

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ РУКОВОДИТЕЛЕЙ И СПЕЦИАЛИСТОВ»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Е.Н. Лесняк
2020 г.

**Образовательная программа
профессионального обучения
(профессиональная подготовка)
Продавец продовольственных товаров
(по группам товаров)**

Волгоград, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель реализации образовательной программы.....	3
2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации	3
3. Планируемые результаты обучения по образовательной программе.....	4
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы профессионального обучения (далее по тексту - ОП ПО).....	8
4.1. Учебный план	
4.2. Рабочие программы учебных курсов,предметов, дисциплин (модулей)	
5. Формы аттестации и оценочные материалы	8
6. Организационно-педагогические условия реализации программы ОП ПО	8
6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП ПО	8
6.2. Кадровое обеспечение реализации ОП ПО	9
6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП ПО.....	9

1. Цель реализации образовательной программы

Образовательная программа профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных товаров» имеет целью формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности - Продажа продовольственных товаров

Образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) разработана на базе основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии Продавец, контролер-кассир, согласно требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Профессиональное обучение по данной программе осуществляется для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Нормативную правовую базу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 (ред. от 09.04.2015) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470)

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 N 28395);

- Методические рекомендации по организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ. Письмо Министерство образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г. № ак-821/06 О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн;

- Методические рекомендации по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме. Письмо Министерства образования и науки РФ № ВК-1013/06 от 21 апреля 2015 г.

2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-технологический процесс
- обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения
- назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли
- различных форм собственности.

Объекты профессиональной деятельности:

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

Вид профессиональной деятельности: Продажа продовольственных товаров

Задачи профессиональной деятельности:

Приемка товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.

Эксплуатация торгово-технологического оборудования.

Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Изучение спроса покупателей.

Присваиваемая квалификация (при наличии)

По итогам обучения по программе профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров» выдается свидетельство о должности служащего с присвоением квалификации Продавец продовольственных товаров 3 разряда.

Уровень квалификации

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322) должности служащего Продавец продовольственных товаров присваивается 2-4 разряда.

3. Планируемые результаты обучения по образовательной программе

Продавец продовольственных товаров *должен знать:*

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.
- 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.
- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие

Наименование дисциплины, модуля	Область знаний, умений и навыков в дисциплинарном содержании	Формируемые компетенции
ОП.01. Технология работы магазина	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:	ОК 1 - 2 ОК 5 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3

	<p>знать:</p> <p>услуги розничной торговли, их классификацию и качество;</p> <p>виды розничной торговой сети и их характеристику;</p> <p>типизацию и специализацию розничной торговой сети;</p> <p>особенности технологических планировок организаций торговли;</p> <p>основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;</p> <p>основы товароснабжения в торговле;</p> <p>основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;</p> <p>технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</p> <p>правила торгового обслуживания и торговли товарами;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу;</p> <p>нормативную документацию по защите прав потребителей.</p>	
<p>ОП 02.</p> <p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в торговле</p>	<p>уметь:</p> <p>соблюдать санитарные правила для организаций торговли;</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>знать:</p> <p>нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</p> <p>требования к личной гигиене персонала.</p>	<p>ОК 7</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p>
<p>МДК.02.01.</p> <p>Товароведение продовольственных товаров</p>	<p>Продажа продовольственных товаров</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обслуживания покупателей и продажи различных групп</p>	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 2.1 - 2.7</p> <p>ПК 3.3.</p>

	<p> продовольственных товаров; уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; знать: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, </p>	
--	--	--

	<p>упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p>	
--	--	--

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы профессионального обучения

4.1. Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), видов учебной деятельности, форм промежуточной аттестации, итоговой обучающихся.

Трудоемкость программы профессионального обучения составляет 160 часов, срок освоения – 1 месяц. По результатам успешного обучения выдается свидетельство по рабочей профессии.

Учебный план приведен в Приложении 1.

4.2. Календарный учебный график программы профессионального обучения

Приложение 2.

4.3. Рабочие программы разделов образовательной программы

Приложение 3.

5. Формы аттестации и оценочные материалы

Оценка качества освоения образовательной программы включает итоговую аттестацию слушателей в форме квалификационного экзамена (технологией тестирования).

Задания квалификационного экзамена на присвоения разряда по профессии Продавец продовольственных товаров соответствуют требованиям к результатам освоения образовательной программы профессионального обучения и ориентированы на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии (2 – 4 разряда).

6. Организационно-педагогические условия реализации программы

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП

Учебно-методическое обеспечение профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров» по каждой теме учебного модуля включает в себя: лекционный материал, практические задания, учебно-методические материалы для СРО, перечень рекомендуемой литературы. Все материалы представлены на бумажном и электронном носителе.

Слушателям, при проведении очных занятий, по требованию закрепленным в договоре со слушателем или с юридическим лицом, обучающего за свой счет сотрудника, обеспечивается доступ к учебно-методической литературе в зале учебно-научной библиотеки АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» в соответствии с договором на библиотечное обслуживание между организациями. Общий фонд учебников, учебных пособий, монографий, журналов насчитывает более 15 000 изданий. Кроме того, слушателям на время обучения предоставлен пароль для доступа к электронной библиотечной системе IPRbooks, с общим книжным фондом более 20 000 изданий.

Слушателям обеспечен доступ к электронной базе «Консультант Плюс».

Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение программы профессиональной переподготовки указано в рабочих программах модулей.

Образовательный процесс реализуется с элементами дистанционного обучения

Для удобства слушателей все методические материалы по образовательной программе профессионального обучения «Продавец продовольственных товаров» размещены в личном кабинете слушателя на сайте академии. Сайт для обучения и электронно-библиотечная система доступны 24 часа в сутки 7 дней в неделю.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ОП ПО

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими профессиональное образование и (или) стаж работы в сфере торговли. Назначается руководитель программы; координатор, который сопровождает слушателя в течение всего обучения.

6.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОП ПО

Материально-техническое обеспечение учебного процесса по программе соответствует требованиям подготовки квалифицированного специалиста. АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации руководителей и специалистов» оснащена всем необходимым оборудованием и современной компьютерной техникой в объеме, достаточном для обеспечения высокого уровня подготовки специалистов.

Учебный процесс осуществляется в учебном корпусе АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» на основе договора, с общей учебно-лабораторной площадью в составе используемых помещений имеются 2 аудитории для проведения занятий: 215 и 412 аудитории.

С целью мультимедийного сопровождения учебного процесса установлены: проекторы, мультимедийные экраны. В аудиториях есть возможность применения ноутбуков, экранов. Выход в Интернет имеют все компьютеры. Для хранения информации используется 1 сервер; для обеспечения доступа к учебной информации используется 1 сервер. Выход в Интернет поддерживает 1 Internet-сервер.

Аудиторный фонд соответствует контингенту слушателей, используется в соответствии с утвержденными расписаниями учебных занятий.

АНО ДПО «Межрегиональная академия повышения квалификации руководителей и специалистов» использует помещения для организации учебного процесса, оснащенные современным оборудованием: мультимедийные проекторы, компьютерная техника. Современное программное обеспечение. Располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей подготовку высококвалифицированных специалистов.

ОП.1	Технология работы магазина	<p>Аудитория.</p> <p>Оборудование: мультимедийный проектор (переносной) -1 шт., ноутбук – 1шт., экран- 1шт.</p> <p>Наглядные пособия: образцы уставов коммерческих организация (5 шт.), образцы трудовых договоров (10 шт.), образцы приказов о приеме на работу (10 шт.), образцы договоров о материальной ответственности (10 шт.), исковых заявлений (10 шт.), ходатайств (10 шт.), доверенностей (10 шт.).</p>
ОП.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в торговле	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены</p> <p>Оборудование: проектор BENQ – 1 шт, экран – 1 шт. терминал – (Intel ® Atom CPU D525 1.80 GHz (1,79ГГц), ОЗУ - 1,00 Гб, колонки) Программное обеспечение: Windows 7 Профессиональн., Office 2003, 7-zip, кодеки, Касперский 6, Интернет, Consultant+;</p> <p>Оборудование лаборатории: Эксикатор без крана, 1 шт. Рефрактометр, 1 шт. Баня водяная, 1 шт. Гигрометр- психрометр, 1 шт. Микроскоп минимед-502, 1 шт. Шкаф сушильный, 1 шт Прибор для отгонки спиртосодержащих жидкостей, 1 шт. Весы АСОМ, 1 шт. Устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс – 7 , 1 шт Весы ВЛР-1000, 1 шт. Овоскоп, 1 шт Устройство для определения пористости х /б изделий, 1 шт. Микроскоп ученический, 5 шт. Пробирки (разных объемов), 10 шт. Колбы (разных объемов).10 шт. Чашки Петри, 5 шт.</p> <p>Наглядные пособия: таблицы, схемы, мультимедийные презентации, ГОСТЫ, ТУ</p>
МДК.02.01.	Товароведение продовольственных	<p>Лаборатория товароведения продовольственных товаров</p>

товаров	<p>Оборудование: проектор BENQ – 1 шт, экран – 1 шт. терминал – (Intel ® Atom CPU D525 1.80 GHz (1,79ГГц), ОЗУ - 1,00 Гб, колонки) Программное обеспечение Windows 7 Профессиональн., Office 2003, 7-zip, кодеки, Касперский 6, Интернет, Consultant+;</p> <p>Оборудование лаборатории: Эксикатор без крана, 1 шт. Рефрактометр, 1 шт. Баня водяная, 1 шт. Гигрометр- психрометр, 1 шт. Микроскоп минимед-502, 1 шт. Шкаф сушильный, 1 шт Прибор для отгонки спиртосодержащих жидкостей, 1 шт. Весы АСОМ, 1 шт. Устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс – 7 , 1 шт Весы ВЛР-1000, 1 шт. Овоскоп, 1 шт Устройство для определения пористости х /б изделий, 1 шт. Микроскоп ученический, 5 шт. Пробирки (разных объемов), 10 шт. Колбы (разных объемов).10 шт. Чашки Петри, 5 шт. Контрольно-кассовые машины: POS-система ForPOSt 8315s – 1 шт. Меркурий 130К – 1 шт. Миника – 2 шт. Касби-02К – 2 шт. Элвес-микро-К – 2 шт. Меркурий 115 К 1 шт. Весы ВЛР-1000, 1 шт. ВНЦ РН-6Ц13У)-2шт Весы AP-15 EX – 2 шт. Весы электронные ВР 4149 -02 «Лидер» - 5 шт. Метр деревянный – 5 шт. Цилиндр мерный 1 литр – 1 шт. Стакан мерный 300 мл – 1 шт.</p> <p>Наглядные пособия: таблицы, схемы, мультимедийные презентации, натуральные образцы, стандарты, каталоги Наглядные пособия по защите прав потребителей схемы по праву, нормативные акты, образцы договоров (10 шт), претензии (10 шт), исковые заявления (10 шт).</p>
---------	---