

Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования Учебно-Методический центр «Престиж+»



ТВЕРЖДАЮ

Директор

«Престиж+»

Е. Макаренко

2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ**

«Продавец продовольственных товаров» 3 разряда

Код профессии - 17353

Вид программы: профессиональная подготовка

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

Объем в часах: 320 академических часов

ПРЕСТИЖ+

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Тюмень – 2024
ОСНОВАН В 2017 Г

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины	6
3. Учебный план программы повышения квалификации	8
4. Содержание дисциплины	8
5. Календарный учебный график	12
6. Формы аттестации и оценочные материалы	13
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	15
8. Организационно-педагогические условия реализации программы	17
9. Материально-техническое и дидактическое обеспечение дисциплины	18

ПРЕСТИЖ+

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР
ОСНОВАН В 2017 Г

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Продавец продовольственных товаров» 3 разряда

Цель программы – ознакомление обучающихся с современными методами торгового обслуживания, эффективной организацией своего труда, работы с товаром и обслуживание покупателей, а также формирование у них умений и навыков по профессии продавец продовольственных товаров.

Категория слушателей: лица, имеющие образование не ниже среднего общего, не младше 18 лет и не имеющие медицинских противопоказаний к выполнению трудовых функций, установленных соответствующими квалификационными характеристиками и профессиональными стандартами.

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

Объем в часах: 320 академических часов

Режим занятий: определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (не более 8 часов в день)

№	Наименование тем	Всего часов	в том числе		Форма промежуточного и итогового контроля
			лекции	практические занятия, практика	
	<i>Теоретическое обучение</i>				
1	Модуль 1. Санитария и гигиена	8	8		зачет
2	Модуль 2. Основы рыночной экономики	6	6		зачет
3	Модуль 3. Охрана труда	2	2		зачет
4	Модуль 4. Розничная торговля продовольственными товарами	68	68		зачет
5	Модуль 5. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	36	36		зачет
	<i>Практика (практическое обучение)</i>	192		192	экзамен
	<i>Итоговая аттестация - практическая квалификационная работа.</i>	8		8	экзамен
	<i>Проверка теоретических знаний</i>				
	Итого	320	120	200	

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочие программы дисциплин

Модуль 1. Санитария и гигиена

Гигиеническая оценка товаров

Санитарный режим работников на торговом предприятии

Соблюдение санитарных норм при организации рабочего места на торговом предприятии

Понятие об основных специализированных практиках (медицинская аптечка на предприятии, первая помощь в экстренных случаях до приезда врачей)