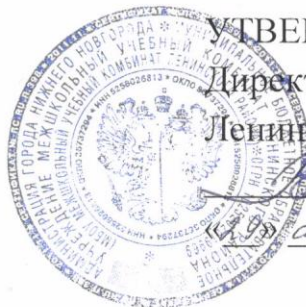




АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ МУК

Ленинского района

В.И.Щелкунов

«28» августа 2013 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

по профилю «Торговое дело»

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«28» августа 2013 г.

Протокол № 1

Содержание:

1. Учебно-тематический план образовательной программы «Технология» по блокам.
2. Тематический план блоков.
3. Поурочный календарно-тематический план технологии.
4. Содержание рабочей программы с требованиями «Должен знать», «Должен уметь».
5. Контроль знаний и умений.
6. Список учебников, учебных пособий.

Пояснительная записка

Рабочие программы по профилю «Торговое дело» (8-11 классы) предназначены для профильной подготовки учащихся общеобразовательных школ. Разработана она на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального государственного стандарта начального общего и основного общего образования образовательной области «Технология»;
2. Программы «Технология» (трудовое обучения);
3. Стандарта РФ ОСТ 9ПО 02.343 – 2002. Профессия: Продавец, контролер-кассир;
4. Комплексное методическое обеспечение. Профессия: Продавец, контролер-кассир ИРПО, 2004 г.
5. Сборника учебных планов программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих; профессия – продавец продовольственных товаров (широкий профиль); код профессии – 17353

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей Комбината программа по технологии изучается в рамках «Технология. Обслуживающий труд» по профилю «Торговое дело продовольственных товаров». Технологическая подготовка на профильном уровне позволяет обучающимся приобрести первоначальные профессиональные знания и умения в выбранной сфере трудовой деятельности.

Освоение этого профиля осуществляется в 8, 9, 10, 11 классах:

- в 8^М классе в объеме 68 часов, 1 год обучения;
- в 9^М классе в объеме 102 часа, 1 год обучения;
- в 10-11^М классах в объеме 264 часа, 2 года обучения (10 кл. – 136 час., 11 кл. – 128 час.)

Вид данной программы предусматривает последовательно сменяющиеся блоки учебной информации, тематические планы, календарно-тематические поурочные планы со сроками изучения учебного материала.

В соответствии с требованиями технологической подготовки в каждом блоке указано, что обучаемый должен знать и уметь, а интегрированный характер содержания обучения предполагает построение образовательного процесса на основе

использования межпредметных связей с алгеброй и геометрией, русским языком, химией, биологией, информатикой, географией, экономикой.

Теоретический материал в объеме 30% от общего количества часов носит минимум теоретических сведений.

При изучении данного курса применяются различные методы и формы урока: урок – лекция, урок – беседа, урок – работа с книгой, урок – дискуссия, урок с практической направленностью, урок – конкурс, уроки – тренинги.

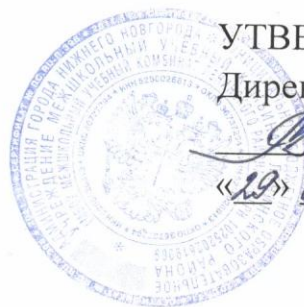
Приобретенным направлением в учебно-практической деятельности обучаемых, что составляет 70% от общего объема часов, служат учебно-практические работы, упражнения, практика на рабочем месте в магазинах района, ситуационные задачи и упражнения.

Итоговой формой изучения данной программы является контроль знаний, тестовый контроль, контрольные работы, зачеты и экзамен.



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И.Щелкунов В.И.Щелкунов

«*19*» *августа* 20*13* г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
для подготовки обучаемых
по профилю «Торговое дело продовольственных товаров»
8 классы, 1 год обучения

РАССМОТРЕНО
на заседании
методического объединения
«*28*» *августа* 20*13* г.
Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР
«*28*» *августа* 20*13* г.
Чайкина Н.В.Чайкина

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю «Торговое дело» в 8 классе

Базовое образование - 7 классов

Срок обучения - 1 год

Количество часов – 68

№№ блоков	Содержание блоков	Количество часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия, Т.Б.	1	1	-
2.	Технология розничной торговли.	19	5	14
3.	Товароведение продовольственных товаров.	22	6	16
4.	Оборудование торговых предприятий.	12	3	9
5.	Информационная технология.	1	1	-
6.	Электротехника.	1	1	-
7.	Домашняя экономика и основы предпринимательства.	1	-	1
8.	Проектирование.	6	2	4
9.	Графика.	1	-	1
10.	Контрольная работа	4	2	2
	Всего:	68	21	47

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН БЛОКОВ
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю: «Торговое дело» в 8 классе

Базовое образование 7 классов

Срок обучения 1 год

Количество – 68

№ блоков	Содержание блоков	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Охрана труда, техника безопасности, электробезопасность, противопожарные мероприятия	1	1	-
2.	Технология розничной торговли.	19	5	14
	2.1. Розничная торговля	8	2	6
	2.2. Торговые вычисления.	8	2	6
	2.3. Санитария и гигиена.	1	1	-
	2.4. Деловая культура.	2	-	2
3.	Товароведение продовольственных товаров.	22	6	16
	3.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	2	2	-
	3.2. Свежие плоды, овощи.	2	-	2
	3.3. Зерно и продукты его переработки.	3	1	2
	3.4. Кондитерские товары.	3	1	2
	3.5. Мясо и мясные продукты.	3	1	2
	3.6. Молоко и молочные товары.	3	1	2
	3.7. Рыба и рыбные товары.	2	-	2
	3.8. Вкусовые товары.	2	-	2
	3.9. Пищевые жиры.	2	-	2
4.	Оборудование торговых предприятий.	12	3	9
	4.1. Немеханическое оборудование.	4	1	3
	4.2. Механическое оборудование.	8	2	6
5.	Информационная технология.	1	1	-
6.	Электротехника.	1	1	-
7.	Домашняя экономика и основы предпринимательства.	1	-	1
8.	Проектирование.	6	2	4
9.	Графика.	1	-	1
10.	Контрольная работа.	4	2	2
	Всего:	68	21	47

ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН БЛОКОВ

по профилю «Торговое дело» в 8 классе

Базовое образование - 7 классов

Срок обучения - 1 год

Количество часов – 68

№ блока урока	Содержание уроков	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Охрана труда и т/б	1	1	-
2.	Технология розничной торговли	19	5	14
2.1.1.	Виды торговли, типизация		1	
2.1.2.	Предприятия розничной торговой сети, виды помещений магазина		1	
2.1.3.	Приемка товаров по количеству и качеству			1
2.1.4.	Хранение товаров на складе			1
2.1.5.	Подготовка товаров к продаже			1
2.1.6.	Размещение товаров на оборудование в торговом зале магазина			1
2.1.7.	Выкладка товара в торговом зале магазина			1
2.1.8.	Этапы процесса продажи товаров			1
2.2.	Торговые вычисления	8	2	6
2.2.1.	Понятие мер, измерений, цен		1	
2.2.2.	Виды микрокалькуляторов, техника работы с микрокалькулятором		1	
2.2.3.	Сокращенные приемы устного счета: сложение и вычитание			1
2.2.4.	Рациональные методы устных вычислений			1
2.2.5.	Приемы вычисления стоимости развесных товаров за основные доли килограмма (50г, 100г, 10г)			1
2.2.6.	Подсчет стоимости покупки			1
2.2.7.	Подсчет стоимости покупки			1
2.2.8.	Расчетные таблицы			1
2.3.	Санитария и гигиена	1	1	-
2.3.1.	Личная гигиена работников торговли	1	1	-
2.4.	Деловая культура	2	-	2
2.4.1.	Культура речи продавца		-	1
2.4.2.	Технология общения			1
3.	Товароведение продовольственных товаров	22	6	16
3.1.	Общие сведения о пищевых продуктах	2	2	-
3.1.1.	Классификация продовольственных товаров, качество пищевых продуктов		1	-
3.1.2.	Химический состав пищевых продуктов		1	-

3.2.	Плоды, овощи	2	-	2
3.2.1.	Свежие плоды: группы, виды			1
3.2.2.	Свежие овощи: группы, виды			1
3.3.	Зерно и продукты его переработки	3	1	2
3.3.1.	Зерномучные товары: классификация		1	-
3.3.2.	Крупа, мука: ассортимент, требования к качеству			1
3.3.3.	Макаронные изделия, хлебобулочные товары: ассортимент, требования к качеству			1
3.4.	Кондитерские товары	3	1	2
3.4.1.	Классификация кондитерских товаров		1	
3.4.2.	Сахаристые кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству			1
3.4.3.	Мучные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству			1
3.5.	Мясо и мясные продукты	3	1	2
3.5.1.	Мясо разных видов животных и птиц		1	-
3.5.2.	Колбасные изделия: ассортимент, классификация		-	1
3.5.3.	Мясные консервы: ассортимент, расшифровка маркировки		-	1
3.6.	Молоко и молочные товары	3	1	2
3.6.1.	Молочные товары: классификация		1	-
3.6.2.	Кисломолочные продукты: виды, ассортимент, показатели качества		-	1
3.6.3.	Молочные консервы: ассортимент, расшифровка маркировки, показатели качества		-	1
3.7.	Рыба и рыбные товары	2	-	2
3.7.1.	Семейство промысловых рыб: классификация, виды. Нерыбные морепродукты.			1
3.7.2.	Рыбные товары: ассортимент, показатели качества			1
3.8.	Вкусовые товары	2	-	2
3.8.1.	Классификация вкусовых товаров			1
3.8.2.	Чай, кофе, пряности и приправы: ассортимент, требования к качеству			1
3.9.	Пищевые жиры	2	-	2
3.9.1.	Растительные масла: ассортимент, показатели качества			1
3.9.2.	Животные жиры, маргарин – показатели качества, ассортимент			1
4.	Оборудование торговых предприятий	12	3	9
4.1.	Немеханическое оборудование	4	1	3
4.1.1.	Торговое немеханическое оборудование и инвентарь: классификация, виды		1	-
4.1.2.	Инвентарь для взятия товара		-	1
4.1.3.	Ножи для нарезки товара		-	1

4.1.4.	Размещение торгового инвентаря на рабочем месте продавца		-	1
4.2.	Механическое торговое оборудование	8	2	6
4.2.1.	Торговое механическое оборудование: классификация, виды		1	-
4.2.2.	Весоизмерительное оборудование: классификация весов, их виды		1	-
4.2.3.	Устройство и правило установки весов		-	1
4.2.4.	Правила взвешивания на весах		-	1
4.2.5.	Правила взвешивания на весах		-	1
4.2.6.	Торговые автоматы: классификация, виды		-	1
4.2.7.	Холодильное оборудование: классификация. виды		-	1
4.2.8.	Контрольно-кассовые машины: назначения и основные узлы		-	1
5.	Информационные технологии	1	1	-
6.	Электротехника	1	1	1
7.	Домашняя экономика и основы ПП	1	-	4
8.	Проектирование	6	2	-
8.1.1.	Стадии и последовательность проектирования		1	-
8.1.2.	Процедура проектирования		1	1
8.1.3.	Методы решения задач проектирования		-	1
8.1.4.	Выбор темы проекта и форматирование задачи		-	1
8.1.5.	Разработка эскизов проекта		-	1
8.1.6.	Работа над проектом		-	1
9.	Графика	1	-	1
9.1.	Знакомство с графическим дизайном, основные виды графических изображений		-	1
10.	Контрольная работа	4	2	2
	Всего	68	21	47

Поурочно-тематический календарный план по предмету «Технология» по профилю «Торговое дело» в 8 классе

Срок обучения – 1 год

Базовое образование – 7 классов

Количество часов – 68

№ урока п/п	№ блоков, уроков в теме	Содержание	Кол-во часов		Календ. срок (неделя)
			Т	П	
1	2	3	4	5	6
1.	1.1.	Охрана труда, т/б, электробезопасность, противопожарные мероприятия	1	-	1
2.	2.1.1.	Виды торговли, типизация и специализация розничной торговой сети, характеристика розничной торговой сети	1	-	1
3.	2.1.2.	Предприятия розничной торговой сети, виды помещений магазина	1	-	2
4.	2.2.3.	Сокращенные приемы устного счета; сложение и вычитание	-	1	2
5.	2.2.1.	Понятие мер, измерений, цен	1	-	3
6.	2.1.3.	Приемка товаров по количеству и качеству	-	1	3
7.	2.1.4.	Хранение товаров на складе	-	1	4
8.	2.2.4.	Рациональные методы устных вычислений	-	1	4
9.	5.1.	Информационные технологии	1	-	5
10.	2.1.5.	Подготовка товаров к продаже	-	1	5
11.	2.2.2.	Виды микрокалькуляторов, техника работы с м/к	1	-	6
12.	2.1.6.	Размещение товаров в торговом зале магазина	-	1	6
13.	10.1.	Контрольная работа за I четверть	1	-	1
14.	2.1.7.	Выкладка товаров в торговом зале магазина	-	1	1
15.	2.1.8.	Этапы процесса продажи товаров	-	1	8
16.	2.2.5.	Приемы вычисления стоимости товаров	-	1	8
17.	2.3.1.	Личная гигиена работников торговли	1	-	9
18.	2.2.6.	Подсчет стоимости покупки	-	1	9
19.	2.4.1.	Культура речи продавца	-	1	10
20.	2.2.7.	Подсчет стоимости покупки	-	1	10
21.	2.4.2.	Психология общения	-	1	11
22.	2.2.8.	Расчетные таблицы	-	1	11
23.	4.1.1.	Торговое немеханическое оборудование и инвентарь: классификация, виды	1	-	12
24.	7.1.	Домашняя экономика и основы П.П.	-	1	12
25.	3.1.1.	Классификация продовольственных товаров, качество пищевых продуктов	1	-	13
26.	4.1.2.	Инвентарь для взятия товара	-	1	13

27.	10.2.	Контрольная работа за II	-	1	14
28.	4.1.3.	Ножи для нарезки товаров	-	1	14
29.	3.1.2.	Химический состав пищевых продуктов	1	-	15
30.	4.1.4.	Размещение торгового инвентаря на рабочем месте продавца	-	1	15
31.	6.1.	Электротехника	1	-	16
32.	3.2.1.	Свежие плоды: группы, виды	-	1	16
33.	3.2.2.	Свежие овощи: группы, виды	-	1	17
34.	3.3.1.	Зерномучные товары	1	-	17
35.	3.3.2.	Крупа, мука: ассортимент, требования к качеству	-	1	18
36.	3.3.3.	Макаронные изделия, хлебобулочные товары: ассортимент, требования к качеству	-	1	18
37.	3.4.1.	Классификация кондитерских товаров	1	-	19
38.	3.4.2.	Сахаристые кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству	-	1	19
39.	4.2.1.	Торговое механическое оборудование	1	-	20
40.	3.4.3.	Мучные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству	-	1	20
41.	3.5.1.	Мясо разных видов животных и птиц	1	-	21
42.	3.5.2.	Колбасные изделия: ассортимент, классификация	-	1	21
43.	3.5.3.	Мясные консервы: ассортимент, классификация	-	1	22
44.	3.6.1.	Молочные товары: классификация	1	-	22
45.	3.6.2.	Кисломолочные продукты; виды, ассортимент, показатели качества	-	1	23
46.	3.6.3.	Молочные консервы: ассортимент, расшифровка маркировки, показатели качества	-	1	23
47.	10.03.	Контрольная работа за III четверть	1	-	24
48.	9.1.	Графика: знакомство с графическим дизайном	-	1	24
49.	8.1.1.	Последовательность и стадии проектирования	1	-	25
50.	8.1.2.	Процедура проектирования	1	-	25
51.	8.1.3.	Методы решения задач проектирования	-	1	26
52.	8.1.4.	Выбор темы проекта и формирование задачи	-	1	26
53.	8.1.5.	Разработка эскизов проекта	-	1	27
54.	8.1.6.	Работа над проектом	-	1	27
55.	4.2.2.	Классификация весов, их виды	1	-	28
56.	3.7.1.	Семейство промысловых рыб: классификация, виды. Нерыбные морепродукты	-	1	28
57.	3.7.2.	Рыбные товары: ассортимент, показатели качества	-	1	29
58.	4.2.3.	Устройство и правила установки весов	-	1	29
59.	3.8.1.	Классификация вкусовых товаров	-	1	30
60.	3.8.2.	Чай, кофе, пряности и приправы: ассортимент, требования к качеству	-	1	30
61.	3.9.1.	Растительные масла: ассортимент, показатели качества	-	1	31
62.	3.9.2.	Животные жиры; маргарин; ассортимент,	-	1	31

		показатели качества			
63.	4.2.4.	Правила взвешивания	-	1	32
64.	4.2.5.	Правила взвешивания	-	1	32
65.	4.2.6.	Торговые автоматы: классификация, виды	-	1	33
66.	10.4.	Контрольная работа за IV четверть	-	1	33
67.	4.2.7.	Холодное оборудование: классификация виды	-	1	34
68.	4.2.8.	Контрольно-кассовые машины: назначения и основные узлы	-	1	34
68		Итого	21	47	34

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся по профилю «Торговое дело» в 8 классе

Блок 1. Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия, техника безопасности.

Учащиеся должны знать

Правила техники безопасности, противопожарной безопасности. Виды травм. Требования производственной санитарии и личной гигиены.

Блок 2. Технология розничной торговли.

2.1. Розничная торговля

Учащиеся должны знать

- Организацию рабочего места продавца;
- Виды предприятий розничной торговой сети;
- Правила приемки товаров по количеству и качеству;
- Правила хранения, подготовки товаров к продаже;
- Правила размещения и выкладки товаров на оборудование в торговом зале магазина;
- Правила продажи товаров.

Учащиеся должны уметь

- Организовывать рабочее место продавца;
- Принять товар и разместить его на хранение;
- Подготовить товар к продаже;
- Оформить витрину;
- Уметь предложить товар, дать консультацию;
- Произвести расчет с покупателями;
- Продать товар с учетом действующих правил.

Блок 2.2. Торговые вычисления.

Учащиеся должны знать

- Виды мер, измерений, цен;
- Виды микрокалькуляторов;
- Сокращенные приемы устного счета;
- Подсчет стоимости покупки.

Учащиеся должны уметь

- Работать на микрокалькуляторе;
- Определять стоимость развесных товаров;
- Определить сумму сдачи;
- Подсчитать стоимость сборной покупки.

Блок 2.3. Санитария и гигиена

Учащиеся должны знать

- Правила личной гигиены работников торговли;
- Санитарные требования к помещениям, к оборудованию и инвентарю.

Блок 2.4. Деловая культура

Учащиеся должны знать

- Понятие об этике, психике;
- Виды темперамента;
- Черты характера;
- Понятие конфликтов.

Учащиеся должны уметь

- Общаться с людьми;
- Учитывать психологические особенности покупателей.

Блок 3. Товароведение продовольственных товаров.

Учащиеся должны знать

- Химический состав пищевых продуктов;
- Классификация продовольственных товаров;
- Режимы хранения товаров;
- Ассортимент продовольственных товаров;
- требования к качеству продовольственных товаров.

Учащиеся должны уметь

- Расшифровать маркировку на товарах;
- Определить сроки годности, сроки реализации, сроки хранения товаров;
- Определить дефекты продовольственных товаров;
- Распознавать ассортимент товаров.

Блок 4. Оборудование торговых предприятий.

Учащиеся должны знать

- Виды немеханического торгового оборудования;
- Виды торгового инвентаря;
- Виды механического торгового оборудования;
- Устройство весов;
- Правила работы на весах;
- Виды подъемно-транспортного оборудования;
- Виды холодильного оборудования;
- Виды контрольно-кассовых машин;
- Правила техники безопасности на работе.

Учащиеся должны уметь

- Вскрывать тару;
- Пользоваться режущим инвентарем;
- Установить весы;
- Работать на весах.

Блок 5. Информационные технологии.

Учащиеся должны знать

- Виды информационного взаимодействия людей;
- Способы маркетинговых исследований.

Блок 6. Электротехника.

Учащиеся должны знать

- Назначения и виды устройств защиты бытовых электроустановок;
- Правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
- Пути экономии электроэнергии.

Блок 7. Домашняя экономика и основы предпринимательства.

Учащиеся должны знать

- Цели и значения домашней экономики;
- Правила ведения домашнего хозяйства;
- Права потребителя;
- Роль предпринимательства в рыночной экономике.

Учащиеся должны уметь

- Составить семейный бюджет;
- Рассчитать потребительскую корзину.

Блок 8. Проектирование

Учащиеся должны знать

- Стадии и последовательность проектирования;
- Процедуру проектирования;
- Методы решения задач проектирования.

Учащиеся должны уметь

- Выбирать оптимальные варианты решения задач;
- Разрабатывать эскизы проекта.

Блок 9. Графика.

Учащиеся должны знать

- Роль графики в технологии и в торговле.

Учащиеся должны уметь

- Выполнять прямые линии и окружности;
- Выполнять штриховки.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по профилю «Торговое дело»

8 класс

Блок 1. Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия, техника безопасности.

Охрана труда подростков. Виды травм, основные причины травматизма, мероприятия по их предупреждению. Правила поведения на рабочем месте продавца. Электробезопасность. Виды электротравм. Электрозщитные средства. Причины пожаров. Правила поведения при пожаре. Противопожарные мероприятия.

Блок 2. Техника розничной торговли.

2.1. Розничная торговля.

Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды, типы. Технология приемки товаров в магазине по количеству и качеству. Технология хранения и подготовки товаров к продаже. Правила размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина. Товарная и декоративная выкладка. Правила оформления и прикрепления ярлыков цен. Правила продажи товаров. Качество и культура торгового обслуживания. Методы продажи товаров. Этапы процесса продажи.

2.2. Торговые вычисления.

Понятие мер и измерений, оптовые и розничные цены. Простейшие методы и средства вычисления, рациональные методы устных вычислений. Вычисления суммы сдачи, причитающейся покупателю. Подсчет стоимости покупки. Микрокалькуляторы. Техника работы с микрокалькулятором.

2.3. Санитария и гигиена.

Правила личной гигиены. Санитарный режим работников.

Санитарные требования к торговым предприятиям. Понятие о гигиене труда. производственные вредности. Производственный травматизм, меры по его предупреждению.

2.4. Деловая культура.

Эстетика. Эстетические требования к оформлению торгового предприятия, к внешнему виду продавца, к рабочему месту продавца.

Товар как объект эстетики. Понятие об этике. Моральные качества работников торговли. Нравственные требования к профессиональному поведению продавца.

Психология общения. Психологический контакт – основа общения в торговле.

Понятие конфликтов, их преодоление.

Блок 3. Товароведение продовольственных товаров.

3.1. Общие сведения о пищевых продуктах.

Понятие о товаре и товароведении. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров: методы определения качества. Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров.

3.2. Свежие овощи, плоды, грибы.

Виды и группы свежих овощей, плодов, грибов. Пищевая ценность, требования к качеству. Переработанные плоды и овощи: Консервы, расшифровка маркировки консервов.

3.3. Зерно и продукты его переработки.

Классификация зерновых культур. Крупы: ассортимент, требования к качеству. Мука: ассортимент, требования к качеству. Макароны изделия – требования к качеству, ассортимент.

3.4. Кондитерские товары.

Классификация кондитерских товаров. Сахаристые кондитерские изделия: виды, группы, ассортимент, требования к качеству.

3.5. Мясо и мясные продукты.

Классификация мяса. Характеристика различных видов мяса. Колбасные изделия: ассортимент, требования к качеству. Мясные консервы: группы, ассортимент, расшифровка маркировки.

3.6. Молоко и молочные продукты.

Классификация молочных товаров, пищевая ценность молока. Кисломолочные продукты: виды, ассортимент, показатели качества. Молочные консервы: группы, виды, расшифровка маркировки.

3.7. Рыба и рыбные товары.

Семейства промысловых рыб. Нерыбные морепродукты. Рыбные товары: живая рыба, мороженая, соленая, валенная, копченая; требования к качеству. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент. Расшифровка маркировки рыбных консервов.

3.8. Вкусовые товары.

Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе: виды, ассортимент, требования к качеству. Пряности и приправы. Значение в питании, ассортимент, требования к качеству.

3.9. Пищевые жиры.

Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству. Животные жиры, маргарин. Пищевая ценность, классификация, ассортимент.

Блок 4. Оборудование торговых предприятий.

4.1. Немеханическое оборудование.

Торговое немеханическое оборудование и инвентарь: классификация, виды, требования, предъявляемые к оборудованию. Мебель торговых залов. Торговый инвентарь: его значение: для взятия товара, для вскрытия тары, для нарезки товаров. Размещение торгового инвентаря на рабочем месте.

4.2. Механическое торговое оборудование.

Классификация, виды торгового механического оборудования. Весоизмерительное оборудование: классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные: понятие об устройстве, правила установки, правила взвешивания, техника безопасности при работе. Торговые автоматы: классификация, виды. Холодильное оборудование: классификация, виды. Контрольно-кассовые машины: классификация, назначение, основные узлы. Правила безопасности эксплуатации контрольно-кассовых машин.

Блок 5. Информационные технологии.

Информационные технологии в маркетинге. Исследование рынка. Персональные компьютеры. Использование факс-модемов. Передача файла. Маркетинговая информация.

Блок 6. Электротехника.

Области применения электрической энергии. Правила безопасности работы с электрооборудованием. Использование электроэнергии для освещения, работы бытовых приборов, для обработки информации. Электронагревательные приборы: электроплиты, утюги. Электрифицированные инструменты.

Блок 7. Домашняя экономика и основы предпринимательской деятельности.

Цели и значение домашней экономики. Прожиточный минимум и потребительская корзина. Составление семейного бюджета. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Понятие рынка и предпринимательства. Основные сферы предпринимательской деятельности. Понятие менеджмента и маркетинга. Основные риски в предпринимательстве.

Блок 8. Проектирование.

Стадия и последовательность проектирования. Процедур проектирования. Методы решения задач проектирования. Разработка эскизов проекта.

Блок 9. Графика.

Графика – как средство развития творческих способностей человека, его эстетического, технического и художественного восприятия окружающего мира. Роль графики в технологии.

Основные виды графических изображений: простейшие линии, окружности, штриховка.



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И.Щелкунов В.И.Щелкунов

«19» августа 2013г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
для подготовки обучаемых
по профилю «Торговое дело продовольственных товаров»
9 классы, 1 год обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«28» августа 2013г.

Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

«18» августа 2013г.

Н.В.Чайкина Н.В.Чайкина

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

образовательной программы по предмету «Технология» по профилю «Торговое дело» в 9 классе

Базовое образование - 8 классов

Срок обучения - 1 год

Количество часов – 102

№ блоков	Содержание блоков	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение.	1	1	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, электробезопасность, противопожарные мероприятия.	1	1	-
3.	Технология розничной торговли.	24	6	18
4.	Товароведение продовольственных товаров.	42	10	32
5.	Оборудование торговых предприятий.	16	3	13
6.	Графика.	2	1	1
7.	Радиоэлектроника.	1	1	-
8.	Автоматика.	1	1	-
9.	Проектирование.	6	2	4
10.	Контрольная работа.	4	2	2
11.	Итоговое занятие.	4	2	2
	Всего:	102	30	72

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН БЛОКОВ

образовательной программы по предмету «Технология»

по профилю «Торговое дело» в 9 классе

Базовое образование - 8 классов

Срок обучения - 1 год

Количество часов – 102

№ блоков	Содержание блоков	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение	1	1	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, электробезопасность, противопожарные мероприятия.	1	1	-
3.	Технология розничной торговли.	24	6	18
	3.1. Розничная торговля.	8	2	6
	3.2. торговые вычисления.	8	2	6
	3.3. Учет и отчетность.	4	1	3
	3.4. Санитария и гигиена.	2	1	1
	3.5 Деловая культура	2	-	2
4.	Товароведение продовольственных товаров.	42	10	32
	4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	4	2	2
	4.2. Плоды, овощи, продукты их переработки.	4	1	3
	4.3. Зерно и продукты его переработки.	5	1	4
	4.4. Кондитерские товары.	5	1	4
	4.5. Мясо и мясные продукты.	5	1	4
	4.6. Молоко и молочные товары.	5	1	4
	4.7. Рыба и рыбные товары.	5	1	4
	4.8. Вкусовые товары.	5	1	4
	4.9. Пищевые жиры.	4	1	3
	Оборудование торговых предприятий.	16	3	13
5.	5.1. Немеханическое оборудование.	6	1	5
	5.2. Механическое оборудование.	10	2	8
6.	Графика.	2	1	1
7.	Радиоэлектроника.	1	1	-
8.	Автоматика.	1	1	-
9.	Проектирование.	6	2	4
10.	Контрольная работа.	4	2	2
11.	Итоговое занятие.	4	2	2
	Всего:	102	30	72

ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН БЛОКОВ
образовательной программы по предмету «Технология»
по профилю «Торговое дело» в 9 классе

Базовое образование – 9 классов

Срок обучения – 1 год

Количество часов – 102

	3.4. Санитария и гигиена	2	1	1
	3.4.1. Личная гигиена работников торговли		1	-
	3.4.2. Санитарные требования к помещению магазина		-	1
	3.5. Деловая культура	2	-	2
	3.5.1. Культура речи продавца		-	1
	3.5.2. Моральные качества работников торговли		-	1
Блок 4	Товароведение продовольственных товаров	42	10	32
	4.1. Общие сведения о пищевых продуктах	4	2	2
	4.1.1. Классификация продовольственных товаров		1	-
	4.1.2. Качество пищевых продуктов, показатели качества, методы определения		1	-
	4.1.3. Химический состав пищевых продуктов		-	1
	4.1.4. Основы консервирования пищевых продуктов		-	1
	4.2. Фрукты, овощи.	4	1	3
	4.2.1. Свежие плоды: химический состав, пищевая ценность, правила продажи		1	-
	4.2.2. Свежие овощи: химический состав, правила продажи, маркировка, упаковка		-	1
	4.2.3. Продукты переработки овощей, плодов: требования к качеству, хранение, упаковка		-	1
	4.2.4. Овощные консервы: требования к качеству, расшифровка маркировки		-	1
	4.3. Зерно и продукты его переработки	5	1	4
	4.3.1. Зерномучные товары: классификация, химический состав, пищевая ценность		1	-
	4.3.2. Крупа: требования к качеству, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка		-	1
	4.3.3. Мука: требования к качеству, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка		-	1
	4.3.4. Макароны изделия: правила продаж, требования к качеству, хранение, упаковка, маркировка		-	1
	4.3.5. Хлебобулочные изделия – показатели качества, правила продажи, хранение			1
	4.4. Кондитерские товары	5	1	4
	4.4.1. Классификация кондитерских товаров. Химический состав, пищевая ценность		1	-
	4.4.2. Сахар, мед, требования к качеству, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка		-	1
	4.4.3. Сахаристые кондитерские изделия: Карамель, конфеты: правила продажи,		-	1

хранение, упаковка, маркировка			
4.4.4. Мучные кондитерские изделия: правило продажи, хранение, упаковка, маркировка		-	1
4.4.5. Шоколад: показатели качества, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка.		-	1
4.5. Мясо и мясные товары	5	1	4
4.5.1. Мясо убойных животных: химический состав и пищевая ценность		1	-
4.5.2. Колбасные изделия: правило продажи, хранение, упаковка, маркировка		-	1
4.5.3. Мясные полуфабрикаты и мясокопчености: правила продажи, упаковка, маркировка, ассортимент		-	1
4.5.4. Мясо птицы: виды, ассортимент, правила продажи		-	1
4.5.5. Мясные консервы: показатели качества, правила продажи, упаковка, маркировка		-	1
4.6. Молоко и молочные товары	5	1	4
4.6.1 Молоко и кисломолочные товары: классификация, виды, химический состав		1	-
4.6.2. Молоко, сливки: ассортимент, показатели качества, правила продажи, хранение, маркировка		-	1
4.6.3. Кисломолочные товары: показатели качества, правила продажи, маркировка, хранение		-	1
4.6.4. Молочные консервы: требования к качеству, маркировка		-	1
4.6.5. Сыры: показатели качества, правила продажи, маркировка		-	1
4.7. Рыба и рыбные товары	5	1	4
4.7.1 Семейство промысловых рыб: химический состав, пищевая ценность. Нерыбные морепродукты		1	-
4.7.2. Рыба живая охлажденная, мороженая: ассортимент, показатели качества, правила продажи, хранение		-	1
4.7.3. Рыба соленая, валенная и сушеная: показатели качества, правила продажи, хранение		-	1
4.7.4. Копченая рыба и балычные изделия. Икра: показатели качества, правила продажи, хранение, маркировка		-	1
4.7.5. Рыбные консервы и пресервы: показатели качества, правила продажи, расшифровка маркировки		-	1

	5.2.7. Правила эксплуатации ККТ		-	1
	5.2.8. Холодильное оборудование, его эксплуатация		-	1
	5.2.9. Торговые автоматы: классификация, устройство, правила эксплуатации		-	1
	5.2.10. Подъемно-транспортное оборудование, правила эксплуатации		-	1
Блок 6	Графика	2	1	1
	6.1.1. Роль графики в технологии создания материальных ценностей, в рекламе		1	-
	6.1.2. Проведение прямых линий и окружностей. Выполнение цветовой композиции		-	1
Блок 7	Радиоэлектроника	1	1	-
	7.1. Элементная база радиоэлектроники		1	-
Блок 8	Автоматика	1	1	-
	8.1. Простейшие автоматы. Автоматы в быту и на производстве		1	-
Блок 9	Проектирование	6	2	4
	9.1.1. Последовательность и стадии проектирования		1	-
	9.1.2. Процедура проектирования		1	-
	9.1.3. Методы решения задач проектирования		-	1
	9.1.4. Выбор темы проекта и форматирование задачи		-	1
	9.1.5. Разработка эскизов проекта		-	1
	9.1.6. Работа над проектом		-	1
10	Контрольная работа	4	2	2
11	Итоговое занятие	4	2	2
	Всего:	102	30	72

**Поурочно-тематический план
по предмету «Технология»
по профилю «Торговое дело» в 9 классе**

Срок обучения – 1 год

Базовое образование – 8 классов

Количество часов – 102

№ урока п/п	№ блоков, уроков в теме	Содержание	Кол-во часов		Календ. срок (неделя)
			Т	П	
1	2	3	4	5	6
1	1.1.	Профессиональное самоопределение	1	-	1
2	2.1.	Охрана труда, т/б, электробезопасность, противопожарные мероприятия	1	-	
3	3.1.	Виды торговли, типизация и специализация розничной торговой сети	1	-	
4	3.1.2.	Виды розничных торговых предприятий.	1	-	2
5	3.1.3.	Приемка товаров по количеству и качеству	-	1	
6	3.4.2.	Санитарные требования к помещению магазина	-	1	
7	3.1.4.	Организация хранения товаров на складе и подготовка товаров к продаже	-	1	3
8	3.2.1.	Метрическая система мер, оптовые и розничные цены	1	-	
9	3.2.3.	Сокращенные приемы вычислений: сложение и вычитание	-	1	
10	3.4.1.	Личная гигиена работников торговли	1	-	4
11	3.1.5.	Размещение и выкладка товаров в торговом зале	-	1	
12	3.2.4.	Сокращенные приемы вычислений: умножение, деление	-	1	
13	6.1.1.	Роль графики в технологии создания материальных ценностей, в рекламе	1	-	5
14	3.1.6.	Основные правила работы магазина	-	1	
15	3.2.5	Подсчет стоимости покупки	-	1	
16	3.3.1.	Понятие о документах, о хозяйственном учете	1	-	6
17	3.2.6.	Подсчет стоимости сложной покупки	-	1	
18	3.3.2.	Учет поступления товаров	-	1	
19	3.2.2.	Микрокалькуляторы, техника работы с ними	1	-	7
20	3.1.7.	Составление и использование расчетных таблиц	-	1	
21	3.3.3.	Учет продажи товаров	-	1	
22	10.1.	Контрольная работа за I четверть	1	-	8
23	3.2.7.	Этапы процесса продажи товаров	-	1	
24	3.5.1.	Культура речи продавца	1	-	
25	3.1.8.	Реклама в магазине	-	1	9
26	3.2.8.	Процентные вычисления	-	1	
27	7.1.	Элементная база радиоэлектроники	1	-	

28	4.1.1.	Классификация продовольственных товаров	1	-	10
29	3.5.2.	Моральные качества работников торговли	-	1	
30	6.1.2.	Проведение прямых линий и окружностей. Выполнение цветовой композиции	-	1	
31	4.1.2	Качество пищевых продуктов, показатели качества, методы определения	1	-	11
32	4.1.3.	Химический состав пищевых продуктов	-	1	
33	4.1.4.	Основы консервирования пищевых продуктов	-	1	
34	4.2.1.	Свежие плоды: химический состав, пищевая ценность, правила продажи	1	-	12
35	4.2.2.	Свежие овощи: химический состав, правила продажи, маркировка, упаковка	-	1	
36	4.2.3.	Продукты переработки овощей, плодов	-	1	
37	4.2.4.	Овощные консервы: требования к качеству, расшифровка маркировки	-	1	13
38	4.3.1.	Зерномучные товары: классификация, химический состав, пищевая ценность	1	-	
39	4.3.2.	Крупа: требования к качеству, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка	-	1	
40	4.3.3	Мука: требования к качеству, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка	-	1	14
41	4.3.4.	Макаронные изделия: правила продаж, требования к качеству, хранение, упаковка.	-	1	
42	4.4.1.	Классификация кондитерских изделий.	1	-	
43	10.2.	Контрольная работа за II четверть	-	1	15
44	4.4.2.	Сахар, мед, требования к качеству, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка	-	1	
45	8.1.	Простейшие автоматы. Автоматы в быту.	1	-	
46	9.1.1.	Последовательность и стадии проектирования	1	-	16
47	9.1.3.	Методы решения задач проектирования	-	1	
48	9.1.4.	Выбор темы проекта и форматирование задачи	-	1	
49	9.1.2.	Процедура проектирования	1	-	17
50	9.1.5.	Разработка эскизов проекта	-	1	
51	9.1.6.	Работа над проектом	-	1	
52	5.1.1.	Немеханическое оборудование: классификация, виды, назначение	1	-	18
53	4.4.3.	Сахаристые кондитерские изделия: карамель, конфеты	-	1	
54	4.4.4.	Мучные кондитерские изделия	-	1	
55	5.1.2.	Инвентарь для взятия товара	-	1	19
56	4.4.5.	Шоколад: показатели качества, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка.	-	1	
57	5.1.3.	Ножи для нарезки товара	-	1	
58	4.5.1.	Мясо убойных животных	1	-	20
59	4.5.2.	Колбасные изделия	-	1	
60	5.1.4.	Инструменты для вскрытия товара	-	1	

61	5.2.1.	Весомизмерительное оборудование: классификация, принципы их устройства	1	-	21
62	4.5.3.	Мясные полуфабрикаты	-	1	
63	4.3.5.	Хлебные изделия	-	1	
64	4.5.4.	Мясо птицы: виды, ассортимент, правила продажи	-	1	22
65	4.5.5.	Мясные консервы: показатели качества, правила продажи, упаковка, маркировка	-	1	
66	4.6.1.	Молоко и кисломолочные товары: классификация, виды, химический состав	1	-	
67	4.6.2.	Молоко, сливки: ассортимент, показатели качества	-	1	23
68	4.6.3.	Кисломолочные товары: показатели качества, правила продажи	-	1	
69	4.6.4.	Молочные консервы: требования к качеству, маркировка	-	1	
70	4.6.5.	Сыры: показатели качества, маркировка	-	1	24
71	4.7.1.	Семейство промысловых рыб. Нерыбные морепродукты	1	-	
72	5.1.5.	Инвентарь для проверки качества	-	1	
73	10.3.	Контрольная работа за III четверть	1	-	25
74	5.2.2.	Весы настольные циферблатные, устройство	-	1	
75	5.2.3.	Установка весов и взвешивание	-	1	
76	5.2.4.	Установка весов и взвешивание	-	1	26
77	5.2.5.	Электронные весы: виды, классификация, правила установки	-	1	
78	5.1.6.	Размещение инвентаря на рабочем месте продавца	-	1	
79	5.2.6.	Контрольно-кассовая техника, классификация	1	-	27
80	5.2.7.	Правила эксплуатации ККТ	-	1	
81	4.7.2.	Рыба живая охлажденная, мороженая: ассортимент, показатели качества.	-	1	
82	5.2.8.	Холодильное оборудование, его эксплуатация, техника безопасности	-	1	28
83	4.7.3.	Рыба соленая, валенная и сушеная	-	1	
84	4.7.4.	Копченая рыба и балычные изделия.	-	1	
85	5.2.9.	Торговые автоматы: классификация, устройство, правила эксплуатации	-	1	29
86	4.7.5.	Рыбные консервы и пресервы: показатели качества, правила продажи, расшифровка маркировки	-	1	
87	4.8.1.	Квалификация вкусовых товаров: химический состав, пищевая ценность	-	1	
88	10.4.	Контрольная работа за IV четверть	-	1	30
89	4.8.2.	Чай и чайные напитки	-	1	
90	4.8.3.	Кофе и кофейные напитки	-	1	
91	4.8.4.	Пряности и приправы	-	1	31
92	4.8.5.	Безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки	-	1	
93	4.9.1.	Классификация и виды пищевых жиров	1	-	

94	4.9.2.	Растительное масло	-	1	
95	4.9.3.	Масло коровы	-	1	32
96	4.9.4.	Животные и кулинарные жиры.	-	1	
97	5.2.10.	Подъемно-транспортное оборудование	-	1	33
98	3.3.4.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	-	1	
99	11.1.	Итоговое занятие	1	-	34
100	11.2.		1	-	
101	11.3.		-	1	
102	11.4.		-	1	
102		Всего	30	72	34

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся по профилю «Торговое дело» в 9 классе

Блок 1. Профессиональное самоуправление.

Учащиеся должны знать

- Уровень развития своих профессионально важных качеств;
- Сферы трудовой деятельности;
- Значение правильного самоопределения для личности и общества

Учащиеся должны уметь

- Осуществлять самоанализ развития своей личности;
- Проводить профессиографический анализ профессии.

Блок 2. Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.

Учащиеся должны знать

- Требования безопасности труда;
- Производственной санитарии и гигиены;
- Правила противопожарной безопасности;
- Меры предупреждения травм.

Блок 3. Технология розничной торговли.

3.1. Розничная торговля

Учащиеся должны знать

- Виды розничной торговой сети, типы магазинов;
- Правила приемки товаров по количеству и качеству;
- Правила хранения, подготовки товаров к продаже;
- Правила размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина;
- Правила работы магазина;
- Этапы процесса продажи товаров;
- Организация внутримагазинной рекламы;
- Виды упаковочных материалов.

Учащиеся должны уметь

- Организовать рабочее место продавца;

- Принять товар и разместить его на хранение;
- Подготовить товар к продаже;
- Уметь продать товар;
- Предложить товар, дать консультацию;
- Упаковать товары;
- Произвести расчет с покупателями.

3.2. Торговые вычисления

Учащиеся должны знать

- Сокращенные приемы устного счета;
- Правила округления;
- Подсчет стоимости сборной продукции;
- Вычисление суммы сдачи, причитающейся покупателю;
- Понятие о процентных вычислениях

Учащиеся должны уметь

- Определить стоимость развесных товаров;
- Определить сумму сдачи;
- Определить массу брутто, нетто;
- Определить торговую скидку;
- Работать на микрокалькуляторе;
- Подсчитать стоимость сборной покупки

3.3. Учет и отчетность

Учащиеся должны знать

- Виды первичных документов по торговым операциям;
- Реквизиты документов;
- Правила заполнения документов;
- Виды и сроки проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.

Учащиеся должны уметь

- Оформить первичные документы по товарным операциям;
- Определить кассовую выручку;
- Оформить инвентаризационную опись;
- Оформить книгу кассира - операциониста

3.4. Санитария и гигиена

Учащиеся должны знать

- Правила личной гигиены работников торговли;

- Санитарные требования к торговым помещениям, торговому оборудованию и торговому и инвентарю

3.5. Деловая культура

Учащиеся должны знать

- Понятие об этике, этикете;
- Виды темперамента;
- Черты характера;
- Понятие конфликтов.

Учащиеся должны уметь

- Общаться с людьми;
- Учитывать технологической особенности покупателя.

Блок 4. Товароведение продовольственных товаров.

Учащиеся должны знать

- Химический состав пищевых продуктов;
- Классификация продовольственных товаров;
- Метод определения качества продовольственных товаров;
- Режимы хранения товаров;
- Ассортимент продовольственных товаров.

Учащиеся должны уметь

- Расшифровать маркировку на товарах;
- Определить качество товаров внешним осмотром;
- Определить сроки годности, срок реализации, сроки хранения товаров;
- Определить дефекты продовольственных товаров.

Блок 5. Оборудование торговых предприятий

Учащиеся должны знать

- Виды немеханического торгового оборудования;
- Виды торгового инвентаря;
- Виды механического торгового оборудования;
- Устройство весов ВНЦ-10;
- Правила работы и установки весов;
- Правила работы с покупателями через ККМ;
- Виды контрольно-кассовых машин;
- Виды холодильного оборудования;
- Правила техники безопасности при работе на механическом торговом оборудовании.

Учащиеся должны уметь

- Вскрывать тару;
- Пользоваться режущим инвентарем;
- Установить весы;
- Работать на весах.

Блок 6. Графика.

Учащиеся должны знать

- Роль графики в технологии;
- Графический дизайн;
- Основные понятия цветоведения

Учащиеся должны уметь

- Выполнять простейшие графические линии, окружности, штриховки;
- Выполнять цветовые композиции.

Блок 7. Радиоэлектроника.

Учащиеся должны знать

- Элементарную базу радиоэлектроники;
- Условия обозначения элементов.

Учащиеся должны уметь

- Читать простейшие схемы.

Блок 8. Автоматика.

Учащиеся должны знать

- Принципы действия простейших аналоговых и цифровых автоматов;
- Элементарную базу автоматике;
- Устройство торговых автоматов.

Учащиеся должны уметь

- Читать схемы простейших электронных устройств.

Блок 9. Проектирование

Учащиеся должны знать

- Последовательность и стадии проектирования;
- Процедуру проектирования.

Учащиеся должны уметь

- Анализировать объекты техники;
- Выбирать оптимальные варианты решения задач проектирования;
- Разрабатывать эскизы проекта.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Технология» по профилю «Торговое дело»

в 9 классе

Блок 1. Профессиональное самоопределение.

Внутренний мир человека и система представлений о себе. Самооценка и ее роль в профессиональном самоопределении. Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь. Профессиональная деятельность и карьера.

Профессиограмма и психограмма.

Блок 2. Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.

Охрана труда подростков. Основные принципы травматизма, меры по предупреждению травматизма. Правила поведения на рабочем месте. Противопожарные мероприятия. Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ.

Блок 3. Технология розничной торговли.

3.1. Розничная торговля.

Торгово-технологический процесс. Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды, типы. Технологические планировки магазинов. Технология приемки товаров в магазине. Сопроводительные документы. Особенности приемки товаров по количеству и качеству.

Технология хранения и подготовки товаров к продаже. Условия хранения товаров и правила размещения товаров на хранение. Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Виды упаковочных материалов. Оформление ценников.

Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина.

Правила продажи товаров. Основные этапы процесса продажи. Правила продажи отдельных групп продовольственных товаров.

3.2. Торговые вычисления.

Понятие мер и измерений. Простейшие методы и средства вычислений. Приемы упрощения сложения. Вычитания, умножения, деления. Вычисление суммы сдачи, причитающейся покупателю. Подсчет стоимости покупки. Микрокалькуляторы, их виды. Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах. Техника работы с микрокалькулятором.

Процентные вычисления. Понятие о массе брутто, нетто.

Понятие о цене, виды цен. Торговая скидка, ее назначение и порядок вычисления.

3.3. Учет и отчетность

Понятие о документах, основные реквизиты, правила заполнения документов.

Материальная ответственность, ее виды. Договор о материальной ответственности

Документальное оформление приемки товаров, их продажи, товарных потерь.

Понятие об инвентаризации товарно-материальных ценностей, ее виды и сроки проведения, документальное оформление.

Документальное оформление кассовых операций. Порядок заполнения книги кассира - операциониста, порядок определения кассовой выручки.

3.4. Санитария и гигиена

Личная гигиена. Санитарный режим работников. Мед. обследования.

Понятие о гигиене труда. Производственные вредности. Производственный травматизм. Санитарные требования к торговым предприятиям, торговому оборудованию и инвентарю.

3.5. Деловая культура.

Понятие об этике. Моральные качества работников торговли.

Понятие об служебном речевом этикете. Культура речи продавца. Правильное употребление и произношение слов и выражений.

Темперамент, виды темперамента. Характер, черты характера. Профессиональные способности в области торговли.

Блок 4. Товароведение продовольственных товаров.

4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.

Понятие о товаре и товароведении. Классификация продовольственных товаров. Качество товаров: методы определения качества. Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования.

4.2. Плоды, овощи продукты их переработки.

Свежие плоды, овощи. Значение в питании. Правила продажи, маркировки, упаковка, хранения. Продукта переработки овощей, плодов, методы переработки и консервирования. Правила продажи, маркировка, упаковка, транспортирование, упаковка.

4.3. Зерно и продукты его переработки.

Классификация зерномучных товаров, значение в питании. Крупа, мука, макаронные изделия: пищевая ценность, маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.

4.4. Кондитерские товары.

Классификация кондитерских товаров: химический состав. Пищевая ценность. Правила продажи кондитерских товаров. Маркировка, упаковка, хранение.

4.5. Мясо и мясные продукты.

Мясо убойных животных, химический состав, пищевая ценность. Значение в питании. Колбасные изделия, группы, ассортимент, маркировка, упаковка, хранение. Правила продажи.

Мясные полуфабрикаты и мясокопчености. Мясо птицы. Мясные консервы: правила продажи, маркировка, упаковка, хранение.

4.6. Молоко и молочные товары.

Классификация молока и кисломолочных товаров: показатели качества. Маркировка, упаковка, сроки годности, реализация, хранение. Правила продажи. Сыры: показатели качества, маркировка, упаковка, хранение, правила продажи.

4.7. Рыба и рыбные товары.

Семейство промысловых рыб. Значение в питании. Нерыбные морепродукты. Виды рыбы: живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая, валенная, сушеная. Показатели качества, правила продажи, хранение, упаковка, маркировка.

Балычные изделия и рыбные консервы. Икра: ассортимент, правила продажи, маркировка, упаковка, хранение.

4.8. Вкусовые товары.

Классификация вкусовых товаров. Химический состав, пищевая ценность. Виды вкусовых товаров: чай, кофе. Пряности, приправы, безалкогольные, слабоалкогольные. Алкогольные товары. Правила продажи, хранение, упаковка, маркировка, транспортирование.

4.9. Пищевые жиры.

Классификация и виды пищевых жиров. Растительные масла: ассортимент, показатели качества, хранение, упаковка, маркировка. Правила продажи. Масло коровье: ассортимент, показатели качества, дефекты масла, хранение, упаковка, маркировка, правила продажи.

Блок 5. Оборудование торговых предприятий.

Немеханическое торговое оборудование.

Классификация, виды торгового оборудования. Торговая мебель – назначение, виды. Торговый инвентарь – назначение, виды. Правила размещения на рабочем месте. Правила эксплуатации и безопасности труда при использовании торгового инвентаря.

Механическое оборудование.

Контрольно – кассовые машины. Устройство, классификация ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ, требования к чеку.

Весоизмерительное оборудование: классификация, виды прессов. Понятие об устройстве весов ВНЦ. Установка, правила работы на весах ВНЦ. Санитарно – гигиенические требования и техника безопасности при работе на весах. Проверка и клеймение весов.

Холодильное оборудование, подъемно – транспортное оборудование, торговые автоматы – назначение, виды, правила эксплуатации.

Блок 5. Информационные технологии

Информационные технологии в маркетинге. Исследование рынка. Персональные компьютеры. Использование факс-модемов. Передача файла. Маркетинговая информация.

Блок 6. Графика.

Роль графики в технологии. Графика – как средство развития творческих способностей человека. Знакомство с графическим дизайном. Основные инструменты, используемые графическими дизайнерами. Проведение прямых линий и окружностей. Выполнение штриховки.

Понятие о цвете. Основные цвета. Круг естественных цветов. Выполнение цветовой композиции.

Блок 7. Радиоэлектроника.

Элементарная база радиоэлектроники. Условные обозначения элементов. Телеграфная, телефонная, радио связь. Экологические проблемы, защита от излучений.

Блок 8. Автоматика.

Элементарная база автоматике. Условные обозначения. Простейшие аналоговые автоматы. Автоматы в быту, в торговле, на производстве. Назначение автоматов, автоматы с памятью. Использование ЭВМ для управления технологическими процессами.

Блок 9. Проектирование.

Стадии и последовательность проектирования. Процедура проектирования: определение потребности, определение цели, поиск вариантов, понятие и анализ решений, выбор параметров и режимов действия технического объекта, конструирование технологического объекта.

Методы решения задач проектирования. Выбор темы проекта, разработка эскизов проекта.



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат Ленинского района



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.И.Щелкунов
«29» августа 2013 г.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

для подготовки обучаемых

по профилю «Торговое дело продовольственных товаров»

10-11 классы, 2 года обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании

методического объединения

«28» августа 2013 г.

Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

«28» августа 2013 г.

Н.В.Чайкина
Н.В.Чайкина

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

образовательной программы предмета «Технология» по профилю «Торговое дело» в 10 - 11 классах

Базовое образование - 9классов

Срок обучения 2 года

Количество часов – 264

10 класс – 136 часов

11 класс – 128 часов

№ блоков	Содержание блоков	Количество часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение.	2	2	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.	2	2	-
3.	Технология розничной торговли.	80	20	60
4.	Товароведение продовольственных товаров.	120	34	86
5.	Оборудование торговых предприятий.	36	11	25
6.	Радиоэлектроника.	1	1	-
7.	Автоматика.	1	1	-
8.	Основы предпринимательства.	1	1	-
9.	Информационные технологии.	1	1	-
10.	Техническое творчество и основы конструирования	1	-	1
11.	Графика.	2	1	1
12.	Проектирование.	6	2	4
13.	Контрольная работа.	4	2	2
14.	Консультация.	2	2	-
15.	Итоговое занятие.	5	2	3
	Всего:	264	82	182

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН БЛОКОВ
образовательной программы предмета «Технология»
по профилю: «Торговое дело» в 10 - 11 классах

Базовое образование - 9классов

Срок обучения 2 года

Количество часов – 264

10 класс – 136 часов

11 класс – 128 часов

№ блоков	Содержание блоков	Количество часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение	2	2	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, электробезопасность, противопожарные мероприятия.	2	2	-
3.	Технология розничной торговли.	80	20	60
	3.1. Розничная торговля.	32	8	24
	3.2. торговые вычисления.	20	4	16
	3.3. Учет и отчетность.	18	4	14
	3.4. Санитария и гигиена.	6	2	4
	3.5. Деловая культура	4	2	2
4.	Товароведение продовольственных товаров.	120	34	86
	4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	11	3	8
	4.2. Плоды, овощи, продукты их переработки.	14	4	10
	4.3. Зерно и продукты его переработки.	14	4	10
	4.4. Кондитерские товары.	14	4	10
	4.5. Мясо и мясные продукты.	14	4	10
	4.6. Молоко и молочные товары.	14	4	10
	4.7. Рыба и рыбные товары.	14	4	10
	4.8. Вкусовые товары.	14	4	10
	4.9. Пищевые жиры.	11	3	8
	Оборудование торговых предприятий.	36	11	25
	5.1. Немеханическое оборудование.	12	3	9
5.	5.2. Механическое оборудование.	24	8	16
6.	Радиоэлектроника.	1	1	-
7.	Автоматика.	1	1	-
8.	Основы предпринимательства.	1	1	-
9.	Информационные технологии.	1	1	-
10.	Техническое творчество и основы конструирования	1	-	1
11.	Графика.	2	1	1
12.	Проектирование.	6	2	4
13.	Контрольная работа.	4	2	2

14.	Консультация.	2	2	-
15.	Итоговое занятие.	5	2	3
	Всего:	264	82	182

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

образовательной программы по предмету «Технология» по профилю «Торговое дело» в 10 классе

Базовое образование 10-11 класс

Срок обучения 2 года

Количество часов – 264

10 класс – 136 часов

№ блоков	Содержание блоков	Количество часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение.	1	1	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.	1	1	-
3.	Технология розничной торговли.	56	10	46
4.	Товароведение продовольственных товаров.	53	20	33
5.	Оборудование торговых предприятий.	20	7	13
6.	Основы предпринимательства.	1	1	-
7.	Информационные технологии.	1	1	-
8.	Техническое творчество и основы конструирования	1	-	1
9.	Контрольная работа.	2	1	1
	Всего:	136	42	94

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН БЛОКОВ

образовательной программы по предмету «Технология»
по профилю «Торговое дело» в 10 классе

Базовое образование - 9 классов

Срок обучения - 2 года

Количество часов – 264

10 класс – 136 часов

№ блоков	Содержание блоков	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение	1	1	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, электробезопасность, противопожарные мероприятия.	1	1	-
3.	Технология розничной торговли.	56	10	46
	3.1. Розничная торговля.	20	4	16
	3.2. торговые вычисления.	16	2	14
	3.3. Учет и отчетность.	14	2	12
	3.4. Санитария и гигиена.	4	1	3
	3.5. Деловая культура	2	1	1
4.	Товароведение продовольственных товаров.	53	20	33
	4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	5	2	3
	4.2. Плоды, овощи, продукты их переработки.	6	2	4
	4.3. Зерно и продукты его переработки.	6	2	4
	4.4. Кондитерские товары.	6	2	4
	4.5. Мясо и мясные продукты.	6	3	3
	4.6. Молоко и молочные товары.	6	2	4
	4.7. Рыба и рыбные товары.	6	2	4
	4.8. Вкусовые товары.	6	3	3
	4.9. Пищевые жиры.	6	2	4
5.	Оборудование торговых предприятий.	20	7	13
	5.1. Немеханическое оборудование.	6	2	4
	5.2. Механическое оборудование.	14	5	9
6.	Основы предпринимательства.	1	1	-
7.	Информационные технологии.	1	1	-
8.	Техническое творчество и основы конструирования	1	-	1
9.	Контрольная работа.	2	1	1
	Всего:	136	42	94

**Поурочно-тематический план
по предмету «Технология»
по профилю «Торговое дело» в 10 классе**

Срок обучения **2 года**
Базовое образование **10 классов**
Количество часов **136**

№ урока по по- рядку	№ тем, блоков, уроков в теме	Содержание	Кол-во часов		Кален- дарный срок (неделя)
			теория	практика	
1	1.1	Профессиональное самоопределение	1	-	1
2	2.1	Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.	1	-	1
3	3.1.1	Предприятия розничной торговли, их виды	1	-	1
4	3.2.1	Понятие мер и измерений.	1	-	1
5	3.1.2	Приемка товаров по количеству и качеству.	1	-	2
6	3.1.5	Размещение товаров на оборудовании.	-	1	2
7	3.2.3	Метрическая система мер.	-	1	2
8	3.3.3	Оформление накладной.	-	1	2
9	3.1.3	Хранение товаров на складе.	1	-	3
10	3.1.6	Выкладка товаров на оборудовании	-	1	3
11	3.2.4	Сложение именованных чисел	-	1	3
12	3.3.4	Оформление и подсчет накладных.	-	1	3
13	3.1.4	Подготовка товаров к продаже.	1	-	4
14	3.1.7	Правила продажи товаров.	-	1	4
15	3.2.5	Сложение именованных чисел.	-	1	4
16	3.3.5	Оформление товарно-транспортной накладной.	-	1	4
17	3.2.2	Микрокалькуляторы, их виды.	1	-	5
18	3.1.8	Декоративная выкладка товаров.	-	1	5
19	3.2.6	Вычитание различными способами.	-	1	5
20	3.3.6	Оформление ТТН.	-	1	5
21	3.3.1	Документ, реквизиты документов.	1	-	6
22	3.1.9	Декоративная выкладка шоколада.	-	1	6
23	3.2.7	Вычитание различными способами.	-	1	6
24	3.3.7	Акт об установленном расхождении товаров во время приемки по количеству.	-	1	6
25	3.3.2	Виды документов.	1	-	7
26	3.1.10	Решение ситуаций по приемке товаров.	-	1	7
27	3.2.8	Умножение различными способами.	-	1	7
28	3.2.9	Умножение различными способами	-	1	7
29	3.4.1	Этика, эстетика в торговле.	1	-	8
30	3.1.11	Правила вскрытия тары.	-	1	8
31	3.2.10	Деление различными способами.	-	1	8

32	3.2.11	Деление различными способами.	-	1	8
33	3.5.1	Понятие о санитарии и гигиене	1	-	9
34	3.1.12	Правила нарезки колбас.	-	1	9
35	3.2.11	Деление различными способами.	-	1	9
36	3.4.2	Психология общения.	-	1	9
37	5.1.1	Торговый инвентарь, назначение, виды.	1	-	10
38	3.1.13	Оформление ценников.	-	1	10
39	3.2.12	Приемы подсчета стоимости покупки.	-	1	10
40	3.3.8	Акт по приемке товаров.	-	1	10
41	5.1.2	Классификация немеханического оборудования.	1	-	11
42	3.1.14	Виды торговых помещений.	-	1	11
43	3.2.13	Подсчет стоимости сборной покупки.	-	1	11
44	3.3.9	Договор поставки товаров.	-	1	11
45	5.2.1	Торговое измерительное оборудование, виды	1	-	12
46	3.1.15	Выкладка товаров различными способами.	-	1	12
47	3.2.14	Подсчет стоимости сборной покупки.	-	1	12
48	3.3.10	Договор поставки товаров.	-	1	12
49	5.2.3	Весоизмерительное оборудование, виды.	1	-	13
50	3.1.16	Составление подарочных наборов.	-	1	13
51	3.3.11	Документальное оформление приемки товаров по качеству.	-	1	13
52	3.4.3	Культура общения в торговле.	-	1	13
53	5.2.4	Клеймение весоизмерительного оборудования.	1	-	14
54	3.1.17	Обвязка коробок лентой и изготовление цветов из ленты.	-	1	14
55	3.3.12	Документальное оформление приемки товаров по качеству.	-	1	14
56	3.4.4	Культура речи продавца.	-	1	14
57	5.2.5	Торговые автоматы.	1	-	15
58	13.1	Контрольная работа за 1 полугодие	1	-	15
59	3.5.2	Личная гигиена работников торговли.	-	1	15
60	5.1.3	Инвентарь для взятия товара.	-	1	15
61	4.1.1	2 полугодие. Цель и задачи товароведения, классификация продовольственных товаров.	1	-	16
62	4.1.3	Изучение качества товаров.	-	1	16
63	4.1.4	Штриховое кодирование.	-	1	16
64	4.1.5	Определение подлинности товара.	-	1	16
65	4.1.2	Качество, показатели качества.	1	-	17
66	5.2.6	Устройство весов ВНЦ-10.	-	1	17
67	5.2.7	Устройство весов ВНЦ-10.	-	1	17
68	5.1.4	Ножи для нарезки товара.	-	1	17

69	4.2.1	Свежие овощи, виды, классификация.	1	-	18
70	4.2.3	Переработанные плоды и овощи.	-	1	18
71	4.2.4	Плоды и овощи: химический состав.	-	1	18
72	4.2.5	Овощные консервы, виды.	-	1	18
73	4.2.2	Свежие плоды: виды, классификация.	1	-	19
74	4.2.6	Грибы, виды, классификация.	-	1	19
75	5.1.5	Инструменты для вскрытия тары.	-	1	19
76	5.2.8	Правила установки весов.	-	1	19
77	4.3.1	Виды зерна.	1	-	20
78	4.3.	Зерно и продукты его переработки.	-	1	20
79	4.3.3	Крупа: виды, хим. состав, пищевая ценность.	-	1	20
80	5.1.6	Правила техники безопасности при работе на несоизмерительном оборудовании.	-	1	20
81	4.3.2	Мука, хим. состав, пищевая ценность.	1	-	21
82	4.3.4	Хлебо-булочные изделия, хим.состав, пищевая ценность.	-	1	21
83	4.3.5	Макаронные изделия, виды, пищевая ценность.	-	1	21
84	4.3.6	Составление кроссворда по теме «Зерно».	-	1	21
85	4.4.1	Кондитерские изделия, виды, классификация	1	-	22
86	4.4.3	Сахаристые кондитерские изделия, производство, пищевая ценность.	-	1	22
87	4.4.4	Шоколад, виды, пищевая ценность.	-	1	22
88	5.2.9	Правила установки весов.	-	1	22
89	4.4.2	Кондитерские изделия, виды.	1	-	23
90	4.4.5	Конфеты, виды начинок.	-	1	23
91	4.4.6	Мучные кондитерские изделия, виды.	-	1	23
92	5.2.10	Правила взвешивания на весах.	-	1	23
93	4.5.1	Мясо: хим. состав, пищевая ценность.	1	-	24
94	4.5.4	Мясные полуфабрикаты, виды, ассортимент.	-	1	24
95	4.5.5	Колбасные изделия, виды, классификация.	-	1	24
96	5.2.11	Правила взвешивания на весах.	-	1	24
97	4.5.2	Классификация мяса.	1	-	25
98	4.5.6	Мясные консервы, виды, ассортимент.	-	1	25
99	4.6.3	Масло коровье, пищевая ценность, пороки.	-	1	25
100	4.6.4	Сыры, пищевая ценность, виды.	-	1	25
101	4.5.3	Виды мяса.	1	-	26
102	4.6.5	Мороженое, ассортимент, требования к качеству.	-	1	26
103	4.6.6	Молочные консервы, классификация, ассортимент.	-	1	26
104	5.2.12	Правила ухода за холодильным оборудованием.	-	1	26
105	4.6.1	Молоко, сливки, пищевая ценность, виды.	1	-	27

106	5.2.13	Торговые автоматы, назначение.	-	1	27
107	4.7.3	Живая рыба, виды.	-	1	27
108	4.7.4	Охлажденная и мороженая рыба, способы заморозки.	-	1	27
109	4.6.2	Кисло-молочные товары, виды, пищевая ценность.	1	-	28
110	5.2.14	Торговые автоматы, классификация.	-	1	28
111	4.7.5	Соленая, вяленая рыба, способы посола.	-	1	28
112	4.7.6	Рыбные консервы и пресервы, виды.	-	1	28
113	8.1	Основы предпринимательства.	1	-	29
114	10.1	Техническое творчество и основы конструирования.	-	1	29
115	4.8.4	Пряности и приправы, значение в питании.	-	1	29
116	4.8.5	Безалкогольные напитки, классификация.	-	1	29
117	4.7.1	Рыба, хим. состав, пищевая ценность.	1	-	30
118	4.8.6	Алкольные, слабоалкогольные напитки.	-	1	30
119	4.9.3	Животные топленые жиры, пищевая ценность	-	1	30
120	4.9.4	Маргарин, пищевая ценность.	-	1	30
121	4.7.2	Характеристика промысловых семейств рыб.	1	-	31
122	3.3.13	Товарные потери, причины их возникновения	-	1	31
123	4.9.5	Кулинарные жиры, пищевая ценность.	-	1	31
124	4.9.6	Майонез, виды, пищевая ценность.	-	1	31
125	3.3.14	Акт на бой, лом, порчу товаров.	-	1	32
126	4.8.1	Классификация вкусовых товаров.	1	-	32
127	3.1.18	Правила хранения товаров.	-	1	32
128	4.9.1	Растительные масла, ассортимент, виды.	1	-	32
129	4.8.2	Чай, виды, пищевая ценность.	1	-	33
130	4.8.3	Кофе, виды, пищевая ценность.	1	-	33
131	13.2	Контрольная работа за 2 полугодие.	-	1	33
132	3.1.19	Виды упаковочных материалов.	-	1	33
133	9.1	Информационные технологии.	1	-	34
134	4.9.2	Растительные масла, пищевая ценность.	1	-	34
135	3.1.20	Виды упаковочных материалов.	-	1	34
136	5.2.2	Механическое оборудование, виды.	1	-	34
136		Всего:	136	42	94

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

образовательной программы по предмету «Технология» по профилю «Торговое дело» в 11 классе

Базовое образование – 10 классов

Срок обучения - 2 года

Количество часов - 264

11 класс – 128 часов

№ блоков	Содержание блоков	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение.	1	1	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.	1	1	-
3.	Технология розничной торговли.	24	10	14
4.	Товароведение продовольственных товаров.	67	14	53
5.	Оборудование торговых предприятий.	16	4	12
6.	Радиоэлектроника.	1	1	-
7.	Автоматика.	1	1	-
8.	Графика.	2	1	1
9.	Проектирование.	6	2	4
10.	Контрольная работа.	2	1	1
11.	Консультация.	2	2	-
12.	Итоговое занятие.	5	2	3
	Всего:	128	40	88

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН БЛОКОВ

образовательной программы по предмету «Технология»

по профилю «Торговое дело» в 11 классе

Базовое образование - 9 -10 классов

Срок обучения - 2 года

Количество часов – 264

11 класс – 128 часов

№ блоков	Содержание блоков	Кол-во часов		
		Всего	Теория	Практ.
1.	Профессиональное самоопределение	1	1	-
2.	Охрана труда, техника безопасности, электробезопасность, противопожарные мероприятия.	1	1	-
3.	Технология розничной торговли.	24	10	14
	3.1. Розничная торговля.	12	4	8
	3.2. торговые вычисления.	4	2	2
	3.3. Учет и отчетность.	4	2	2
	3.4. Санитария и гигиена.	2	1	1
	3.5 Деловая культура	2	1	1
4.	Товароведение продовольственных товаров.	67	14	53
	4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	6	1	5
	4.2. Плоды, овощи, продукты их переработки.	8	2	6
	4.3. Зерно и продукты его переработки.	8	2	6
	4.4. Кондитерские товары.	8	2	6
	4.5. Мясо и мясные продукты.	8	1	7
	4.6. Молоко и молочные товары.	8	2	6
	4.7. Рыба и рыбные товары.	8	2	6
	4.8. Вкусовые товары.	8	1	7
	4.9. Пищевые жиры.	5	1	4
	Оборудование торговых предприятий.	16	4	12
5.	5.1. Немеханическое оборудование.	6	1	5
	5.2. Механическое оборудование.	10	3	7
6.	Радиоэлектроника.	1	1	-
7.	Автоматика.	1	1	-
8.	Графика.	2	1	1
9.	Проектирование.	6	2	4
10.	Контрольная работа.	2	1	1
11.	Консультация.	2	2	-
12.	Итоговое занятие.	5	2	3
	Всего:	128	40	88

Поурочно-тематический план
образовательной программы по предмету «Технология»
по профилю «Торговое дело» в 11 классе

Срок обучения – 2 года

Базовое образование – 11 классов

Количество часов – 128

№ урока по порядку	№ тем, блоков, уроков в теме	Содержание	Кол-во часов		Календарный срок (неделя)
			теория	практика	
1	1.1	Профессиональное самоопределение	1	-	1
2	2.1	Охрана труда, техника безопасности, противопожарные мероприятия.	1	-	1
3	12.1	Проектирование	1	-	1
4	12.2	Проектирование	1	-	1
5	3.1.1	Типизация и специализация р.т.с.	1	-	2
6	3.1.5	Размещение и выкладка товаров.	-	1	2
7	3.2.3	Правила расчета с покупателями.	-	1	2
8	3.3.3	Договор о материальной ответственности.	-	1	2
9	3.1.2	Приемка товаров по количеству и качеству.	1	-	3
10	3.1.6	Правила торговли, Закон о ЗПП.	-	1	3
11	3.2.4	Подсчет стоимости сборной покупки.	-	1	3
12	5.1.2	Размещение торгового инвентаря.	-	1	3
13	3.2.1	Процентные вычисления.	1	-	4
14	5.1.3	Размещение инвентаря на рабочем месте.	-	1	4
15	3.4.2	Культура торговли.	-	1	4
16	3.5.2	Санитарные требования к качеству продовольственных товаров.	-	1	4
17	3.1.3	Правила продажи товаров.	1	-	5
18	5.1.4	Подготовка рабочего места продавца.	-	1	5
19	5.2.4	Клеймение весоизмерительного оборудования	-	1	5
20	5.2.5	Взвешивание на весах	-	1	5
21	5.2.1	Виды весов.	1	-	6
22	5.1.5	Подготовка рабочего места продавца.	-	1	6
23	5.2.6	Санитарно-гигиенические требования при работе на весах.	-	1	6
24	5.2.7	Подготовка к работе контрольно-кассовой техники.	-	1	6
25	5.2.2	Контрольно-кассовая техника.	1	-	7
26	5.1.6	Виды торгового инвентаря.	-	1	7
27	5.2.8	Порядок работы на ККТ	-	1	7
28	5.2.9	Подготовка к работе кассира.	-	1	7

29	3.2.2	Понятие о торговых скидках	1	-	8
30	5.2.10	Требования к чеку.	-	1	8
31	4.1.2	Основы хранения пищевых продуктов.	-	1	8
32	4.1.3	Ассортимент, виды, классификация.	-	1	8
33	3.3.1	Понятие и виды материальной ответственности.	1	-	9
34	4.1.4	Определение энергетической ценности пищевых продуктов.	-	1	9
35	4.1.5	Витамины, виды витаминов.	-	1	9
36	3.1.7	Консультация о товаре.	-	1	9
37	3.3.2	Инвентаризация товарно-материальных ценностей.	1	-	10
38	3.3.4	Порядок оформления инвентаризационной описи.	-	1	10
39	4.1.6	Определение калорийности.	-	1	10
40	5.2.11	Назначение и виды фасовочно-упаковочного оборудования.	-	1	10
41	4.1.1	Химический состав, пищевая ценность продовольственных товаров.	1	-	11
42	4.1.6	Определение калорийности.	-	1	11
43	4.2.1	Свежие овощи, плоды, требования к качеству маркировка, упаковка, хранение.	1	-	11
44	4.2.3	Правила продажи овощей.	-	1	11
45	4.2.4	Правила продажи плодов, маркировка, хранение.	-	1	12
46	4.2.5	Правила продажи грибов, хранение, упаковка	-	1	12
47	4.2.2	Переработанные плоды и овощи.	1	-	12
48	4.2.6	Продажа овощных консервов.	-	1	12
49	4.2.7	Расшифровка маркировки овощных консервов	-	1	13
50	4.2.8	Составление ассортиментной таблицы	-	1	13
51	3.1.4	Этапы процесса продажи	1	-	13
52	3.1.8	Правила работы магазина	-	1	13
53	5.2.14	Правила обслуживания покупателей.	-	1	14
54	13.1	Контрольная работа за 1 полугодие.	-	1	14
55	5.2.3	Подъемно-транспортное оборудование.	1	-	14
56	4.3.2	Мука, маркировка, хранение, правила продажи.	-	1	14
57	4.3.4	Крупа, маркировка, хранение, правила продажи.	-	1	15
58	4.3.5	Хлебобулочные изделия, ассортимент, требования к качеству.	-	1	15
59	3.4.1	Моральные качества работников торговли.	1	-	15
60	4.2.8	Составление ассортиментной таблицы.	-	1	15
		<u>2 полугодие</u>			
61	4.4.3	Мучные кондитерские изделия, виды.	-	1	16
62	4.4.4	Печенье, вафли, торты.	-	1	16
63	4.3.1	Мука, ассортимент, требования к качеству.	1	-	16

64	4.3.6	Хлебобулочные изделия, маркировка, хранение, упаковка, правила продажи.	-	1	16
65	4.3.7	Макаронные изделия, ассортимент, требования к качеству.	-	1	17
66	4.3.8	Макаронные изделия, маркировка, упаковка, хранение, правила продажи.	-	1	17
67	4.3.3	Крупа, ассортимент, требования к качеству.	1	-	17
68	4.4.5	Восточные сладости, ассортимент, виды.	-	1	17
69	4.4.6	Фруктово-ягодные кондитерские товары.	-	1	18
70	4.4.7	Правила продажи кондитерских изделий.	-	1	18
71	4.4.1	Сахар, производство, хим.состав.	1	-	18
72	4.4.8	Составление рекламных текстов.	-	1	18
73	3.1.9	Обслуживание покупателей.	-	1	19
74	3.1.10	Обслуживание покупателей.	-	1	19
75	3.5.1	Санитарные требования к помещению магазина.	1	-	19
76	4.5.2	Правила продажи мяса.	-	1	19
77	4.5.3	Мясные полуфабрикаты, требования к качеству, хранение, правила продажи.	-	1	20
78	4.5.4	Колбасные изделия, требования к качеству, хранение.	-	1	20
79	4.4.2	Мед, виды, хим.состав, требования к качеству	1	-	20
80	4.5.5	Правила продажи колбасных изделий.	-	1	20
81	4.5.6	Мясо птицы, классификация, маркировка.	-	1	21
82	4.5.7	Мясные консервы, требования к качеству, пороки.	-	1	21
83	4.5.1	Виды мяса.	1	-	21
84	4.5.8	Расшифровка маркировки мясных консервов.	-	1	21
85	4.6.3	Масло коровье, пищевая ценность.	-	1	22
86	4.6.4	Сыры, пищевая ценность.	-	1	22
87	4.6.1	Молоко, сливки, пищевая ценность, виды.	1	-	22
88	4.6.5	Молочные консервы, требования к качеству.	-	1	22
89	3.1.11	Обслуживание покупателей.	-	1	23
90	3.1.12	Обслуживание покупателей.	-	1	23
91	4.6.2	Кисло-молочные товары, ассортимент, требования к качеству, хранение, упаковка.	1	-	23
92	4.6.6	Расшифровка маркировки молочных консервов.	-	1	23
93	4.6.7	Мороженое, упаковка, маркировка, хранение.	-	1	24
94	4.7.1	Живая рыба, требования к качеству, упаковка маркировка.	1	-	24
95	4.7.3	Соленая рыба, требования к качеству, упаковка, хранение.	-	1	24
96	4.7.4	Вяленая, копченая рыба, требования к качеству, хранение, правила продажи.	-	1	24

97	4.7.2	Охлажденная и мороженая рыба, дефекты.	1	-	25
98	4.7.5	Балычные изделия, требования к качеству.	-	1	25
99	4.7.6	Нерыбные морепродукты.	-	1	25
100	4.7.7	Консервы рыбные, расшифровка маркировки	-	1	25
101	4.8.1	Вкусовые товары, классификация.	1	-	26
102	4.7.8	Правила продажи рыбы.	-	1	26
103	4.8.2	Чай и чайные напитки, требования к качеству, хранение, упаковка.	-	1	26
104	4.8.3	Кофе и кофейные напитки.	-	1	26
105	6.1	Радиотовары.	1	-	27
106	4.8.4	Пряности и приправы.	-	1	27
107	4.8.5	Безалкогольные напитки	-	1	27
108	4.8.6	Алкогольные, слабоалкогольные напитки.	-	1	27
109	7.1	Автоматика	1	-	28
110	4.8.7	Правила продажи вкусовых товаров.	-	1	28
111	4.8.8	Правила продажи вкусовых товаров.	-	1	28
112	12.3	Проектирование.	-	1	28
113	4.9.1	Растительные масла, ассортимент, хранение, упаковка, требования к качеству.	1	-	29
			-	1	29
114	12.4	Проектирование.	-	1	29
115	12.5	Проектирование.	-	1	29
116	12.6	Проектирование.			
117	11.1	Графика.	1	-	30
118	11.2	Графика.	-	1	30
119	4.9.2	Растительные масла, правила продажи.	-	1	30
120	4.9.3	Животные жиры.	-	1	30
121	13.2	Контрольная работа за 2 полугодие.	1	-	31
122	4.9.4	Составление кроссворда.	-	1	31
123	14	Консультация.	-	1	31
124	1	Итоговое занятие	1	-	31
125	15	Итоговое занятие	1	-	32
126	15	Итоговое занятие	1	-	32
127	15	Итоговое занятие	1	-	32
128	15	Итоговое занятие	1	-	32
128		Всего:	40	88	32

Список
учебников, учебных пособий,
используемых при изучении предмета «Торговое дело»
в МБОУ МУК Ленинского района,
утвержденных на педсовете 28.08.2013 г.

- Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговля): учебное пособие.- М.: ИД «Дашков и К», 2006.
- Каплина С.А. Технология торговли, учебное пособие: Академия, 2007г.
- Рубцова Л.И. Продавец, учебное пособие: Феникс, 2006.
- Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования/ А.М.Новикова. – М.: ИРПО «Академия», 2000.
- Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия: учебн.пособие. – М.: ИЦ «Академия», 2008г.