либо материалы (БД).
Семинар	• Семинарское занятие в СДО может быть представлено в виде **форума** или **чата** (ЧС), в котором ведется обсуждение поставленных вопросов, в виде специфического форума «Вопрос-ответ» или в виде элемента «Задание», если от

profitening.com

	учащихся требуется получить какой-либо текст или файл с работой. • В СДО представлен элемент совместной работы слушателей **«Семинар»** (С). В рамках «Семинара» Слушатели проводят экспертные оценки работ (peer review) по анкете, созданной преподавателем. Такая схема работы широко используется в зарубежных массовых онлайн курсах.
СРС	Самостоятельная работа студентов в СДО может быть организована при помощи различных сочетаний любых элементов и ресурсов.
Консультация	Консультации могут проводиться в режиме **чата, форума** или через **систему личных сообщений**.
Тест	СДО позволяет создавать различные виды **тестов.**
Итоговый контроль	Итоговый контроль в форме тестирования в электронном курсе СДО может осуществляться при помощи любого элемента курса, который преподаватель считает подходящим. Это может быть отправка **задания**, непосредственное выполнение **теста** или ответы на вопросы в форуме.

Некоторые особенности организации электронных курсов в системе СДО с применением ДОТ и ЭО:

1.После зачисления на обучения каждому слушателю создается личный кабинет на портале дистанционного обучения в системе СДО, в котором находится вся информация, необходимая для прохождения обучения (расписание занятий, лекционные материалы, видеоматериалы, нормативно-правовая документация, тестовые задания для проведения промежуточной и итоговой аттестации, канал связи с преподавателями и куратором курса). Для входа в личный кабинет каждому слушателю предоставляются уникальные логин и пароль.

2.Слушатель занимается в личном кабинете в соответствии с установленным расписанием, не более 8 академических часов в день. Сначала изучаются теоретические материалы по предмету, затем осуществляется просмотр видеоматериалов, изучается нормативно-правовая документация. После этого слушатель может приступать к решению тестовых вопросов промежуточной аттестации. Когда все предметы слушателем изучены и все зачеты (промежуточная аттестация) сданы, слушатель может приступать к решению экзаменационных заданий в рамках итоговой аттестации.

profrening.com

3.Идентификация личности обучающихся применяется при организации учебной деятельности, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, итоговой аттестации, оказания учебно-методической помощи обучающимся и иных образовательных процедур (далее – образовательные процедуры) при применении ЭО и ДОТ. Идентификация личности слушателя в процессе обучения обеспечивается АНО ДПО «ИРПК» и осуществляется посредством ввода слушателем уникальных логина и пароля для входа в личный кабинет в системе дистанционного обучения. Электронная идентификация личности слушателя при подтверждении результатов обучения осуществляется посредством авторизации на портале дистанционного обучения. Для идентификации обучающийся вводит свой логин и пароль, выданные ему при поступлении на обучение. Электронная идентификация в системе дистанционного обучения осуществляется путем введения обозначенных выше логина и пароля.

4.Все элементы курса (задания, тесты, лекции и др.) могут предоставляться в определенный период времени. Преподаватель сам решает, когда и к какой части курса получат доступ слушатели. Также можно устанавливать взаимосвязь элементов курса друг с другом, к примеру, слушатель С. Иванов не сможет получить доступ к итоговому тесту, если он не сдал 3 контрольных работы.

5.СДО позволяет использовать различные способы подсчета итоговых и промежуточных оценок в курсе. Контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения, осуществляется специалистами АНО ДПО «ИРПК».

6.Преподаватели получают доступ к отчетам о работе слушателей с курсом и статистике посещений.

7.Все элементы курса СДО позволяют встраивать видео и аудио.

Обучение и тестирование в обучающей контролирующей системе обеспечивает:

- достижение обучаемыми усвоения программы обучения;

- результативность процесса обучения.

Система СДО соответствует существующей системе организации и планирования учебного процесса по срокам проведения и видам занятий в соответствии с установленными программой:

- учебным планом;

- календарным графиком;

protrening.com

- рабочим программам, которые раскрывают рекомендуемую последовательность изучения тем, а также распределение учебных часов по предметам и темам и тематическими планами.

В результате прохождения обучения слушатели получают необходимые знания и совершенствуют имеющиеся компетенции и навыки, обусловленные повышением требований к уровню знаний и квалификации.

proftrening.com

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По окончании курса слушатели должны **знать:**

- основы диетического и рационального питания;
- порядок приема товаров от поставщиков;
- основные требования стандартов и технических условий к качеству товаров, таре и их маркировке;
- правила бракеража;
- простейшие лабораторные методы определения качества товаров;
- правила взятия проб и отбора образцов для определения пищевой пригодности товаров;
- прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей;
- принципы оформления витрин;
- порядок проведения инвентаризации;

- порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

Уметь:

- получает товары со склада;
- определяет качество товаров по органолептическим признакам;
- отбирает образцов товаров для лабораторного анализа;
- уведомляет администрацию о поступлении товаров, не соответствующих требуемому качеству;
- осуществляет подготовку рабочего места (проверяет наличие и исправность торгово-технического оборудования, инвентаря и инструментов);
- составляет заявки на ремонт оборудования;
- получает и подготавливает упаковочный материал;
- подготавливает товары к продаже (проверяет наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильности маркировки);
- размещает товары по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;
- оформляет и размещает ценники;
- консультирует покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;
- осуществляет обслуживание покупателей (нарезка, взвешивание и упаковка товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки);
- оформляет витрины и контролирует их состояние;
- готовит товары к инвентаризации и участвует в её проведении;
- осуществляет контроль своевременного пополнения запаса товаров;
- производит уборку нереализованных товаров и тары;
- работает, при необходимости, на контрольно-кассовой машине, подсчитывает чеки (деньги) и сдает их в установленном порядке, сверяет суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков;
- составляет и оформляет подарочные и праздничные наборы;
- изучает спрос покупателей;
- составляет и оформляет товарные отчеты, акты на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточные акты при передаче материальных ценностей;

proftrening.com

- решает спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации;
- осуществляет руководство продавцами более низкой квалификации и учениками.

proftrening.com

3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программа профессионального обучения профессиональной подготовки

«Продавец продовольственных товаров»

Категория обучающихся- Лица, имеющие полное среднее образование

Форма обучения – очная, очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Количество академических часов: 120 **.**

Срок обучения – до 15 рабочих дней**.**

№ п/п	Наименование предметов	Количество часов				Форма контроля
		всего	в том числе			
			Лекции	Электронное обучение	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы законодательства в торговле	18	8	-	10	-
2.	Учет и отчетность, материальная ответственность	32	14	-	18	-
3.	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	36	16	-	20	-
4	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	30	12	-	18	-
5	Консультирование	2	-	-		
6	Итоговая аттестация	2				
7	**ИТОГО**	**120**	**50**		**66**	

profrening.com

proftrening.com

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

программа профессионального обучения профессиональной подготовки

«Продавец продовольственных товаров»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета «Основы законодательства в торговле»

Тематический план

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Основы законодательства в торговле»

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Электронное обучение/самоподготовка
1	Документы, регулирующие отношения в торговле	8	4	4	
2	Вопросы трудового законодательства	10	4	6	
	ИТОГО	**18**	**8**	**10**	

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Основы законодательства в торговле»

Тема 1. Документы, регулирующие отношения в торговле

Государственный антимонопольный комитет России. Госстандарт России, Госсанэпидемслужба России, Государственный комитет по стандартизации, метрологии и сертификации. Органы по защите прав потребителей. Общественные организации потребителей, их функции и полномочия. Правила обращения в суд. Как обжаловать решение суда. Кассационная жалоба, исковое заявление. Что должно быть указано в исковом заявлении. Кто может определить размер морального вреда. Как возмещается моральный вред. Изучение статей 18 – 25 закона РФ «О защите прав потребителей».

Тема 2. Вопросы трудового законодательства

Основные направления социально-экономической политики и их влияние на рынок труда. Проблемы труда в современных социально-экономических условиях. Демографические, экологические проблемы. Востребованность профессий (состояние на рынке труда). Права и обязанности работника и работодателя. Трудоустройство и права работающих подростков. Способы защиты прав работника. Права и обязанности молодого специалиста. Трудовое соглашение, контракт. Сущность профессиональной карьеры. Понятие профессиональной карьеры. Типы и виды профессиональных карьер. Профессиональное становление. Карьерные стратегии. Ценностные ориентации и соотнесение с профессиональной карьерой. Компоненты профессиональной карьеры.

proftraining.com

Основные компоненты профессиональной карьеры. Критерии успешности профессиональной карьеры. Способы построения профессиональной карьеры. Система профессионального непрерывного образования как условие профессионального роста Система профессионального непрерывного образования: понятие, этапы, виды профессионального образования. Роль повышения квалификации на протяжении всей жизни как необходимого условия профессионального роста. План реализации карьеры. Наличие «запасного варианта». Профессиональная переподготовка. Характер профессионального образования и профессиональная мобильность.

proftrening.com

proftrening.com

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета «Учет и отчетность, материальная ответственность»

Тематический план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Электронное обучение/самоподготовка
1	Учет и отчетность, материальная ответственность	32	14	18	
	ИТОГО	**32**	**14**	**18**	

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Учет и отчетность, материальная ответственность»

Тема 1. Учет и отчетность, материальная ответственность

Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для, производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуете потребителю без существенной обработки. Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения. Отечественное производство и импорт. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Метрологическая система мер. Именованные числа. Раздробление и превращение. Действия над именованными числами: сложение и вычитание, умножение и деление. Понятие о цене в торговле. Общая характеристика видов и методов вычислений. Приемы упрощения сложения и вычитания. Приемы упрощения умножения и деления. Приемы подсчета стоимости покупки. Расчетные таблицы.

protraning.com

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета «Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены»

Тематический план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Электронное обучение/самоподготовка
1	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	36	16	20	
	ИТОГО	**36**	**16**	**20**	

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены»

Тема 1. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены.

Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологические процессы Понятие о микроорганизмах. Морфология и физиология микробов, особенности их строения, размножения, принципы систематики. Техника микрокопирования. Влияние условий внешней среды и распространение микроорганизмов в природе Микроорганизмы в окружающей среде, влияние температуры, влажности, излучений, химических факторов. Реакция среды. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования. Микробиология пищевых продуктов. Микрофлора мясных и рыбных продуктов. Микрофлора молочных продуктов. Микрофлора зерна и муки. Микрофлора квашеных овощей. Источники обсемененности продуктов. Основные виды микробиологической порчи продуктов. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасных продуктов. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение Белки, жиры, углеводы, их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма. Витамины, минеральные вещества, вода. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности

profitening.com

пищи, энергетический баланс организма. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личная и производственная гигиена. Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий. Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

proftrening.com

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета «Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»

Тематический план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Электронное обучение/самоподготовка
1	Психика человека, психологическая характеристика личности	10	4	6	
2	Психология общения, психология отношений в трудовом коллективе	8	4	4	
3	Профессиональная этика работника торговли. Эстетика в торговле	12	4	8	
	ИТОГО	**30**	**12**	**18**	

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»

Тема 1. Психика человека, психологическая характеристика личности

Психика. Формы психического отражения. Сознание. Бессознательный уровень психического отражения. Подсознательный уровень отражения. Потребностей состояние. Процесс индивидуализации. Валентность потребностей. Личность. Мотивы. Установка. Темперамент. Психологические свойства темперамента. Характер.

Тема 2. Психология общения, психология отношений в трудовом коллективе

Основные сведения о науке – психологии. Классификация общения; формы общения, виды общения. Основные сведения о психологических процессах, о психических свойствах, о психических состояниях человека. Общее понятие о личности: процесс формирования личности, психологическая культура личности. Специфика трудовой деятельности работника торговли. Типы и характеры покупателей. Способ

protrening.com

определения темперамента и характера человека по его внешнему виду. Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. Успех делового общения; рефлексивное слушание, нерефлексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения. Коммуникация и её особенности. Коммуникатор и реципиент. Пространственные условия общения. Основные факторы эффективной коммуникации. Понятие о каналах личной коммуникации. Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. Невербальные средства общения. Улыбка в официальном общении. Взгляды. Этикет делового общения. Совершенствование искусства общения. Работа над собой. Планирование трудоустройства.

Тема 3. Профессиональная этика работника торговли. Эстетика в торговле

Общие сведения об эстетике-науке. Общее понятие об эстетической культуре, её роли в профессиональной деятельности. Понятие об эстетическом вкусе. Основные составляющие внешнего облика человека, работника торговли. Определение понятий: стиль, мода; их влияние на внешний облик человека. Эстетические требования к деловому ансамблю (костюму). Общие сведения о прическах. Эстетические требования к повседневным прическам. Общие сведения о макияже. Интерьер рабочего помещения. Общие сведения об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы профессиональной этики, их значение. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли. Понятия: «культура речи», «речевой этикет». Формулы вежливости или речевые стереотипы. Приветствие и прощание в официальном общении.

Итоговая аттестация-Зачет

protrening.com

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименования раздела	**Порядковый номер дня обучения**															
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**Итого часов**
Основы законодательства в торговле	2	1	2	1		2	1		2	1	2	2	2			**18**
Учет и отчетность, материальная ответственность	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	1				**32**
Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	2	3	3	1		**36**
Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле		2		2	2	1	1	2	1	1	2	2	3	7	4	**30**
Консультирование															2	**2**
Итоговая аттестация															2	**2**
ИТОГО	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	

proftrening.com

proftrening.com

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Материально-технические условия реализации программы

Наименование аудиторий	Вид занятий	Наименование оборудования
Аудитория для организации дистанционного обучения	Теоретические Практические	Для проведения занятий используется аудитория, оснащенная доступом к сети Интернет и презентационным оборудованием

Кадровое обеспечение реализации программы.

Программа реализуется педагогическими работниками АНО ДПО «ИРПК». Все преподаватели, задействованные в учебном процессе, регулярно проходят повышение квалификации путем участия в семинарах, обучения на курсах повышения квалификации и др.

Формы обучения.

Учебный курс реализуется очно, очно-заочно с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и электронного обучения (ЭО). Он может включать в себя занятия лекционного типа (вебинары или онлайн лекции), интерактивные формы обучения, семинарские, мастер-классы, активные и ситуативные методы обучения. Реализация заочной части дополнительной профессиональной программы повышения квалификации производится в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".

В АНО ДПО «ИРПК» имеется в наличии электронная образовательная среда - система дистанционного обучения, которая создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, обеспечивающей освоение обучающимися образовательной программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся. Технология проведения занятий в данной системе описана ниже. По данному курсу имеется электронный учебно-методический комплекс. Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы

protrening.com

Учебно-методический комплекс относится к категории ресурсов открытого доступа, сформированных на основе применения мультимедийных и сетевых технологий. Он может быть использован для освоения содержания программы профессиональной подготовки всеми слушателями. Для этого слушателю предоставляется доступ в личный кабинет в системе дистанционного обучения (присваивается уникальный логин и пароль).

Для самостоятельной работы слушатели должны иметь компьютер и выход в Интернет. Местом обучения при обучении в системе дистанционного обучения является АНО ДПО «ИРПК» независимо от места нахождения обучающихся. Информационно-библиотечный фонд АНО ДПО «ИРПК» укомплектован электронными изданиями учебной литературы по теме преподаваемого предмета. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. При реализации программы полностью в заочной форме, часы отведенные учебным планом на лекционные, реализуются в форме электронного обучения.

Учебно-методическое обеспечение: по программе профессионального обучения профессиональной подготовки «Продавец продовольственных товаров» разработан учебный план, рабочая программа, лекционный материал, примерные темы квалификационных работ.

proftrening.com

5.СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Внешнеторговая энциклопедия; Экономика - Москва, 2011. - 448 с.
2. Грибы, ягоды, лекарственное и техническое сырье; - , 2014. - 208 с.
3. Инструкция казенным палатам. На время опыта единства кассы; - , 2011. - 820 с.
4. Продавец; Беларусь - Москва, 2012. - 496 с.
5. Свежие плоды, овощи и фруктовые соки; Весь Мир - Москва, 2014. - 272 с.
6. Товары молочные, жировые, яичные, мясные, рыбные; Государственное издательство торговой литературы - Москва, 2014. - 383 с.
7. Горбачев М., Газин Я. Дистрибуция и продвижение продукта на рынке. Практическое руководство; Феникс - Москва, 2014. - 160 с.
8. Горелова ; Товароведение Продовольственных Товаров (Раздел «Свежие Овощи»); [не указано] - Москва, 2010. - 115 с.
9. Гшвандтнер Герхард Невербальные коммуникации в продажах. Технологии скрытого влияния на покупателей; Добрая книга - Москва, 2010. - 256 с.
10. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов; [не указано] - Москва, 2015. - 264 с.
11. Колесник А. А., Елизарова Л. Г. Введение в товароведение продовольственных товаров; Экономика - Москва, 2015. - 288 с.
12. Крутов Дмитрий , Капустин Сергей Взрывной рост продаж в розничном магазине; Питер - Москва, 2013. - 224 с.
13. Куденцов Н. Д. Товароведение продовольственных товаров; Экономика - Москва, 2014. - 234 с.
14. Логинов В. Д. Ювелирные товары и часы (товароведение); Экономика - Москва, 2012. - 206 с.
15. Маха Роман Калькулирование себестоимости по прямым издержкам; Омега-Л - Москва, 2012. - 144 с.
16. Памбухчиянц О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров; Дашков и Ко - Москва, 2013. - 316 с.
17. Петрище Ф. А., Черная М. А. Товарный менеджмент и экспертиза строительных товаров. Учебник; Дашков и Ко - Москва, 2015. - 424 с.
18. Радченко Б. Г. Покупателю о часах; Экономика - Москва, 2010. - 352 с.

19. Румянцева Е. Е. Товары, вредные для здоровья; Логос - Москва, 2014**.** - 392 с.

20. Синенко В. П., Ершов В. Ф. Управление жизненным циклом товара в предпринимательских структурах; СПбГУП - Москва, 2015. - 104 с.

22. Стефанович И. П., Машков А. Н., Павлова Е. А. Товароведение меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов и изделий; Легкая индустрия - Москва, **2014**. - 288 с.

23. Сысоева Светлана Стандарт работы розничного магазина. Разработка инструкций, регламентов и обучение торгового персонала; Питер - Москва, 2011. - 288 с.

24. Угринович Б. А., Фарамазян А. С. Что полезно знать тем, кто покупает мед; Дашков и Ко - Москва, 2010**. -** 534 с.

25. Федоров М. В., Задесенец Е. Е., Шипилов Е. И., Щаренский В. М. Экспертиза качества товаров; Экономика - Москва, **2014**. - 208 с.

26. Халлир Бернд Современные магазины. История развития; Интерэксперт - Москва, **2012**. - 184 с.

27. Ходыкин А. П. Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для спорта и активного отдыха. Учебник; Дашков и Ко - Москва, **2013**. - 350 с.

28. Чувакова С. Г. Управление ассортиментом магазина; Дашков и Ко - Москва, 2011. - 260 с.

29. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров; ИКЦ "МарТ", Издательский центр "МарТ" - Москва, **2015**. - 688 с.

30. Ядрицева ; Физико-Химические Методы В Экспертизе Товаров; [не указано] - Москва, 2015**. -** 726 **с.**

proftiering.com

6.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1.Какой вид бараночных изделий имеет наибольшую толщину жгута?

- а) баранка;
- **б) бублик;**
- в) сушка;

2. К кисломолочным продуктам общего назначения относят:

- **а) сметану**
- б) кефир
- в) простоквашу

3. Какой из этих сыров относиться к твердым сычужным:

- **а) типа Латвийского**
- б) типа Дорогобужского
- в) типа Закусочного

4. Коровье масло получают из:

- а) обезжиренных сливок
- б) молока
- **в) высокожирных сливок**

5. По способу обработки чай бывает:

- **а) байховый**
- б) зеленый
- в) крупнолистовой

6.Зрелые плоды оливкового дерева называют:

- а) оливки
- **б) маслины**
- в) ваниль

7. К семечковым плодам относится:

- а) слива
- б) алыча
- **в) айва**

8. Протертая однородная мякоть плодов или ягод называется:

- **а) пюре**
- б) соус

proftrening.com

- в) компот

9. Ткань мяса, состоящая из веретенообразных волокон называется:

- а) костная
- б)соединительная
- **<u>в) мышечная</u>**

10.Мясо, имеющее темную корочку подсыхания, темно- красный цвет и менее упругую консистенцию называют:

- а) свежее
- **<u>б) сомнительной свежести</u>**
- в) не свежее

proftrening.com

7. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

Лапшин С. В. – преподаватель АНО ДПО «ИРПК»

proftrening.com