**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. Реализация дисциплины направлена на достижение следующих личностных результатов ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18; ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24.

**4. Виды учебной работы и объем учебных часов** **при сроке подготовки 2 года 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 - 3 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.Реализация дисциплины направлена на достижение следующих личностных результатов ЛР 2, ЛР 3 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23

# 4. Виды учебной работы и объём учебных часов при сроке подготовки 2 года 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 экзамена - 4 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 | 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. Реализация дисциплины направлена на достижение следующих личностных результатовЛР 2, ЛР 3 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23; ЛР 24.

**4.** **Виды учебной работы и объем учебной дисциплины при сроке подготовки 2 года 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 – 3 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. Реализация дисциплины направлена на достижение следующих личностных результатов ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15,ЛР 17, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23.

**4. Виды учебной работы и объём учебных при сроке подготовки 2 года 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 – 3 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. Реализация дисциплины направлена на достижение следующих личностных результатов ЛР 1; ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10.

**4. Количество часов на освоение учебной дисциплины при сроке подготовки 2года 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* -3 семестр. | |

**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.

В результате освоения программы профессионального модуля достигаются следующие личностные результаты ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23.

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 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **825** |
| **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** | 288 |
| **Производственная практика** | 288 |
| ***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.

В результате освоения программы профессионального модуля достигаются следующие личностные результаты ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23; ЛР 24.

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 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **868** |
| **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** | 288 |
| **Производственная практика** | 324 |
| ***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 свойствахпищевых 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**

2.7.1 Виды 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.

В результате освоения программы профессионального модуля достигаются следующие личностные результаты ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23; ЛР 24.

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 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего** | **460** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **244** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **166** |
| В том числе |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 82 |
| 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** | 108 |
| **Производственная практика** | 108 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 6 семестр*** | |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 3.1 Соблюдение 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 |  |
| 79-82 | 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.

Реализация раздела направлена на достижение следующих личностных результатов ЛР 9.

**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.