

Аннотация  
на основную образовательную программу профессионального обучения  
профессиональной подготовки рабочих, служащих  
по профессии **17351 Продавец непродовольственных товаров**  
**3 разряд**

<p><b>Цель и задачи образовательной программы:</b></p>	<p>Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки рабочих, служащих направлена на получение трудовой функции, квалификации по профессии <b>17351 Продавец непродовольственных товаров</b> впервые. <b>Целью программы является</b> обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего <b>Задачи</b> - освоение новых трудовых функций, основные профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности</p>
<p><b>Требования к результатам обучения.</b> <b>Планируемые результаты обучения.</b> <b>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</b></p>	<p><b>Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации:</b> - Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по осуществлению продаж различных групп непродовольственных товаров и применять на практике умение обслуживать покупателей. <b>Требования к результатам освоения программы –</b> Продавец непродовольственных товаров 3-го разряда <i>С целью формирования перечисленных результатов обучающийся в ходе освоения программы профессионального обучения должен:</i> <b>УМЕТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживать покупателей: предлагать и показывать товары, демонстрировать их в действии, помогать в выборе товаров;</li> <li>• Подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек; оформлять паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;</li> <li>• Упаковывать товары, выдавать покупки или передавать её на контроль;</li> <li>• Осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией оборудования, чистотой и порядком на рабочем столе;</li> <li>• Подготавливать товары к продаже: распаковывать, собирать, проверять эксплуатационные свойства и т.д.;</li> <li>• Подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправлять торгово- технологического оборудования, инвентаря и инструментов; размещать товары по группам, видам и сортам с учётом частоты опроса и удобства работы;</li> <li>• Получать и подготавливать упаковочный материал; убирать нереализованные товары и тару; подготавливать товары к инвентаризации;</li> <li>• При необходимости работать на контрольно-массовой</li> </ul>

	<p>машине, подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке, производить сверку суммы реализации по показаниям кассовых счетчиков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать правила охраны труда электро - и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение товаров, способы пользования и ухода за ними;</li> <li>• Правила расшифровки артикула и маркировки, розничные цены;</li> <li>• Приёмы подбора, отмеривания, отреза, комплектования товаров, шкала размеров изделий и правила их определения;</li> <li>• Основные требования стандартов и технических условий, предъявляемые качеству товаров, таре и маркировке;</li> <li>• Виды брака и правила обмена товаров, гарантийные сроки пользования товарами;</li> <li>• Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования и контрольно-кассового аппарата;</li> <li>• Пути сокращения товарных потерь, затрат труда, электроэнергии и повышение доходов;</li> <li>• Правила охраны труда и противопожарными мероприятиями.</li> </ul>
<b>Категория слушателей:</b>	Лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.
<b>Трудоемкость обучения:</b>	280 академических часов
<b>Форма обучения:</b>	Очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения
<b>Наименование дисциплин, модулей:</b>	<p>Основы права в торговле;  Техника вычислений, учёт и отчётность в торговле;  Биологические повреждения непродовольственных товаров и санитария в предприятиях непродовольственной торговли;  Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле;  ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров;  МДК 01.01 Организация торговли;  МДК 01.02 Ассортимент и качество непродовольственных товаров;  МДК 01.03 Торговая техника и оборудование;  Учебная практика;  Производственная практика;  Квалификационный экзамен.</p>
<b>Производственное обучение (кол-во часов):</b>	112 часов
<b>Виды занятий:</b>	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия, учебная практика
<b>Материально-техническое обеспечение:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Аудитория «Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»;</li> <li>– Лаборатория «Учебный магазин»</li> </ul>

<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>	<p>Основы права в торговле – зачет;  Техника вычислений, учёт и отчётность в торговле – зачет;  Биологические повреждения непродовольственных товаров и санитария в предприятиях непродовольственной торговли - зачет;  Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле – зачет;  МДК 01.01 Организация торговли – зачет;  МДК 01.02 Ассортимент и качество непродовольственных товаров – зачет;  МДК 01.03 Торговая техника и оборудование – зачет;</p>
<p><b>Квалификационный экзамен:</b></p>	<p><b>Квалификационный экзамен</b> проводится ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.</p> <p>Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте <b>17351 Продавец непродовольственных товаров 3 разряд</b></p>
<p><b>Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</b></p>	