

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Методического совета
протокол № 1 от 30.08.2019



Утверждаю»
Директор БПОУ МО
«Наро-Фоминский техникум»
Д.Е. Клейносов

РАБОЧИЕ УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ И ПРОГРАММЫ
по профессиональной подготовке

Форма обучения очно-заочная

Наименование профессии: «Продавец продовольственных товаров.
Продавец не продовольственных товаров»

Код профессии: 17353

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия- «Продавец продовольственных товаров»

Квалификация -3-й разряд

Продавец продовольственных товаров **должен знать:**

- ✓ основные виды сырья, идущего на изготовление товаров; признаки сортности товаров;
- ✓ методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;
- ✓ принципы оформления наприлавочных и внутримагазинных витрин;
- ✓ основных поставщиков и особенности ассортимента и качества их продукции;
- ✓ основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;
- ✓ приемы и методы обслуживания различных континентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; основы коллективных форм организации и оплаты труда.

Продавец продовольственных товаров **должен уметь:**

- ✓ обслуживать покупателей;
- ✓ консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;
- ✓ предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
- ✓ участвовать в получении товаров;
- ✓ уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);
- ✓ оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины и осуществлять контроль за их состоянием;
- ✓ изучать спрос покупателей.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия- «Продавец непродовольственных товаров»

Квалификация -3-й разряд

Продавец непродовольственных товаров **должен знать:**

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение товаров, способы пользования и ухода за ними;
- правила расшифровки артикула и маркировки, розничные цены;
- приемы подбора, отмеривания, отреза, комплектования товаров, шкалы размеров изделий и правила их определения;
- основные требования стандартов и технических условий, предъявляемые к качеству товаров, таре и маркировке;
- виды брака и правила обмена товаров, гарантийные сроки пользования товарами;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования и контрольно-кассового аппарата;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда, электроэнергии и повышения доходов;
- правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

Продавец непродовольственных товаров **должен уметь:**

- обслуживать покупателей: предлагать и показывать товары, демонстрировать их в действии, помогать в выборе товаров;
- подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек; оформлять паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;
- упаковывать товары, выдавать покупку или передавать ее на контроль;
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте;
- подготавливать товары к продаже: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства и т.д.;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов; размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты опроса и удобства работы;
- получать и подготавливать упаковочный материал: убирать нереализованные товары и тару; подготавливать товары к инвентаризации;
- при необходимости работать на контрольно-массовой машине, подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке, производить сверку суммы реализации по показаниям кассовых счетчиков;
- соблюдать правила охраны труда электро- и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании Методического совета
протокол №__ от _____

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО
«Наро-Фоминский техникум»
_____ Д.П. Клейносов

Рабочий учебный план
по профессии: продавец продовольственных товаров, продавец не продовольственных товаров
степень квалификации: 2-4
срок обучения: 3 месяца
форма обучения: вечерняя - заочная

№ п/п	Циклы, предметы		Всего часов	Количество часов в неделю														
	Федеральный компонент	Региональный компонент		1 месяц				2 месяц				3 месяц						
				1 (5 дней)	2 (5 дней)	3 (5 дней)	4 (5 дней)	1 (5 дней)	2 (5 дней)	3 (5 дней)	4 (5 дней)	1 (5 дней)	2 (5 дней)	3 (5 дней)	4 (5 дней)			
1.	Основы бухгалтерского учета		15	2	1													
2.	Технология розничной торговли		20	2	2													
3.	Оборудование торговых предприятий		20			2	2											
4.	Товароведение продовольственных товаров		35		1	2	2	2										
5.	Охрана труда		10								1	1						
6.	Товароведение непродовольственных товаров		35					1	2	2	2							
7.	Санитария и гигиена		10					1	1									
8.	Эксплуатация контрольно-кассовых машин		15						1	1	1							
9.	Производственное обучение		140										7	7	7	7		
10.		Экзамен	2															
Итого			302	20	20	20	20	20	20	20	20	20	35	35	35	35		

Пояснительная записка

Программа предназначена для подготовки и переподготовки продавцов продовольственных товаров, продавцов непродовольственных товаров.

Со сроком обучения 3 месяца.

Основная задача курса дать необходимые знания и навыки по организации торговли продовольственными и непродовольственными товарами, работе на контрольно-кассовых аппаратах. В результате изучения предметов: «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Технология розничной торговли», «Оборудование торговых предприятий», «Санитария и гигиена», «Охрана труда», получают знания о прогрессивных методах торговли продовольственными и непродовольственными товарами, об устройстве магазинов. Одновременно они изучают организацию снабжения, приема и хранения товаров в магазине подготовку товаров к продаже, классификацией и устройством контрольно-кассовых аппаратов, правилами охраны труда при использовании торгового оборудования также методы культурного обслуживания покупателей.

Изучат предметы в зависимости от профиля группы изучаемых товаров. Для более глубокого и сознательного изучения курса предусмотрено проведение практических занятий по обучению рабочих приемов по размещению и выкладке товаров, организации рабочего места по подготовке товаров к продаже, работе на контрольно-кассовых аппаратах.

Программой не предусмотрено время на повторение пройденного материала и проверку знаний учащихся. Повторение и контроль знаний учащихся следует проводить систематически в процессе учебной работы. Содержание программы является единым для подготовки учащихся дополнительного образования на базе среднего (полного) общего образования.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы указано в соответствующих тематических планах.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения могут быть изменены при условии, что вносимые изменения и дополнения будут рассмотрены и одобрены учебно-методическим (педагогическим) Советом образовательного учреждения и учреждены председателем учебно-методического (педагогического) Совета.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой продавцов продовольственных товаров, продавцов непродовольственных товаров, требованиями и нормами, установленными на предприятии.

Квалификационный экзамен проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение. Форму проведения квалификационного экзамена определяет образовательное учреждение.

Программа должна своевременно дополняться новыми сведениями по товароведению продовольственных и непродовольственных товаров, технологии розничной торговли, оборудованию торговых предприятий.

Тематический план Основы бухгалтерского учета

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях.	3
2.	Хозяйственный учет, его сущности и значения.	2
3.	План счетов бухгалтерского учета.	2
4.	Двойная запись операций на счетах.	2
5.	Документация	2
6.	Инвентаризация	2
7.	Учет кассовых операций	2
8.	Безналичные формы расчетов в Российской Федерации	2
	ИТОГО	15

Тема 1. Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях.

Бухгалтерская информация и её значение. Требование к ведению бухгалтерского учета. Федеральный Закон «о бухгалтерском учете». Бухгалтерская служба, её структура и функции. Обязанности кассира. Пользователи бухгалтерской информации. Техника бухгалтерского учета. Подготовка доклада к семинару.

Тема 2. Хозяйственный учет, его сущности и значения.

Понятие о хозяйственном учете. Измерители, применимые в учете. Виды хозяйственного учета: оперативный, статистический, бухгалтерский. Финансовый, управленческий и налоговый учет. Составить конспект на тему «Финансовый, управленческий и налоговый учет» используя дополнительную литературу.

Тема 3. План счетов бухгалтерского учета.

План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности предприятий его строение и содержание. Классификация счетов бухгалтерского учета.

Тема 4. Двойная запись операций на счетах.

Понятие: двойная запись, бухгалтерская проводка, корреспонденция счетов. Проводки простые и сложные. Значение двойной записи. Практические занятия. Отражение хозяйственных операций на двух взаимосвязанных счетах способом двойной записи. Определение корреспондирующих счетов. Составление бухгалтерских проводок.

Тема 5. Документация

Сущность и значение документов. Классификация документов. Требование, предъявляемые к содержанию и оформлению бухгалтерских документов. Документооборот.

Тема 6. Инвентаризация

Сущность и значение инвентаризации. Порядок проведение инвентаризации и отражение её результатов в учете. Практическое задание. Отражение в бухгалтерском учете результатов инвентаризации, оформление документов.

Тема 7. Учет кассовых операций.

Цели, задачи и принципы учета денежных средств. Понятие расчетных отношений.
Понятие кассовых операций. порядок ведения кассовых операций.
Документальное ведение кассовых операций. Отчет кассира. Ревизия кассы.
Журнал-ордер №1 и ведомость №1, порядок её заполнения,

Тема 8. Безналичные формы расчетов в Российской Федерации.

Положение о безналичных расчетах в РФ. Аккредитивная форма расчетов. Расчеты чеками.
Расчеты в порядке плановых платежей. Расчет банковскими картами. Практическое занятия.
Оформление безналичных форм расчетов.

Тематический план Технология розничной торговли

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
9.	Розничная торговля	2
10.	Розничная торговая сеть	2
11.	Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия	3
12.	Тара и тарные операции в магазине	2
13.	Технология приемки товаров в магазине	3
14.	Технология хранения и подготовки товаров к продаже	3
15.	Размещение и выкладка товаров в торговом зале	3
16.	Торговое обслуживание	2
	ИТОГО	20

Тема 1. Розничная торговля

Термины и определения; сущность, задачи, формы. Органы управления и контроля в торговле. Торгово-технологический процесс

Тема 2. Розничная торговая сеть

Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды, типы. Технологические планировки магазинов: торговое помещение магазина; торговый зал; помещение для приема, хранения и подготовки товаров к продаже; подсобное помещение; административно-бытовое помещение; техническое помещение. Специализация торговой сети. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению.

Тема 3. Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия

Требования стандартов к транспортированию товаров и погрузочно-разгрузочным работам. Товародвижение: звенность, формы. Товароснабжение. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров. Организация закупки товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров. Товарные запасы. Товарооборотчиваемость. Норматив товарных запасов.

Тема 4. Тара и тарные операции в магазине

Основные виды тары и тароматериалов, требования к ним. Порядок приемки, вскрытия, хранения и возврата тары.

Тема 5. Технология приемки товаров в магазине

Сопроводительные документы. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве.

Тема 6. Технология хранения и подготовки товаров к продаже

Требования стандартов и технических условий к хранению товаров. Хранение товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде. Условия и правила

размещения товаров на хранение. Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже. Товарные потери. Естественная убыль, ее нормы. Требования к упаковочным материалам.

Тема 7. Размещение и выкладка товаров в торговом зале

Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров. Выкладка товаров.

Тема 8. Торговое обслуживание

Услуга торговли. Торговое обслуживание: система, процесс, условия, формы. Безопасность товара. Безопасность услуги торговли. Продажа, реализация товаров. Методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания.

Тематический план Оборудование торговых предприятий

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Введение	2
2.	Немеханическое оборудование, торговый инвентарь	2
3.	Весоизмерительное оборудование	2
4.	Механическое и тепловое оборудование	3
5.	Контрольно-кассовые машины	3
6.	Холодильное оборудование.	2
7.	Торговые автоматы	2
8.	Подъемно-транспортное оборудование	2
9.	Другое торговое оборудование	2
	ИТОГО	20

Тема 1. Введение

Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Классификация торгового оборудования.

Тема 2. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь

Назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов; оборудование торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции; правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении; правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря; противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.

Тема 3. Весоизмерительное оборудование

Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Весоизмерительное оборудование: рычажно-механическое и электромеханическое; передвижное, стационарное, монорельсовое; простого действия, полуавтоматическое и автоматическое.

Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и гирь: понятие, способы подтверждения. Взвешивание товаров.

Весы товарные, их типы, назначение, устройство, взвешивание.

Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование. Весовые чекопечатающие комплексы.

Гири, их виды, правила пользования и уход за ними. Комплекты гирь для весов различных типов.

Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.

Тема 4. Механическое и тепловое оборудование

Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы.

Машины для нарезки и измельчения продуктов, устройство, правила эксплуатации.

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.

Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение, характеристика.

Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, их назначение, правила эксплуатации.

Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Тема 5. Контрольно-кассовые машины

Положение по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении расчетов с населением. Перечень контрольно-кассовых машин, разрешенных для использования в торговле, их классификация, назначение, принципы устройства.

Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и устранение простейших неисправностей в процессе работы на них. Работа на контрольно-кассовых машинах.

Порядок расчета с покупателями. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты и др.). Правила безопасности труда при работе на контрольно-кассовых машинах.

Тема 6. Холодильное оборудование

Торговое холодильное оборудование, его классификация.

Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ними. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.

Тема 7. Торговые автоматы

Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия.

Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.

Тема 8. Подъемно-транспортное оборудование

Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация, основные виды. Средства малой механизации.

Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика.

Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии.

Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Производственный травматизм и меры его предупреждения.

Тема 9. Другое торговое оборудование

Сканеры для штрих-кодовой технологии; охранное оборудование и др.

Тематический план Товароведение продовольственных товаров

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Теоретические основы товароведения	3
2.	Зерномучные товары	3
3.	Кондитерские товары	3
4.	Вкусовые товары	3
5.	Мясные товары	3
6.	Рыбные товары	3
7.	Молочные товары	3
8.	Яйца и яичные товары	3
9.	Пищевые жиры	3
10.	Пищевые концентраты	3
11.	Фруктоовощные товары	3
12.	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия	2
	ИТОГО	35

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров.

Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели.

Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки.

Классификация дефектов продовольственных товаров. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи и значение в повышении качества продукции. Нормативные документы: понятие, виды. Категории и виды стандартов.

Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и средствами измерений.

Классификация продовольственных товаров на группы.

Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), правила размещения.

Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

Тема 2. Зерномучные товары

Классификация зерномучных товаров.

Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине.

Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине.

Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика ассортимента бараночных и сухарных изделий.

Тема 3. Кондитерские товары

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.

Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине.

Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение меда в магазине.

Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и како-порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Тема 4. Вкусовые товары

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация.

Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, Укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине.

Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине. Пряности, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.

Тема 5. Мясные товары

Мясные товары: понятие, общая классификация.

Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разруб мясных туш.

Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты.

Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству, дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.

Тема 6. Рыбные товары

Рыбные товары: понятие, общая классификация.

Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы.

Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка хранение в магазине.

Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 7. Молочные товары

Молочные товары: понятие, общая классификация.

Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине.

Мороженое. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка.

Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 8. Яйца и яичные товары

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 9. Пищевые жиры

Пищевые жиры: понятие, общая классификация.

Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Животные топленые жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 10. Пищевые концентраты

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 11. Плодоовощные товары

Плодоовощные товары: понятие, значение, общая классификация.

Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерно и бобовые овощи). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно- ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения.

Свежие плоды: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка, маркировка, хранение в магазине плодов и овощей.

Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 12. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности.

Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелкокусковые мякотные и костные, изделия из котлетной массы и др.); из крупы, овощей и картофеля (котлеты, биточки, голубцы, овощи фаршированные, маринад овощной, свекла маринованная, наборы для щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тесто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Тематический план Охрана труда

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Основные законодательные положения и организация охраны труда	1
2.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1
3.	Вредные производственные факторы и меры защиты	1
4.	Производственное освещение.	1
5.	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	1
6.	Электробезопасность	1
7.	Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением	1
8.	Техника безопасности при обслуживании торговых автоматов и оборудования.	1
9.	Организация пожарной охраны	1
10.	Противопожарная профилактика, средства пожаротушения	1
	ИТОГО	10

Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда.

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда.

Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Причины профессиональных заболеваний.
Организация обучения работающих безопасности труда.

Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты.

Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрации.
Электромагнитные излучения (ЭМИ).

Тема 4. Производственное освещение.

Общие сведения. Правила и нормы освещения.

Тема 5. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.

Устройство предприятий и содержание территории и помещений.

Тема 6. Электробезопасность.

Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.

Первая помощь при поражении электрическим током.

Тема7. Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением.

Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.

Тема 8. Техника безопасности при обслуживании торговых автоматов и оборудования.

Основные виды опасностей при обслуживании торговых автоматов и оборудования.

Тема 9. Организация пожарной охраны.

Организация пожарной охраны на предприятиях торговли, общественного питания и других объектах. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Классификация объектов по степени пожарной опасности.

Тема10. Противопожарная профилактика, средства пожаротушения.

Противопожарная профилактика.

Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.

Тематический план Товароведение непродовольственных товаров

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров	2
2.	Текстильные товары	3
3.	Швейные товары	2
4.	Трикотажные товары	2
5.	Меховые товары	2
6.	Кожевенно-обувные товары	2
7.	Галантерейные и парфюмерно-косметические товары	3
8.	Посудохозяйственные товары	2
9.	Культтовары	2
10.	Электробытовые товары	2
11.	Строительные товары	3
12.	Мебельные товары	2
13.	Ювелирные изделия и часы	2
14.	Художественные изделия и сувениры	3
15.	Книжные товары	3
	ИТОГО	35

Тема 1. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров

Товароведение: понятие. Общие понятия о товаре и качестве. Показатели качества непродовольственных товаров и их оценка потребителем.

Свойства товаров. Сортность товаров и система ее определения. Дефекты товаров. Ответственность работников торговли за снижение качества товаров в период хранения, транспортировки и реализации товаров.

Контроль качества товаров. Методы определения показателей качества товаров. Ассортимент товаров, определение, виды. Понятие об ассортиментном перечне товаров. классификация непродовольственных товаров, ее цели и значение.

Артикулы - завершающая ступень классификации. Системы артикуляции товаров (порядковая, смысловая, комбинированная).

Тема 2. Текстильные товары

Понятие о текстильных товарах. Факторы формирования потребительских свойств, качества и ассортимента текстильных товаров (натуральные, искусственные и синтетические волокна, пряжа, текстильные нити, ткачество, отделка).

Классификация и групповая характеристика хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых тканей, штучных изделий.

Влияние на потребительские свойства тканей волокнистого состава, структуры пряжи и нитей, характера переплетений и отделки.

Нетканые текстильные материалы, их отличительные особенности и ассортимент.

Искусственный мех на тканевой, трикотажной и клеевой основе. Характеристика потребительских свойств. Маркировка, упаковка и условия хранения текстильных товаров.

Тема 3. Швейные товары

Швейные товары. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента одежды. Современное состояние моды.

Классификация одежды. Групповая характеристика верхней мужской, женской и детской одежды, легкого платья, столового, нательного и постельного белья, головных уборов. Размеры.

Общие требования, предъявляемые к качеству швейных изделий. Сортировка швейных изделий. Дефекты.

Маркировка, упаковка, условия транспортирования и хранения швейных изделий. Уход за швейными изделиями.

Тема 4. Трикотажные товары

Понятие о трикотажных товарах. Факторы формирования потребительских свойств, качества и ассортимента трикотажных товаров (натуральные, искусственные и синтетические волокна, пряжа, текстильные нити, особенности производства трикотажных полотен и изделий, отделка). Современное состояние моды.

Классификация и групповая характеристика трикотажных товаров: верхнего трикотажа для взрослых и детей, спортивных трикотажных изделий и белья, бельевых изделий для взрослых и детей, чулочно-носочных изделий, перчаток, варежек, головных уборов и шарфов. Размеры верхних трикотажных изделий, белья, чулочно-носочных изделий, варежек и головных уборов.

Требования к качеству трикотажных товаров. Сортировка трикотажных товаров. Дефекты.

Маркировка, упаковка, условия транспортирования и хранения трикотажных изделий. Уход за трикотажными изделиями.

Тема 5. меховые товары

Общие сведения о пушно-меховых и овчинно-шубных товарах. Общие сведения о строении кожной ткани и волосяного покрова. Топография меховых шкурок. Понятие о выделке шкурок. Отделка, ее влияние на качество пушно-мехового полуфабриката.

Характеристика пушно-меховых полуфабрикатов зимних и весенних видов. Классификация по видам, кряжам, цветам, размерам, сортам, группам дефектности, характеру отделки.

Характеристика меховых полуфабрикатов зимних и весенних видов. Классификация по видам, породам, сортам, группам дефектности.

Каракулесмушковый и овчинно-меховой полуфабрикат. Шкурки морского зверя.

Понятие о скорняжном производстве. Значение правильной подборки мехов. Особенности изготовления головных уборов.

Ассортимент пушно-меховых товаров. Классификация и преysкурантная характеристика меховой одежды, воротников и меховых приборов, головных уборов. Сортировка пушно-меховых изделий.

Овчинно-шубные товары нагольные и с полимерным покрытием. Характеристика основных видов, требования к качеству.

Маркировка, упаковка и хранение пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.

Тема 6. Кожевенно-обувные товары

Общее понятие о натуральных кожах. Краткие сведения о выделке кож.

Искусственные и синтетические обувные материалы для низа, верха и промежуточных деталей обуви. Текстильные обувные материалы. Производство кожаной обуви.

Общие сведения о технологическом процессе производства обуви. Изготовление заготовок. Методы крепления низа, их сравнительная характеристика и назначение.

Классификация ассортимента кожаной обуви по назначению, способу производства, характеру производства, применяемым материалам для верха и низа, половозрастному признаку, размерам, полнотам, видам и разновидностям. Спортивная обувь.

Ростовочно-полнотный ассортимент кожаной обуви.

Требования к качеству. Дефекты и сортировка обуви. Гарантийные сроки носки кожаной обуви. Подбор обуви по ноге и уход за обувью в процессе носки.

Маркировка, упаковка обуви, условия хранения.

Тема 7. Галантерейные и парфюмерно-косметические товары

Понятие о галантерейных товарах. Классификация галантерейных товаров.

Текстильная галантерея. Классификация.

Швейная галантерея (предметы туалета, зонты, изделия с художественной росписью).
Классификация, ассортимент.

Изделия из пластических масс и поделочных материалов. Понятие о пластмассах, их составе, свойствах. Кожаная галантерея. Металлическая галантерея. Общие сведения о металлах и сплавах, применяемых в производстве галантерейных товаров. Ювелирная галантерея. Зеркала.

Парфюмерные товары. Краткая характеристика сырья парфюмерного производства: душистые вещества натуральные растительного и животного происхождения и синтетические; этиловый спирт, красители и др.

Классификация и групповая характеристика парфюмерных товаров: духов, одеколонов, туалетных вод, парфюмерных наборов и пр. Требования к качеству парфюмерных товаров. Упаковка, маркировка, условия хранения парфюмерных товаров.

Косметические товары. Классификация косметических товаров. Групповая характеристика лечебно-гигиенических и декоративных косметических товаров по составу сырья, свойствам, особенностям применения. Требования к качеству косметических товаров. Упаковка, маркировка, аннотации по применению.

Туалетное мыло, шампуни, гели. Сырье, упаковка, маркировка. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Сроки реализации. Условия хранения косметических товаров.

Тема 8. Посудохозяйственные товары

Классификация ассортимента стеклоизделий. Групповая характеристика ассортимента столовой, кухонной, хозяйственной посуды, художественно-декоративных изделий. Показатели качества, возможные дефекты. Маркировка, упаковка стеклотоваров.

Керамические товары. Виды керамики, состав, свойства. Классификация и ассортимент керамических изделий. Показатели качества, возможные дефекты.

Классификация металлохозяйственных товаров.

Металлы и сплавы, применяемые в производстве металлохозяйственных товаров, их влияние на потребительские свойства изделий. Методы защиты металлов от коррозии. Классификация металлической посуды, групповая характеристика ассортимента металлической посуды. Показатели качества металлической посуды. Определение сортности. Маркировка, упаковка.

Понятие о пластических массах. Производство товаров народного потребления из пластических масс. Преимущества и недостатки пластмасс, состав пластмасс. Классификация пластических масс. Основные свойства пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс, их влияние на качество. Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс, правила ухода.

Понятие о товарах бытовой химии, их значение. Классификация ассортимента товаров бытовой химии. Упаковка, маркировка, хранение, гарантийные сроки годности.

Тема 9. Культуртовары

Школьно-письменные и канцелярские товары. Игрушки. Спортивные товары. Радиоэлектронные товары. Фотокинотовары.

Тема 10. Электробытовые товары

Ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения.

Тема 11. Строительные товары

Основные производства и свойства строительных товаров. Ассортимент и характеристика строительных товаров. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения.

Тема 12. Мебельные товары

Ассортимент и классификация, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения.

Тема 13. Ювелирные изделия и часы

Понятие о ювелирных товарах. Особенности потребительских свойств ювелирных товаров и их формирование. Материалы для изготовления ювелирных товаров. Металлы и сплавы. Драгоценные металлы и их сплавы. Понятие о пробе метрической и каратной. Ювелирные камни, их классификация. Отделочные операции: шлифовка, полировка, чеканка, гравировка, чернение, анодирование, золочение, серебрение, художественное эмальирование, инкрустирование и пр. Ювелирные изделия. Часы.

Тема 14. Художественные изделия и сувениры

Классификация, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Техника определения художественных изделий.

Тема 15. Книжные товары

Ассортимент, классификация, виды полиграфического брака, правила обмена изданий.

Тематический план Санитария и гигиена

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Гигиеническая оценка товаров	2
2.	Личная гигиена работников предприятий торговли	3
3.	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров	3
4.	Понятие о гигиене труда.	2
	ИТОГО	10

Тема 1. Гигиеническая оценка товаров

Понятие, порядок проведения, способы подтверждения. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке

Тема 2. Личная гигиена работников предприятий торговли

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские обследования, лабораторные обследования на бактерио и глистозительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции. Значение предохранительных прививок.

Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения.

Недопустимость употребления алкогольных напитков, курения на рабочем месте. Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика профессиональных заболеваний. Ответственность работников предприятия торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства.

Тема 3. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров

Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции помещений, водоснабжению, канализации, удалению отходов. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: объекты, основные понятия, требования, регламентируемые правилами.

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте. Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых юваров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Санитарные требования к продаже напитков, пива, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д.

Тема 4. Понятие о гигиене труда

Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.

Тематический план Эксплуатация контрольно-кассовых машин

№ урока	Тема урока	Кол-во часов
1.	Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовых машин	3
2.	Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин	3
3.	Подготовка контрольно-кассовых машин к работе.	3
4.	Работа кассира в течение смены.	3
5.	Налоговый контроль по эксплуатации контрольно – кассовых машин	3
	ИТОГО	15

Тема 1. Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовых машин.

Законом РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» и изданными нормативными документами предусмотрено, что контрольно-кассовые машины подлежат регистрации в налоговых органах по месту нахождения торгового предприятия и должны быть поставлены на учет в региональных центрах технического обслуживания (ЦТО) или на предприятиях – изготовителях ККМ. Использование контрольно-кассовой машины, не зарегистрированной в налоговых органах, рассматривается как осуществление денежных расчетов с населением без применения контрольно-кассовой машины. Постановка на учёт в ЦТО обеспечивает технически грамотную эксплуатацию кассовых машин в течение всего срока их использования. Торговое предприятие заключает с ЦТО договор на техническое обслуживание и ремонт контрольно-кассовых машин.

Государственной межведомственной экспертной комиссией по контрольно-кассовым машинам утверждено Положение о порядке продажи, технического обслуживания и ремонт контрольно-кассовых машин в Российской Федерации. В соответствии с этим документом производится ввод в эксплуатацию, технического обслуживание и ремонт кассовых машин.

Тема 2. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин

К работе на кассовой машине допускаются лица, освоившие правила эксплуатации кассовых машин в объёме технического минимума и изучившие Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением, прошедшие подготовку и инструктаж по технике безопасности и имеющие удостоверение кассира-операциониста. С лицами, допущенными к работе, заключается договор о материальной ответственности.

Кассиры должны хорошо знать устройство кассовых машин и порядок их эксплуатации (описано в руководствах, инструкциях по эксплуатации контрольно-кассовых машин и формулярах, входящих в комплект поставки). В формуляре изготовитель указывает основные параметры машины, ее технико-эксплуатационные характеристики.

Кассовая машина должна иметь паспорт в установленной форме, в который заносятся сведения о вводе машин в эксплуатацию, среднем и капитальном ремонте. В паспорте указываются реквизиты данного предприятия и номера кассы.

На боковой стороне поддона машины должна быть маркировка, на которой нанесены: товарный знак предприятия-изготовителя, полное наименование машины, условное обозначение машины, заводской номер, напряжение питания, потребляемая мощность, дата изготовления (год), государственный Знак сертификации. Заводской номер, нанесенный на маркировочную табличку, обязательно указывается во всех документах, относящихся к данной машине (кассовом чеке,

отчетах, паспорте, Журнале кассира-операциониста и др.), а также в документах, отражающих перемещение кассовой машины (отправку в ремонт, передачу другому предприятию и т. п.).

Перевод показаний суммирующих денежных счетчиков на нули, составление акта при осуществлении ремонта и внесение изменений в программу работы контрольно-кассовых машин возможно только по согласованию с налоговой инспекцией. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин предусмотрено, что перевод показаний суммирующих денежных счетчиков на нули (гашение) может производиться при вводе в эксплуатацию новой машины и при инвентаризации, а при необходимости, в случае ремонта денежных счетчиков в мастерских, только по согласованию с налоговой инспекцией с обязательным участием ее представителя.

Перевод показаний суммирующих денежных счетчиков, контроль счетчиков до и после их перевода на нули оформляется актом по форме № КМ-1 в двух экземплярах, один из которых контрольный – передается в налоговую инспекцию, а второй остается на данном предприятии. В акте фиксируются показания контрольных счетчиков (отчета фискальной памяти), регистрирующих количество переводов показаний суммирующих счетчиков. Документ подписывается представителем налоговой инспекции, руководителем, главным бухгалтером, старшим кассиром и кассиром организации.

Показания счетчиков недействующих контрольно-кассовых машин, находящихся в запасе, на ремонте активируются и заверяются подписями механика и администратора.

При передаче контрольно-кассовой машины в мастерскую для ремонта или при ремонте денежных счетчиков непосредственно на предприятии, а также передаче в другую организацию составляется акт по форме № КМ-2 с записью показаний денежных счетчиков до и после ремонта за подписью директора, кассира-операциониста, специалиста ЦТО и представителя налоговой инспекции. В акте обязательно приводится регистрационный номер контрольно-кассовой машины по книге учета ККМ в налоговом органе, четко указываются показания счетчика «Z» (при этом он не должен возрастать более чем на одну цифру), причина технической неисправности и был ли затронут фискальный блок. Это необходимо потому, что при замене блока фискальной памяти контрольно-кассовая машина требует нового введения налогового пароля или уточнения, что пароль и накопленная сумма сохранились для последующего финансового контроля. Во всех случаях при составлении актов делают соответствующие записи в Журнале кассира-операциониста.

Тема 3. Подготовка контрольно-кассовых машин к работе.

Подготовку контрольно-кассовой машины начинает кассир. Получив у администратора ключ кассира, а при необходимости ключи от денежного ящика и печатающего устройства, а также кассовую ленту и первоначальную сумму для выдачи и сдачи (под роспись в книге учета принятых и выданных кассиром денег), кассир включает машину. Перед включением машины в сеть проверяется (осматривается) исправность электровилки, шнура питания, заземления, также необходимо проверить сохранность пломбы контрольно-кассовой машины, так как работы на машине с нарушенной пломбой или без пломбы запрещены (о нарушении пломбы следует сообщить в налоговые органы и в центр технического обслуживания, которые осуществляют пломбирование ККМ). Кассовая машин а подключается к сети электровилкой, тумблер включения питания переводится из положения «0» в положение «1». Затем кассир переводит машину в рабочий режим «Регистрация» с помощью ключа кассира (механического или электронного пароля защиты режима). Если контрольно-кассовая машина не переводится в рабочий режим кассира, необходимо выяснить причину и устранить ее. При невозможности устранения неисправности кассиру следует доложить об этом администрации предприятия и сделать запись о характере неисправности в Журнале учета вызовов технических специалистов и регистрации выполненных работ (форма № КМ-8). Администрация предприятия вызывает специалиста центра технического обслуживания контрольно-кассовых машин. Получением нулевого (без суммы) чека кассир проверяет работу машины, качество печати и правильность отпечатанных реквизитов : даты, времени, номер кассира и т.д. при необходимости кассир проводит корректировку данных и качество печати (при установлении несоответствия реквизитов на кассовых документах и плохого качества печати на чеках, выдаваемых

покупателям, предприятие подвергается штрафу). Нулевые чеки прилагаются а конец дня к кассовому отчету (форма № КМ-6).

Вместе с администратором (страшим кассиром) необходимо проверить состояние регистров машины на начало смены и оформить соответствующие документы. Надо вывести «X-отчет» и убедиться, что показания денежных суммирующих счетчиков будут равны нулю (показания этих счетчиков обнуляются, гасятся после окончания каждой смены с выводом «Z-отчета»). Кассир и администратор подписывают полученный «X-отчет», оформляют начало контрольной ленты. Контрольная лента является важнейшим документом в организации контроля за полнотой учета наличных денег, поступающих в кассу в течение рабочей смены. Контрольная лента должна обязательно применяться и правильно оформляться на начало и окончание каждой рабочей смены. После снятия показаний (вывода «X-отчета» в начале смены или «Z-отчета» после ее окончания) на концах ленты должны быть: число, время начала (или окончания) работы, тип и номер кассовой машины, показания секционных (и других суммирующих) и контрольных счетчиков; в конце смены дополнительно печатается выручка за смену.

Тема 4. Работа кассира в течение смены.

Организация расчетов с покупателями в магазине зависит от применяемого метода продажи товаров. В магазине самообслуживания расчет производится через кассу, установленные при выходе из торгового зала. Контролер-кассир проверяет отобранные покупателем товары и печатает чек (последующая оплата). В магазине с индивидуальным обслуживанием покупателей (традиционный метод продажи) расчеты с покупателями производятся в отдельно установленных кассах. Расчет производят кассиры- операционисты (предварительная оплата). В большинстве магазинов контрольно-кассовые машины установлены на прилавках, расчет в этом случае производят продавцы-кассиры (одновременная оплата).

Кассиры должны соблюдать следующий порядок ведения кассовых операций:

Выдавать покупателю чек, подтверждающий прием наличных денег (чек является юридическим документом, подтверждающим прием денег предприятием и отпуск товара покупателю на сумму, указанную на чеке);

Погашать чеки одновременно с выдачей товара (с помощью штампов или надрыва в установленных местах);

Проверять на чеке наличие следующих реквизитов: наименование организации, идентификационный номер организации-налогоплательщика, заводской номер контрольно-кассовой машины, порядковый номер чека, дата и время покупки, стоимость покупки, признак фискального режима; чеки действительны только в день оплаты;

Обеспечивать наглядность расчета.

Покупатель должен иметь возможность наблюдать, какие данные вводятся кассиром в машину и каков результат расчета (цена товара, стоимость покупки, сумма сдачи). Наглядность расчета обеспечивается наличием индикатора (сервисное табло для покупателя) и соблюдением правил ведения расчета кассиром. Кассир обязан: четко назвать сумму полученных денег и положить деньги на виду у покупателя; напечатать чек на контрольно-кассовой машине ; объявить общую стоимость покупок; назвать сумму сдачи и выдать ее вместе с чеком, при этом бумажные купюры и разменную монету выдать одновременно; после окончания расчета положить деньги в денежный ящик. Порядок ведения кассовых операций и правила расчета с покупателями описаны в Типовых правилах эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.

В случае отключения электроэнергии, если оно зарегистрировано в энергоснабжающей организации, расчеты за купленные товары без применения контрольно-кассовых машин возможны только при условии выдачи покупателям специальных чеков, являющихся бланками строгой отчетности. Их форма утверждена Министерством финансов РФ по согласованию с Государственной межведомственной экспертной комиссией по контрольно-кассовым машинам

В течение рабочей смены у кассира могут возникнуть различные ситуации: ошибки в процессе набора данных и печати чека; обрыв контрольной ленты; возврат чеков в кассу; возврат

товара в магазин; выход чека с неясными оттисками, внезапная остановка машины и т.д. Кассир должен принимать решения самостоятельно или при участии администратора. В случае ошибки кассира-операциониста и невозможности погашения чека в течение смены неиспользованный чек актируется в конце смены.

Кассир может выдавать деньги по возвращенным покупателями чекам только в день их выдачи покупателю и при наличии на чеке подписи директора или его заместителя только по чеку, выданному в данной кассе. На сумму соответствующих чеков кассир совместно с представителем администрации составляет Акт о возврате денежных сумм с покупателем по неиспользованным кассовым чекам (в том числе по ошибочно пробитым кассовым чекам) (форма № КМ-3). Неиспользованные чеки кассир гасит, наклеивает на лист бумаги и вместе с актом сдает в бухгалтерию. Суммы выплаченные по возвращенным покупателями и неиспользованными чекам, записываются в Журнал кассира-операциониста, а сумма выручки в течение смены уменьшается на итоговую сумму. Следует иметь в виду, что в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» потребитель имеет право за непродуктивный товар, если он не подошел по форме, размерам, габаритам, расцветке либо по иным причинам, потребовать возврата уплаченной за него денежной суммы в указанные в Законе сроки при предъявлении кассового чека. Если этот товар возвращается в день покупки, то возврат денег осуществляется через операционную кассу. По истечению рабочего дня и закрытии выручки на операционной кассе возврат денег осуществляется с главной кассы предприятия в установленном порядке.

На ряде предприятий на сумму возвращаемого товара пробивают возвратный чек («отмена покупки»), что делать нельзя, и тем самым увеличивают итоговую сумму, фиксируемую по итогам дня в памяти фискального блока. Эти операции предусмотрены техническими возможностями контрольно-кассовых машин, но не предусмотрены документами Минфина России и Центробанка России.

При возникновении неисправностей кассир обязан:

Выключить контрольно-кассовую машину, вызвать представителя администрации, определить характер неисправности;

В случае неясного печатания реквизитов чека, невыхода чека или обрыв контрольной ленты совместно с представителем администрации проверить оттиски чека на контрольной ленте, подписать чек (если чек не вышел, получить нулевой), указав на обороте правильную сумму. При обрыве контрольной ленты ее необходимо заправить, оформив концы ленты. Места обрыва контрольной ленты оформляются так же, как на начало и конец рабочей смены, но с указанием времени обрыва. Кассиру запрещается работать без контрольной ленты или склеивать ее в местах обрыва.

В случае невозможности дальнейшей работы из-за неисправности машины кассир совместно с представителем администрации оформляет окончание работы на контрольно-кассовой машине так же, как при окончании смены, с отметкой в Журнале кассира-операциониста. При невозможности устранения неисправности силами кассира администрация вызывает технического специалиста (механика ЦТО), сделав соответствующую запись в Журнале учета вызовов технических специалистов и регистрации выполненных работ (форма № КМ-8).

В случае возникновения спора с покупателем по вопросу правильности произведенного с ним расчета работу на машине следует приостановить и вызвать администратора. В присутствии кассира и покупателя администратор снимает показания счетчиков контрольно-кассовой машины (выводит «Х-отчет») и сверяет полученные в отчете данные о выручке с наличностью в кассе. По результатам снятия показаний составляется Акт о проверке наличных денежных средств кассы (форма №КМ-9).

Внезапная остановка машины возможна при следующих ошибках в действиях кассира: двойное нажатие клавиш, переполнение памяти машины при вводе цены товара, нарушении последовательности ввода данных, сумма наличных денег покупателя меньше стоимости покупок и т.д. В таких случаях необходимо нажать клавишу СБРОС, и блокировка с машины снимается. Если эта операция не вывела машину из состояния блокировки, надо проверить, завершена ли начатая операция. Если машина не возвратилась в рабочее состояние, работу необходимо приостановить, вызвать администратора, оформить окончание работы и вызвать механика.

Тема 5. Налоговый контроль по эксплуатации контрольно –кассовых машин.

Закон РФ "О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" обязывает всех юридических лиц и индивидуальных предпринимателей осуществлять розничную торговлю с применением контрольно-кассовых машин, обязаны: регистрировать контрольно-кассовые машины; использовать при обслуживании покупателей только исправные контрольно-кассовые машины; выдавать покупателю вместе с приобретенным товаром кассовый чек, подтверждающий исполнение обязательств по договору купли-продажи между покупателем и торговым предприятием; вывешивать в доступных для покупателя местах ценники на товары; обеспечивать работникам налоговых органов беспрепятственный доступ к контрольно-кассовым машинам.

В соответствии с законодательством в обязанности налоговых органов входят: регистрация контрольно-кассовых машин, используемых предприятиями; контроль за соблюдением правил использования контрольно-кассовых машин и полнотой учета выручки денежных средств; проверка правильности выдачи чеков; проверка документов, связанных с применением контрольно-кассовых машин; получение необходимых объяснений, справок и сведений по вопросам, возникающим в процессе проверки; наложение штрафов на виновных в нарушении Закона и Положения по применению контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением.

Представители налоговых органов имеют полномочия производить документальный контроль, а методы фактического контроля (инвентаризация, экспертная оценка, проведение контрольных закупок, контрольных выпусков продукции и т.д) не могут быть применены. Налоговый инспектор не уполномочен проверять сертификаты и санитарные книжки. Он имеет право проверять документы, касающейся финансово-хозяйственной деятельности предприятия. При проведении проверки налоговые органы используют первичные документы: паспорт ККМ, Журнал кассира-операциониста, контрольные ленты за отчетный период, сводный кассовый отчет, расчетные и платежные документы по учету выручки и дохода. Результаты проверок, производимых налоговыми органами, оформляются актом, в котором должны быть отражены все выявленные в ходе проверки нарушения со ссылкой на статьи, пункты и разделы нормативных актов. Налоговый инспектор в контрольных целях за поступающей выручкой может снимать показания фискальной памяти (получить фискальный отчет), вправе также проверить сохранность фискальных данных для определения возможности или целесообразности эксплуатации применяемой контрольно-кассовой машины. Все операции, связанные с контролем фискальной памяти машины, налоговыми инспекторами выполняются только после закрытия смены.

Санкции, применяемые за установленные нарушения

Ст.7 Закон Р.Ф. "О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" предусмотрены штрафные санкции, приведенные ниже.

Предприятие, ведущее денежные расчеты без применения контрольно-кассовой машины, подвергается штрафу в 50-100-кратном размере минимальной месячной оплаты труда (постановление конституционного суда Р.Ф от 12.05.98 №14-п применяются санкции, установленные ст.146.5 Кодекса об административных правонарушениях).

Если предприятие использует контрольно-кассовую машину, внесенную в Государственный реестр или незарегистрированную в налоговых органах, то подобные нарушения ст.2 Закон Р.Ф."О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" должны рассматриваются налоговыми органами как неприменение контрольно-кассовые машины с наложением штрафа за осуществление денежных расчетов с населением без применения контрольно-кассовых машин. Отсутствие пломбы или ее повреждение, свидетельствующее о возможности доступа к фискальной памяти, влечет ответственность за осуществление расчета без применения контрольно-кассовой машины, поскольку наличие на контрольно-кассовой машине пломбы ЦТО является обязательным условием допуска контрольно-кассовой машине к применению.

предприятия, использующее неисправную контрольно-кассовую машину, подвергается штрафу в 28,6-57,1-кратном размере минимальной месячной оплаты труда (определения Конституционного суда РФ от 01.04.99 №20-0). Как указано в Методических рекомендациях по применению ККМ,

контрольно-кассовая машина считается исправной, если ее функциональные характеристики соответствуют техническим требованиям к контрольно-кассовой машине данной модели. Неисправность означает отклонение характеристик применяемой машины от технических требований.

В соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККМ при возникновении не исправности кассир обязан приостановить работу на машине. Неясное печатание реквизитов на чеке, не выход чека, обрыв контрольной ленты приравниваются к не исправностям машины.

Предприятие, осуществляющее торговые операции после приостановления его деятельности в порядке, установленном ст.6 настоящего Закона, подвергается штрафу в 700-кратном размере минимальной месячной оплаты труда.

Предприятие, не выставившее ценник на продаваемый товар, подвергается штрафу 14,3-28,6-кратном размере минимальной месячной оплаты труда (определение конституционного суда РФ от 01.04.99 №20-0)

Невыдача чека лицом, обязаны выдать его покупателю, или выдача чека с указанием суммы менее уплаченной, наказывается штрафом в 10-кратном размере минимальной месячной оплаты труда.

Если чек отпечатан на контрольно-кассовой машине, но не выдан покупателю вместе с покупкой или выдан с указанием суммы менее уплаченной, то наступает ответственность за нарушение " не выдача чека лицом, обязанным выдать его покупателю". Таким лицом может быть либо юридическое лицо (предприятие), либо физическое(продавец, кассир) в зависимости от обстоятельств совершения правонарушений .Если не выдача чека произошла по причине не исправности контрольно-кассовой машины, то наступает ответственность предприятия, так как оно должно приостановить торговлю для устранения не исправности или заменить машину на исправную.

Закон РФ"О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" не запрещает налоговым органом налагать штраф на предприятия за повторное нарушения Закона. Если на предприятие наложен штраф за нарушении ст. 7 Закона и данное предприятие допустило повторное нарушение, то налоговый орган в праве вновь наложить установленный штраф или обратиться в суд с иском о ликвидации данного предприятия, одновременно с этим приостановить деятельность предприятия по денежным расчетом с покупателями, в том числе запретить предприятию распоряжаться средствами на счетах в банке.

Тематический план Производственное обучение

№	Тема	Кол-во часов
1.	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда, электробезопасности, пожарной безопасности в учебном классе	7
2.	Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности	21
3.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	7
4.	Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров	35
5.	Овладение навыками приемки товаров в секции	21
6.	Организация рабочего места	14
7.	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	35
	ИТОГО	140

1. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОМ КЛАССЕ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по охране труда, электробезопасности, пожарной безопасности в учебном классе

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения.

Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение.

Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током.

Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды.

Устройство и применение огнетушителей и внутренних пожарных кранов. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения и применения).

План эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

Тема 2. Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности

Изучение видов вычислительной техники, применяемой в магазинах. Выполнение арифметических действий на вычислительной технике, имеющейся на торговом предприятии, в учебном классе.

Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами.

Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки. Подсчет выручки за день. Ознакомление с порядком сдачи выручки. Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине.

Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодовых технологий. Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.

2. ОБУЧЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ (НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ В СЕКЦИИ)

Тема 3. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в торговом предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия).

Ознакомление с торговым предприятием, его планировкой, организацией рабочего места, основными правилами работы, правилами обслуживания покупателей и правилами поведения продавца, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями работников по сохранности товаров, тары, инвентаря и других материальных ценностей, системой материальной ответственности, планом товарооборота и его выполнением. Ознакомление с порядком получения санодержды, правилами пользования ею и хранения.

Тема 4. Изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров

Изучение ассортимента товаров, их отличительных признаков, свойств, розничных цен. Приобретение навыков проверки качества органолептическим методом.

Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями и сроками хранения товаров. Чтение и расшифровка маркировки. Изучение инструкций на товары сложного ассортимента.

Тема 5. Овладение навыками приемки товаров в секции

Изучение поставщиков товаров. Участие в приемке товаров совместно с материально ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения и оформления предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов по количеству мест, единиц товара, весу, объему и др.

Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Ознакомление с порядком уведомления администрации о случаях поступления товаров, не соответствующих маркировке.

Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров и пересортицу.

Тема 6. Организация рабочего места

Ознакомление с рабочим местом продавца.

Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен.

Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.

Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе.

Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.

Тема 7. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей

Встреча покупателя и выявление спроса.

Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.

Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.

Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей. Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».

Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.

Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.