**Аннотации к рабочим программам**

**по профессии 38.01.02 Продавец, контролер, кассир**

**Дисциплина**

ОП.01. Основы деловой культуры

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять правила делового этикета;
* поддерживать деловую репутацию;
* соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
* пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
* выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* налаживать контакты с партнерами;
* организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* этику деловых отношений;
* основы деловой культуры в устной и письменной форме;
* нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* основные правила этикета;
* основы психологии производственных отношений;
* основы управления и конфликтологии.

В результате изучения дисциплины «Деловая культура» формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4.

**4. Виды учебной работы и объем учебных часов** **при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| - теоретические занятия | 16 |
| - практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: |  |
| - оформление мультимедийных презентаций | 1 |
| - выполнение тестовых заданий | 10 |
| - подготовка рефератов, докладов | 5 |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета - 1 семестр*** | |

**5. Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Этика и культура поведения

Тема 2. Психологические аспекты делового общения

Тема 3. Индивидуальные особенности личности в деловом общении

Тема 4. Конфликты в деловом общении

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведе  ния | Оборудование и инструменты |
| 1 | Тестовые исследования личности обучающегося по теме «Этикет и имидж делового человека» | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 2 | Составление плана деловой беседы» "Невербальные компоненты в процессе делового общения | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 3 | Написание образца любого делового письма | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 4 | Написание образца визитной карточки | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 5 | Организация рабочего места | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 6 | Коммуникабельный ли вы человек? | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 7 | Выполнение практических заданий и упражнений по теме «Психологические аспекты делового общения | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |
| 8 | Классификация общения: «Умение слушать собеседника» | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,  проектор,  экран |

Преподавание дисциплины проводится в аудитории 208.

**Дисциплина**

ОП.02. Основы бухгалтерского учета

**1.Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальностей СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий 38.00.00. «Экономика и управление»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональных дисциплинам.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Цель преподавания дисциплины заключаетсяв формировании у студента четкого представления об упорядоченной системе сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении, об имуществе, обязательствах организаций и их движении путем сплошного, непрерывного и документального учета всех хозяйственных операций. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

## Вариативная часть дополнена: 1) на основании анкетирования работодателей; 2) в результате анализа ЕКС; 3) в результате расширения знаний (умений).

**Вариатив:** *давать определения общей характеристике бухгалтерского учета: хозяйственному учету и его значению, задачам бухгалтерского учета, предмету и методам бухгалтерского учет; составлять бухгалтерский баланс.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:** сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет хозяйственных операций

**Вариатив:**  *знать общую характеристику бухгалтерского учета: хозяйственного учета и его значения, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, составление бухгалтерского баланса.*

В результате изучения дисциплины «Основы бухгалтерского учета » формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.1-2.3; ПК 2.5; ПК- 3.4.

# 4. Виды учебной работы и объём учебных часов при сроке подготовки 10 месяцев

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **59** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **42** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося **(**всего**)** | **17** |
| Конспектирование основной, дополнительной литературы  Поиск информации  Составление ведомостей  Подготовка и написание докладов;  Составление презентаций;  Подготовка к практическим занятиям.  Оформление практических занятий | 5 2 1 3 3  3 |
| Вариативная часть | 10 |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета - 1 семестр*** | |

**5. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Понятие о хозяйственном учете

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс

Тема 1.3. Система счетов бухгалтерского учета

Раздел 2. Основы бухгалтерского учета в организациях.

Тема 2.1. Понятие, виды, формы материальной ответственности

Тема 2.2. Учет товарных операций в Программе 1 С: Бухгалтерия 8.3

Тема 2.3. Инвентаризация товарно-материальных ценностей

Тема 2.4 Документальное оформление кассовых операций

Тема 2.5 Бухгалтерская отчетность торговых организации

Практические занятия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведе  ния | Оборудование и инструменты |
| 1 | Группировка имущества по составу, размещению и источникам формирования средств | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 2 | Составление корреспонденции счетов по хозяйственным операциям. | ОК 1 – 6, ПК 1.4,ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 3 | Составление документов по приходу и расходу  товароматериальных ценностей. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4 | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 4 | Составление товарного отчета по таре в Программе 1С: Бухгалтерия 8.3. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 5 | Составление документов по инвентаризации товаров. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 6 | Составление документов по инвентаризации денежных средств. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 7 | Оформление приходных и расходных кассовых документов. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 8 | Составление кассового отчета. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
| 9 | Составление товарного отчета | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,  проектор,  экран |
|  |  |  |  |  |

Преподавание дисциплины проводится в аудитории 315.

**Дисциплина**

ОП.03. Организация и технология розничной торговли

**1. Область применения учебной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

2. **Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3**. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
* определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
* применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
* виды розничной торговой сети и их характеристику;
* типизацию и специализацию розничной торговой сети;
* особенности технологических планировок организаций торговли;
* основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле: основы товароснабжения в торговле;
* основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
* технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
* правила торгового обслуживания и торговли товарами;
* требования к обслуживающему персоналу;
* нормативную документацию по защите прав потребителей.

**Вариативная часть не предусмотрена**

В результате освоения дисциплины «Организация и технология розничной торговли» формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1-2, ОК 5, ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2.-3.4.

**4.** **Виды учебной работы и объем учебной дисциплины при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: Практические занятия | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: Самостоятельная работа над рефератом | 8 |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы | 8 |
| Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета – 1 семестр*** | |

**5. Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1

**Тема 1** Услуги розничной торговли, их классификация и качество

1.1 Услуги розничной торговли. Классификация услуг розничной торговли

Качество услуг розничной торговли

**Тема 2.** Виды розничной торговой сети и их характеристика

2.1 Основные виды розничной торговой сети Стационарная торговая сеть Передвижная торговая сеть

**Тема 3**. Типизация и специализация розничной торговой сети

3.1 Типизация розничной торговой сети Специализация розничной торговой сети

**Тема 4** Особенности технологических планировок организаций торговли

4.1 Классификация торговых зданий и сооружений. Основные требования к торговым зданиям и сооружениям Состав и взаимосвязь помещений магазина Виды планировки торгового зала магазина

**Тема 5** Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле

5.1 Сущность и содержание маркетинговой деятельности в торговле. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Менеджмент в торговле. Содержание менеджмента

**Тема 6** Основы товароснабжения в торговле

6.1 Сущность закупочной работы. Технология товароснабжения в торговле. Принципы рациональной организации товароснабжения

**Тема 7** Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота

7.1 Требования к качеству тары. Организация тарооборота

Роль упаковки и тары. Классификация и характеристика основных видов тары

**Тема 8** Технология приемки, хранение, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки

8.1 Приемка товаров по количеству и качеству Хранение товаров

Подготовка товаров к продаже Размещение товаров Выкладка товаров

**Тема 9 Правила торгового обслуживания и торговли товарами**

9.1 Обслуживание покупателей и продажа продовольственных и непродовольственных товаров

**Тема 10 Требования к обслуживающему персоналу**

10.1 Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров, продавца непродовольственных товаров, контролера - кассира

**Тема 11 Нормативная документация по защите прав потребителей**

11.1 Закон о защите прав потребителей. Права и обязанности изготовителя Права и обязанности потребителя

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 | Оказание услуг розничной торговли. Оказание дополнительных услуг. Выбор производственного инвентаря для оказания услуг розничной торговли основных и дополнительных | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3  ПК 3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 2 | Преимущества стационарной и передвижной розничной торговой сети | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК 3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 3 | Основные факторы, влияющие на размещение розничной торговой сети | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК 3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 4 | Расчет эффективности использования торговой площади под установку оборудования Варианты планировки торгового зала магазина | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 5 | Реклама: виды и основные требования к ней Упаковка и дизайн товара | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 | Компьютер, экран, проектор |
| 6 | Составить график завоза хлеба, молока, кисломолочных и колбасных изделий | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 7 | Оценка качества картонной тары | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 8,9 | Оформление витрин продовольственных и непродовольственных товаров | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 10,11,12 | Оказание услуг розничной торговли Оказание дополнительных услуг | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 13 | Расчет количества работников магазина | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 14 | Решение конфликтных ситуаций | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории № 312

**Дисциплина**

ОП.04. санитария и гигиена

1**. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии

38.01.02 Продавец, контролер кассир входящая в состав укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
* требования к личной гигиене персонала.

Вариативная часть не предусмотрена.

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена»

формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 7, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.3.

**4. Виды учебной работы и объём учебных при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 10 |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| работа с нормативными документами  подготовка сообщений  проработка конспекта лекций,  подготовка к зачету | 8  4  3  1 |
| *Итоговая аттестация в форме* ***дифференцированного зачета – 1 семестр*** | |

**5. Содержание дисциплины**

Тема 1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли

Тема 1.1 Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям.

Тема 1. 2 Общие санитарно-гигиенические требования к рабочим местам

Тема 1.3 Санитарные требования к водоснабжению в торговых организациях

Тема 1.4 Санитарные требования к канализации в торговых организациях

Тема 1.5 Требования к вентиляции и кондиционированию в торговых организациях

Тема 1.6 Требование к отоплению в торговых организациях

Тема 1.7 Оптимизация освещения помещений

Тема 1.8 Оптимизация освещения рабочих мест

Тема 1.9 Личная гигиена персонала

**Практические занятия и лабораторные работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 Лабораторная работа № 1 | Оценивать органолептическим способом качество различных товарных групп продовольственных товаров | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 2  Лабораторная работа № 2 | Микробиология молочных, мясных, рыбных, овощных, яичных, зерновых продуктов | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 3  Лабораторная работа № 3 | Распознавание болезней овощей и плодов | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 4 | Оценка вкусовых качеств молока | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 5 | Оценка вкусовых качеств сыра и кисломолочных продуктов | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |

Преподавание дисциплины проводится в аудитории 414.

**Дисциплина**

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи.

В результате изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4.

**4. Количество часов на освоение учебной дисциплины при сроке подготовки 10 месяцев:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *48* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *32* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | *10* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *16* |
| в том числе: |  |
| выполнение домашнего задания  подготовка докладов по темам  написание рефератов по темам | *12*  *2*  *2* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* -1семестр. | |

**5. Содержание учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Защита работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Тема: 1.1.Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Прогнозирование развития событий при чрезвычайных ситуациях.

Тема:1.2.Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.

Тема:1.3.Принципы снижения вероятности реализации различных опасностей.

Раздел 2 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

Тема:2.1.Оповещение и информирование населения об опасностях в условиях чрезвычайных ситуаций.

Тема:2.2. Средства коллективной и индивидуальной защиты..

Раздел 3 Основы военной службы и обороны государства.

Тема:3.1.Боевые традиции вооруженных сил России.

Тема:3.2.Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО.

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема: 4.1.Здоровый образ жизни и его составляющие. Правила личной гигиены, профилактика вредных привычек. Первая медицинская помощь при травмах, ранениях.

**Практические и лабораторные работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практической или лабораторной работы | Тема практической или лабораторной работы | Формируемые компетенции  ПК | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 | Обработка навыков планирования и организации аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 2 | Сущность международного и гуманитарного права с изучением основных его источников. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 3 | Организация и использование средств индивидуальной защиты населения. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | образцы СИЗ |
| 4 | Виды и рода вооруженных сил РФ, особенности прохождения службы. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 5 | .Определение правовой основы конституции РФ. И в Федеральных законах. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | конституция РФ |
| 6 | Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащим. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 7 | Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | бинты, йод, перекись водорода |
| 8 | Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | шины, бинты |
| 9 | Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлениях | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | медицинская аптечка |

# Преподавание дисциплины проводится в аудитории 406.

**Профессиональный модуль**

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление».

Программа содержит: паспорт программы, в котором указаны область применения программы, вид профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, в соответствии с ФГОС; описание результатов освоения профессионального модуля, структуры и содержания профессионального модуля, условий реализации рабочей программы профессионального модуля; перечень показателей оценки результата освоения профессионального модуля, форм и методов контроля освоения профессионального модуля.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**: входит в профессиональный цикл, относится к профессиональным модулям.
2. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт**:**

* обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

* идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
* оценивать качество по органолептическим показателям;
* консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
* расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
* идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
* производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
* производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

* факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
* классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
* показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
* назначение, классификацию торгового инвентаря;
* назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
* устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
* закон о защите прав потребителей;
* правила охраны труда.

**Вариативная часть дополнена:**

1. на основании рекомендаций работодателей;
2. в результате анализа ЕТКС;
3. в результате расширения знаний (умений)

**Вариатив :**

**-** *характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;*

*- правила расшифровки артикула и маркировки;*

*- розничные цены, приемы подбора, отмеривания отреза, комплектование продаваемых товаров;*

*- шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;*

*- государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку;*

*- виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами;*

*- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата*;

-*способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов;*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения всех разделов. Учебная практика проводится в лаборатории торгово-технологического оборудования, учебном магазине.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **429** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **249** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **170** |
| В том числе |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 70 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа** | **79** |
| В том числе |  |
| подготовка и написание реферата, доклада на указанную тему;  -подготовка к защите практических работ;  - подготовка к итоговому контролю.  -изучение материала по учебнику и нормативных документов;  -оформление практических работ;  -выполнение письменных заданий | 79 |
| **Учебная практика** | 72 |
| **Производственная практика** | 108 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 5 семестр*** | |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 1.1 Проверка качества, комплектности, количественные характеристики непродовольственных товаров**

*1.1.1 Показатели качества, дефекты, градации качества.*

*1.1.2 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп*

*1.1.3 Проверка комплектности непродовольственных групп товаров*

*1.1.4 Количественные характеристики непродовольственных товаров (текстильные, швейные, трикотажные, пушно-меховые, овчинно-шубные, обувные, галантерейные, парфюмерно-косметические, хозяйственные, культурно-бытового назначения, электро-бытовые, строительные, мебельные, ювелирные, художественные и сувениры).*

**Тема 1.2. Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании**

1.2.1 *Подготовка товаров к продаже*

1.2.2Размещение товаров на торгово-технологическом оборудовании

1.2.3 Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании

**Тема 1.3 Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации**

1.3.1 Формы продажи товаров

1.3.2 Правила продажи непродовольственных товаров

1.3.3 Продажа парфюмерно-косметических товаров

1.3.4 Продажа ювелирных товаров

1.3.5 Классификация и ассортимент различных товарных групп

1.3.6 Требования безопасности при эксплуатации товаров

1.3.7 Упаковка, маркировка и хранение различных товарных групп

**Тема 1.4. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей**

1.4.1 Материальные ценности

*1.4.2 Учет товаров и тары*

1.4.3 Инвентаризация товарно-материальных ценностей

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1-8 | Оценивать органолептическим способом качество различных товарных групп непродовольственных товаров. | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 9-14 | Идентифицировать товары различных товарных групп | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 15-22 | *Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 23-30 | *Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу и информационных знаков* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 31,32 | *Выбор производственного инвентаря для приемки, проверки качества непродовольственных товаров* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 33,34 | Подготавливать к продаже текстильные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 35,36 | Подготавливать к продаже швейные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 37,38 | Подготавливать к продаже трикотажные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 39,40 | Подготавливать к продаже обувные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 41-44 | Подготавливать к продаже товары культурно-бытового назначения | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 45,46 | Подготавливать бытовую химию к продаже | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 47,48 | Подготавливать парфюмерные товары к продаже | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 49,50 | Подготавливать косметические товары к продаже | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 51,52 | *Выбор производственного инвентаря для подготовки товаров к продаже* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 53-56 | Проверять органолептическим способом потребительские свойства товаров | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 57,58 | Предоставление информации о качестве и потребительских свойствах товаров | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 59,60 | *Выполнение безопасных условий эксплуатации товаров* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 61,62 | Выбор производственного инвентаря для обслуживания покупателей различными группами непродовольственных товаров. | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 63,64 | Заполнение первичных документов | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 65-68 | Отчетность материально-ответственных лиц | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |
| 69,70 | Инвентаризация товарно-материальных ценностей | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 312 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории №312

**Профессиональный модуль**

ПМ 02. продажа продовольственных товаров

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**: входит в профессиональный цикл, относится к профессиональным модулям.
2. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт**:**

* обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

* идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
* устанавливать градации качества пищевых продуктов;
* оценивать качество по органолептическим показателям;
* распознавать дефекты пищевых продуктов;
* создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
* рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
* производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
* использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

* классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
* особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
* ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
* показатели качества различных групп продовольственных товаров;
* дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
* классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
* технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
* устройство и принципы работы оборудования;
* типовые правила эксплуатации оборудования: нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
* Закон о защите прав потребителей;
* правила охраны труда.

**Вариативная часть дополнена:**

1. на основании рекомендаций работодателей;
2. в результате анализа ЕТКС;
3. в результате расширения знаний (умений)

**Вариатив :**

*-основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;*

*-признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;*

*- принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;*

*- наименование основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;*

*- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;*

*- основы коллективных форм организации и оплаты труда;*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Продажа продовольственных товаров содержит: паспорт программы, в котором указаны область применения программы, вид профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, в соответствии с ФГОС; описание результатов освоения профессионального модуля, структуры и содержания профессионального модуля, условий реализации рабочей программы профессионального модуля; перечень показателей оценки результата освоения профессионального модуля, форм и методов контроля освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения всех разделов. Учебная практика проводится в учебном магазине и лаборатории торгово-технологического оборудования.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **472** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **256** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **174** |
| В том числе |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 74 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа** | **82** |
| В том числе |  |
| подготовка и написание реферата, доклада на указанную тему;  -подготовка к защите практических работ;  - подготовка к итоговому контролю.  -изучение материала по учебнику и нормативных документов;  -оформление практических работ;  -выполнение письменных заданий | 82 |
| **Учебная практика** | 108 |
| **Производственная практика** | 108 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 6 семестр*** | |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 2.1.Осуществление приемки товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов**

2.1.1 Приемка продовольственных товаров по количеству

2.1.2 Приемка продовольственных товаров по качеству

2.1.3 Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов

**Тема 2.2.Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка**

2.2.1 Подготовка товаров к продаже

2.2.2 Размещение и выкладка товаров в торговом зале

**Тема 2.3 Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров**

2.3.1Обслуживание покупателей различными группами продовольственных товаров. Закон о защите прав потребителей.

2.3.2 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах зерновых товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение зерновых товаров

2.3.3 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение плодоовощных товаров

2.3.4 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах кондитерских товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение кондитерских товаров

2.3.5 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вкусовых товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение вкусовых товаров

2.3.6 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яичных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение яичных товаров

2.3.7 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пищевых жиров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение пищевых жиров

2.3.8 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молочных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение молочных товаров

2.3.9 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение мясных товаров

2.3.10 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение рыбных товаров

**Тема 2.4 Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и реализации продаваемых продуктов**

2.4.2 Сроки годности и реализации продаваемых продуктов

**Тема 2.5 Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования**

2.5.1 Немеханическое и весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию немеханического и весоизмерительного оборудования.

2.5.2 Механическое и тепловое и холодильное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию механического и теплового и холодильного оборудования.

2.5.3 Торговые автоматы и подъемно- транспортное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию торговых автоматов. Правила охраны труда при эксплуатации торгово-технологического оборудования.

**Тема 2.6 Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей**

2.6.1 Учет товаров и тары

**Тема 2.7 Изучение спроса покупателей**

2.7.1Виды и методы покупательского спроса

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практи-ческого занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведе-ния | Оборудование и инструменты |
| 1-2 | Расчет энергетической ценности различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 3-4 | |  | | --- | |  |   Подготовка продовольственных товаров к продаже и выкладка | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 5-16 | Расчет энергетической ценности различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 17-24 | Оценка качества различных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям и распознавание дефектов | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 25-32 | Расшифровка маркировки различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 33-40 | Определение химического состава различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 41-48 | Изучение различных групп продовольственных товаров на торговых предприятиях | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 49-58 | Решение торговых ситуаций в процессе обслуживания | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 59,60 | Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Сроки годности продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 61,62 | Распознавание торгового инвентаря | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 63-68 | Взвешивание сыпучих продовольственных товаров. Взвешивание различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 69-72 | Заполнение первичных и сводных документов | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |
| 73,74 | Рекламные ролики о продовольственных товарах | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7 | ауд. 313 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории №313

**Профессиональный модуль**

ПМ 03. работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**: входит в профессиональный цикл, относится к профессиональным модулям.
2. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт**:**

* эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

* осуществлять подготовку ККТ различных видов;
* работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;
* устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
* распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
* осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
* оформлять документы по кассовым операциям;
* соблюдать правила техники безопасности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

* документы, регламентирующие применение ККТ;
* правила расчетов и обслуживания покупателей;
* типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ;
* основные режимы ККТ;
* особенности технического обслуживания ККТ;
* признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
* правила оформления документов по кассовым операциям.

**Вариативная часть дополнена:**

1. на основании рекомендаций работодателей;
2. в результате анализа ЕТКС;
3. в результате расширения знаний (умений)

**Вариатив :**

*ассортимент, характеристики назначения товаров;*

**-** *основные виды сырья и материалов, предназначенных для изготовления товаров, способы их распознавания;*

**-** *методы определения качества товаров;*

**-** *основные принципы устройства торгово-технического оборудования;*

**-** *принципы оформления внутримагазинных витрин;*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями содержит: паспорт программы, в котором указаны область применения программы, вид профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, в соответствии с ФГОС; описание результатов освоения профессионального модуля, структуры и содержания профессионального модуля, условий реализации рабочей программы профессионального модуля; перечень показателей оценки результата освоения профессионального модуля, форм и методов контроля освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения всех разделов. Учебная практика проводится в учебном магазине и лаборатории торгово-технологического оборудования.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **532** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **244** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **166** |
| В том числе |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 80 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа** | **78** |
| В том числе |  |
| подготовка и написание реферата, доклада на указанную тему;  -подготовка к защите практических работ;  - подготовка к итоговому контролю.  -изучение материала по учебнику и нормативных документов;  -оформление практических работ;  -выполнение письменных заданий | 78 |
| **Учебная практика** | 144 |
| **Производственная практика** | 144 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 6 семестр*** | |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 3.1Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение операций с покупателями**

3.1.1 Положения по применению

3.1.2 ККТ Классификация контрольно-кассовой техники

3.1.3 Правила эксплуатации электронной контрольно-кассовой техники

3.1.4 Организация рабочего места кассира

3.1.5 Права и обязанности контролера-кассира

3.1.6 Порядок обслуживания и расчеты с покупателями

3.1.7 Требования безопасности при работе на ККТ

3.1.8Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ

**Тема 3.2. Проверка платежеспособности государственных знаков**

3.2.1 Денежные знаки и банкноты

3.2.2 Отличительные особенности банкнот Банка России

3.2.3 Признаки платежеспособности

3.2.4 Аппараты для проверки подлинности банкнот

**Тема 3.3 Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.**

3.3.1Приемка товаров по количеству

*3.3.2Приемка товаров по качеству*

*3.3.3Маркировка и упаковка товаров*

**Тема 3.4Оформление документов по кассовым операциям**

3.4.1 Кассовый отчет.

3.4.2 Порядок сдачи денег в банк

3.4.3 Кассовая дисциплина

**Тема 3.5 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей**

3.5.1 Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

3.5.2 Системы защиты товаров от хищения в торговых залах

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1,2 | Осуществление подготовки ККТ к работе | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 3-8 | Работа на ККТ «Миника» | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 9-14 | Работа на ККТ «Меркурий» | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 15-18 | Заполнение книги кассира – операциониста | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 19-22 | Подсчет стоимости покупок | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 23-26 | Расчет с покупателями | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 27-30 | Сдача торговой выручки в банк | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 31-34 | Определение платежеспособности бумажных денежных банкнот | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 35-38 | Определение платежеспособности металлических денежных монет | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 39,40 | Выбор производственного инвентаря для проверки подлинности купюр | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 41,42 | Проверять органолептическим способом качество непродовольственных и продовольственных групп товаров | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 43,44 | Проверять органолептическим способом качество упаковки и маркировки непродовольственных и продовольственных групп товаров  Проверять правильность цен на товары | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 45 | Выбор производственного инвентаря для приемки непродовольственных товаров. | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 46-52 | Заполнение первичных документов | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 53-58 | Заполнение кассового отчета | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 59,60 | Порядок сдачи выручки в банк | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 61-66 | Первичные документы (Приходные и расходные накладные) | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 67-72 | Сводные документы (Товарный отчет) | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 73-78 | Инвентаризационные описи, акты результатов | ОК 1-8, ПК 3.1-3.5 | ауд. 312 |  |
| 79-80 | Решение ситуационных задач | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.5 | ауд. 312 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории №312

**Раздел**

ФК.00. физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа раздела является частью ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа раздела может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

2. Место раздела в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: раздел относится к составляющим профессиональной подготовки.

3. Цели и задачи раздела – требования к результатам освоения раздела:

В результате освоения раздела обучающийся должен уметь:

* использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения раздела обучающийся должен знать:

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

**4. Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **80** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| В том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **36** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **40** |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета -* 5 семестр** | |

**5. Содержание профессионального модуля**

**Раздел 1.** Научно-методические основы формирования физической культуры личности

**Тема 1.1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

**Тема 2.1.** Лёгкая атлетика

**Тема 2.2.** Спортивные игры

**Раздел 3.** Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

**Тема 3.1.** Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов