

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ



Казайкин В.Н.

« 01 » 09 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Основы бухгалтерского учета**

Профессия: Продавец, контролёр-кассир

Код профессии ФГОС: 38.01.02

Срок реализации 2023-2025 уч.г.

2023 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ

_____ Казайкин В.Н.
« ____ » _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Основы бухгалтерского учета**

Профессия: Продавец, контролёр-кассир
Код профессии ФГОС: 38.01.02
Срок реализации 2023-2025 уч.г.

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы бухгалтерского учета разработана на основе примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при Министерстве образования Архангельской области и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по направлению подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненной группы 38.00.00 Экономика и управление

Организация-разработчик:

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» г. Онега, Архангельская область

Разработчик:

Крестьянинова Татьяна Александровна - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины

Основы бухгалтерского учета

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы бухгалтерского учета может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям социально-экономического профиля.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина ОП.02 Основы бухгалтерского учета является общепрофессиональной дисциплиной и входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности.

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей, способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

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 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям

1.4. Рекомендуемое количество часов на основании программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 70 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часа;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	ОБЪЁМ ЧАСОВ
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
В том числе: практические занятия	42
Лекционный материал	28
Итоговая аттестация в форме экзамена	1

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
ОП 02. Основы бухгалтерского учета	Содержание	70/42/28	
1. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях.	Содержание	6	
	Основные понятия, определения и задачи бухгалтерского учета в торговле.	2	
	Нормативно-правовое регулирование торговой деятельности.	2	
	Учетная политика торговой организации.	2	
2. Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета.	Содержание	4	
	Методы ведения бухгалтерского учета.	2	
	Организация и формы ведения бухгалтерского учета.	2	
3. Виды бухгалтерских счетов.	Содержание	6	
	Система счетов бухгалтерского учета.	1	
	Бухгалтерский баланс.	2	
	Классификация счетов бухгалтерского учета.	1	
	Бухгалтерская отчетность организаций.	2	
	Практические занятия:	12	
	Ориентироваться в операциях бухгалтерского учета	6	
	Ориентироваться в операциях бухгалтерской отчетности.	6	
4. Учет хозяйственных средств.	Содержание	12	
	Учет кассовых операций.	1	
	Учет основных средств и нематериальных активов.	1	
	Учет материально-производственных запасов.	1	
	Учет собственного капитала.	1	
	Учет кредитов и займов.	2	
	Учет финансовых результатов и распределение прибыли.	2	
	Учет торговых операций.	2	

	Бухгалтерский учет на предприятиях розничной торговли.	2	
	Практические занятия:	30	
	Ориентироваться в операциях бухгалтерского учета	15	
	Ориентироваться в операциях бухгалтерской отчетности.	15	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Бухгалтерский учет».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор
- ПЭВМ для студента, проектор, экран, модем, коммуникатор (локальная сеть.)
- презентации по темам курсам

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Брыкова Н.В. Теория бухгалтерского учета «Академия» 2013 год
2. Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет «Академия» 2013 год
3. Гомола АИ Бухгалтерский учет «Академия» 2013 год
4. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет на предприятиях торговли «Академия» 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г. № 129-ФЗ;
2. 23 ПБУ: Практический комментарий, Абак.-2009 г.;
3. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации от 31.10.2000 г. № 94-Н
4. Брыкова Н.В. Автоматизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум/ Наталья Валентиновна Брыкова .- 2-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2004 г.
5. Гуккаев В.Б. Розничная торговля. Правила, учет и налогообложение. - М.: Бератор, 2004 г.
6. Астафурова Людмила Александровна Учет и отчетность в магазине – Москва Издательство «Экономика» 1990 г.
7. Микицей М.В. Ученость и отчетность в торговле: Учебное пособие. - Ростовн/Д: изд-во «Феникс», 2001 г.
8. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет: Учебное пособие. - 4-е изд., перераб. и доп.-М.: ИНФРА-М, 2002 г.
9. Агафонова Марина Николаевна. Бухучет в розничной торговле: образцы заполнения док. практическое пособие / М.Н. Агафонова. - Москва: ГроссМедиа, 2007 г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в конкретиках бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности	Наблюдение и оценка выполнения практических действий. Индивидуальный и групповой опрос. Практические занятия.
Знать:	
Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях.	Тестирование. Экзамен
Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета	Наблюдение и оценка выполнение практических работ. Экзамен
Виды бухгалтерских счетов	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнение практических работ. Экзамен
Учет хозяйственных операций	Контрольная работа. Тестирование. Наблюдение и оценка выполнение практических работ Экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ

Казайкин В.Н.
« 5 » 2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Профессия: Продавец, контролёр-кассир

Код профессии ФГОС: 38.01.02

Срок реализации 2023-2025 уч.г.

ОП.01. Основы деловой культуры

2023 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ

_____ Казайкин В.Н.
« ____ » _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Профессия: Продавец, контролёр-кассир
Код профессии ФГОС: 38.01.02
Срок реализации 2023-2025 уч.г.

ОП.01. Основы деловой культуры

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир** от 2 августа 2013 г. №723 (ред. от 09.04.2015 г. № 389)

Организация-разработчик:

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» г. Онега, Архангельская область

Разработчик:

Толщикина Ольга Евгеньевна - преподаватель спец.дисциплин

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины

ОП. 01 «Основы деловой культуры»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к обще профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять основы 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 основы поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнёрами;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

1.4. Количество часов на основании программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
лекционный материал	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы деловой культуры»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1. Этика деловых отношений.	1. Общие сведения об этической культуре. Общие сведения об этике.	2	3
	2. Понятие делового общения. Универсальные и этические правила делового общения. Психологические аспекты делового общения. Этические нормы взаимоотношений.		
	3. Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.		
	Практическое занятие: 1. Организовать рабочее место	2	
2. Основы деловой культуры в устной и письменной форме.	1. Речевая коммуникация: понятие, формы и типы. Невербальные аспекты делового общения. Деловое общение с использованием технических средств коммуникации. Письменная форма коммуникации и деловая переписка.	2	3
	Практическое занятие: 1. Соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении	4	
3 Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке.	1. Профессиональная этика. 2. Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования 3. Деловые беседы в структуре профессиональной деятельности. 4. Культура делового взаимодействия.	3	3
	Практическое занятие: 1. Поддерживать деловую репутацию. 2. Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой	4	

	профессиональной обстановке. 3. Налаживать контакты с партнерами.		
5. Основные правила этикета.	1. Общие сведения об этикете. 2. Речевой этикет. 3. Аргументация.	3	3
	Практическая занятие: 1. Применять правила делового этикета.	2	
6. Основы психологии производственных отношений.	1. Индивидуальные особенности личности. 2. Коммуникативная компетентность работников торговли.	2	3
7. Основы управление и конфликтологии.	1. Конфликты в деловом общении. 2. Правила поведения в конфликтных ситуациях.	3	3
	Практическое занятие: 1. Пользоваться простейшими приемами само регуляции поведения в процессе межличностного общения.	4	
	Дифференцированный зачет	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловая культура».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия по дисциплине

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова ГМ Основы деловой культуры «Академия» 2012 год
2. Шеламова Г.М., Деловая культура взаимодействия. - М. Издательский центр «Академия», 2008 – 64 с.
3. Шеламова Г.М., Этикет делового общения. - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 192 с.

Дополнительные источники:

1. Биннерман Л., Искусство общения. – ЮНИТИ, 2008.
2. Клаус Бишоф, Анета Бишоф, Секреты эффективного делового общения. - ДАШКОВ и Ко, 2011.
3. Павлова Л.Г., Основы делового общения. – ФЕНИКС, 2009.
4. Панкратов В.Н., Культура делового общения и успех. - ФЕНИКС 2008
5. Потёмкина. О. , Тесты для подростков»
6. Руденко А.И., Самыгин С.И., Деловое общение. – ФЕНИКС, 2008.
7. Чернышова Л.И., Деловое общение. – ЮНИТИ, 2008.

Интернет-ресурсы

www.sovtorg.panor.ru - сайт Современная торговля

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

www, e- mm. ru - сайт Модный магазин. Журнал для профессионалов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Применять правила делового этикета.	Текущий контроль Устный опрос Анализ Практическое занятие
Поддерживать деловую репутацию	Индивидуальный и групповой опрос.
Соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении.	Экспертная оценка при выполнении практических заданий.
Пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Наблюдение и оценка выполнения практических действий.
Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке.	Индивидуальное проектное задание
Налаживать контакты с партнерами организовывать рабочее место.	Индивидуальный и групповой опрос. Индивидуальные задания и проекты.
Знать:	
Этику деловых отношений.	Тестирование
Основы деловой культуры в устной и письменной форме.	Практическая работа.
Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке.	Решение ситуационных задач.
Основные правила этикета.	Решение ситуационных задач.
Основы психологии производственных отношений.	Тестирование. Наблюдение и оценка выполнения практических действий.
Основы управления и конфликтологии.	Решение ситуационных задач.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ


Казайкин В.Н.
« 5 » 2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОП.03. Организация и технология розничной торговли

Профессия: Продавец, контролёр-кассир
Код профессии ФГОС: 38.01.02
Срок реализации 2023-2025 уч.г.

2023 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ

_____ Казайкин В.Н.
« ____ » _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. Организация и технология розничной торговли**

Профессия: Продавец, контролёр-кассир

Код профессии ФГОС: 38.01.02

Срок реализации 2023-2025 уч.г.

2023 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир** от 2 августа 2013 г. №723 (ред. от 09.04.2015 г. № 389)

Организация-разработчик:

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» г. Онега, Архангельская область

Разработчик:

Толщикина Ольга Евгеньевна - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

учебной дисциплины

ОП.03. Организация и технология розничной торговли

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация и технология розничной торговли может быть использована в профессиональной подготовке по профессиям социально-экономического профиля.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и повышении квалификации работников торговли.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина ОП.03 Организация и технология розничной торговли входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей, способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на основании программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;

обязательной самостоятельной учебной нагрузки обучающегося 46 часов.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	ОБЪЁМ ЧАСОВ
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138
Обязательная АУДИТОРНАЯ учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
Практические занятия	42
Лекции	50
Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета	1

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. «Организация и технология розничной торговли»

	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Общепрофессиональный цикл			92/42/46	
ОП 03. Организация технологии розничной торговли				
Тема 1.1 Услуги розничной торговли, их классификация и качество.		Содержание	4	2
	1	Виды услуг торговли Общие требования к услугам торговли	1	
	2	Требования безопасности услуг торговли	1	
	3	Методы оценки и контроля качества услуг торговли	1	
	4	Органы управления и контроля в торговле	1	
Тема 1.2 Виды розничной торговой сети и их характеристика.		Содержание	6	
	1	Классификация и функции розничных торговых предприятий.	1	
	2	Виды розничной торговой сети. Характеристика видов розничной торговой сети.	1	
		Практические занятия	4	
	1	Установить вид торговли по идентифицирующим признакам.	4	
Тема 1.3. Типизация и специализация розничной торговой сети.		Содержание	7	
	1	Типизация магазинов. Специализация магазинов.	1	
	2	Торговые сети и основные принципы	1	

		размещения магазинов.		
	3	Особенности и принципы организации торгового пространства магазинов.	1	
		Практические занятия	4	
	1	Установить тип организации торговли по идентифицирующим признакам	4	
Тема 1.4. Особенности технологических планировок организации торговли		Содержание	4	
	1	Виды классификации торговых зданий и сооружений.	1	
	2	Требования к торговым зданиям и сооружениям.	1	
	3	Состав и взаимосвязь помещений магазинов.	1	
	4	Устройство и планировка торгового зала магазина.	1	
Тема 1.5. Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле		Содержание	8	2
	1	Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.	1	
	2	Маркетинговое понятие товара. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции.	1	
	3	Методы изучения покупательского спроса.	1	
	4	Понятие менеджмента, основные принципы и функции. Содержание менеджмента	1	
		Практические работы	4	
	1	Определение критериев конкурентоспособности товаров на основе покупательского спроса.	4	
Тема 1.6. Основы товароснабжения в торговле.		Содержание	6	
	1	Товародвижение: звенность, формы. Товароснабжение.	1	2
	2	Технология снабжения розничных торговых предприятий. Технология закупки товаров.	1	

	3	Организация перевозки грузов автомобильным транспортом.	1	
	4	Основные нормативные документы, регламентирующие поставки товаров.	1	
	5	Товарные запасы. Норматив товарных запасов.	1	
	6	Норматив товарных запасов	1	
Тема 1.7. Основные виды тары и таро материалов, особенности таро оборота.	Содержание		5	
	1	Основные виды тары и тароматериалов.	1	2
	2	Требования, предъявляемые к таре.	1	
	3	Порядок приемки, вскрытия, хранения и тары.	1	
	4	Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе.	1	
	5	Организация оборота тары в торговле.	1	
Тема 1.8. Технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка.	Содержание		16	
	1	Нормативно-правовая база приемки товаров.	1	
	2	Условия и правила размещения товаров на хранение.	1	
	3	Особенности хранения отдельных видов товаров. Размещение товаров в торговом зале.	1	
	4	Выкладка отдельных видов товаров. Инструменты мерчендайзинга.	1	
	5	Особенности коммуникационные воздействия в торговых центрах. Способы воздействия товаров	1	
	6	Методы продажи товаров. Экономическая и социальная эффективность различных методов.	1	
	Практические занятия		10	
	1	Применять правила размещения и выкладки товаров в торговом зале.	8	
	2	Предварительная подготовка товаров к продаже в	1	

		соответствии с правилами продажи		
	3	Технология приемки товаров. Сопроводительные документы	1	
Тема 1.9 Правила торгового обслуживания и торговли товарами.		Содержание	25	
	1	Правила работы предприятий розничной торговли.	1	
	2	Правила продажи отдельных видов товаров.	1	
	3	Перечень товаров длительного пользования, не предоставляемых покупателям на период ремонта	1	
	4	Перечень товаров, надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену.	1	
	5	Правила комиссионной торговли непродовольственными товарами. Перечень технически сложных товаров которые заменяются на период ремонта.	1	
		Практические занятия	20	
	1	Применять правила торгового обслуживания и правила торговли.	16	
	2	Правила продаж и товаров по образцам. Перечень товаров с обязательным сроком службы	2	
	3	Перечень товаров которые по истечению срока годности считаются непригодными	1	
	4	Перечень технически сложных товаров которые заменяются на период ремонта	1	
Тема 1.10. Требования к обслуживающему персоналу.		Содержание	5	
	1	Общие требования к персоналу. Требования к должностям профессиям обслуживающего персонала.	1	

	2	Требования к должностям профессиям административного персонала.	1	
	3	Обслуживание покупателей. Приветствие покупателя.	1	
	4	Развитие беседы. Общение с покупателями входе выбора покупки.	1	
	5	Работа с вопросами, сомнениями, возражениями. Помощь в выборе товара. Завершение покупки.	1	
Тема 1.11. Нормативная документация по защите прав потребителей.		Содержание	4	
	1	Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей».	2	
	2	Решение ситуаций.	2	
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Итого часов:			92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация технологии розничной торговли».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор
- ПЭВМ для студента, проектор, экран, модем, коммуникатор (локальная сеть.)
- презентации по темам курсам

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО от 02 августа 2013 № 723 по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» кассир (ред. от 09.04.2015 г. № 389).
2. Абомова Н.Э. Организация и технология розничной торговли «Академия» 2013 год
3. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. пособие для нач. проф. образования. / под ред. А.А. Неверова, Т.И. Галых – М.: ИРПО: М.: Издательский центр «Академия», 2002г.
4. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. пособие для нач. проф. образования. / под ред. А.А. Неверова, Т.И.Галых. - М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002 г.
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – 3-е изд. – М.: «ось – 89», 2002 г.
6. Правила торговли: сб. нормативных док. – (4-е изд., перераб.). – М.: ИД «ГроссМедиа», 2010. – 64 с.
7. Технология розничной торговли: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др., под ред. Л.А. Брагина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.

8. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учеб. пособие для нач. проф. образования. / под ред. А.А. Неверова, Т.И. Галых – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002 г.
9. Технология розничной торговли: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др., под ред. Л.А. Брагина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 128с.

Дополнительные источники:

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник для студ. высш. учеб. заведений/ Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 304 с.
2. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений/ А.В. Рыжакова. – М.: Издадельский центр «Академия», 2005. – 224 с.
3. Елисеев М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник для вузов/ М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 304 с.
4. Коснырёва Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений/ Л.М. Коснырёва, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 320с.
5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2003 г.
6. Шепелов А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза. Серия «Учебник и уч. пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2002.
7. Технология производства потребительских товаров: Учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений: В 2-х ч.- М.: Издательский центр «Академия», 2003.
Ч. 1: Непродовольственные товары/ Т.И. Чалых, И.М. Щербакова, О.В. Фукина и др.; Под ред. д-ра хим. наук Т.И. Чалых – 320с.
8. Яковенко Н.В, Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.В.Яковенко.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 96 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты Обучения (освоенные умения, усвоенные знания).	Формы и методы контроля и оценки
Уметь	
- Устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;	Наблюдение и оценка выполнения практических действий. Индивидуальный и групповой опрос. Практические занятия. Тестирование.
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;	Наблюдение и оценка выполнения практических действий. Индивидуальный и групповой опрос. Практические занятия. Тестирование.
- применять основы торгового обслуживания и основы торговли в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка выполнения практических действий. Индивидуальный и групповой опрос. Практические занятия. Тестирование.
Знать	
- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;	Тестирование. Экзамен
- виды розничной торговли сети и их характеристику;	Тестирование. Экзамен
- типизацию и специализацию розничной торговли сети;	Тестирование. Экзамен
- особенности технологических планировок организации торговли;	Тестирование. Экзамен
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;	Тестирование. Экзамен
- основные виды тары и тароматериалов, особенности товарооборота;	Тестирование. Экзамен

- технологию торгового обслуживания и торговли товарами;	Тестирование. Экзамен
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;	Тестирование. Экзамен
- требования к обслуживающему персоналу; нормативную документацию по защите прав потребителей	Тестирование. Экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ



Казайкин В.Н.
2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2023 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ

_____ Казайкин В.Н.
« ____ » _____ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2023 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта от 02 августа
2013 по профессии начального профессионального образования **38.01.02.**
Продавец, контролёр-кассир (ред. от 09.04.2015 г. № 389)

Организация-разработчик:

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» г. Онега, Архангельская
область

Разработчик:

Толщина Ольга Евгеньевна - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	5
2.	Структура и содержание рабочей учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04 «Санитария и гигиена»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС от 002 августа 2013 г по профессии (профессиям) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015 г. № 389).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере обслуживания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

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

В процессе изучения дисциплины обучающийся осваивает общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
лекционный материал	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена»

	Объем часов		Уровень освоения
1	3		4
Общепрофессиональный цикл			
	Содержание учебного материала	16/32/16	2
Тема 1.1 Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	Содержание	12	
	1. Понятие санитарии и гигиены в торговле.	1	
	2. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к организации и деятельности предприятий торговли. Организация санитарно-эпидемиологического надзора. □	1	
	3. Микроорганизмы в окружающем мире.	1	
	4. Патогенные микроорганизмы и вызываемые ими пищевые заболевания.	1	
	5. Пищевые отравления немикробного характера.	1	
	6. Профилактика пищевых заболеваний	1	
	7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли.	1	
	8. Требования к территории и содержанию помещений торговых предприятий. Санитарные требования к водоснабжению и канализации в торговой организации.	1	
	9. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений на торговом предприятии	1	
	10. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде.	1	
	11. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.	1	

	12. Требования к приему ,складированию и хранению пищевых продуктов. Требования к реализации пищевых продуктов.	1	
	Практические занятия:	16	
	Решение профессиональных задач	1	
	1. Соблюдение профессиональных правил к организации торговли.		
	2. Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к территории торговых предприятий.	1	
	3. Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к содержанию помещений торговых предприятий.	1	
	4. Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к водоснабжению в торговых организациях.	1	
	5. Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к канализации в торговых организациях.	1	
	6. Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к вентиляции помещений на торговых предприятиях.	1	
	7.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к кондиционированию помещений на торговых предприятиях	1	
	8.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарных правил к отоплению помещений на торговых предприятиях.	1	
	9.Решение профессиональных задач. Соблюдение санитарных правил к освещению помещений на торговых предприятиях.	1	
	10.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию.	1	
	11.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к инвентарю.	1	
	12.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к посуде.	1	
	13.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к транспортировке пищевых продуктов.	1	

	14.Решение профессиональных задач. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к приему пищевых продуктов.	1	
	15.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к складированию пищевых продуктов.	1	
	16.Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к хранению пищевых продуктов. Решение профессиональных задач .Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к реализации пищевых продуктов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Тестирование. -Подготовка сообщений. -Решение профессиональных задач		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
	1. Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов.	1	
	2. Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства	1	
	3.Источники и виды загрязнений окружающей среды. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях.	1	
	4. Размещение и благоустройство территории организаций торговли.	1	
	5. Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина.	1	
	6. Новые и традиционные упаковочные материалы. Гигиенические требования к упаковочным материалам	1	
	7. Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов	1	
	8. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами.	1	
	9.Отличительные признаки кишечных инфекций	1	

	10.Зоонозные инфекции	1	
	11.Источники заболевания .Профилактика.	1	
	12.Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Особенности развития гельминтов.	1	
Тема 1.2. Требования к личной гигиене персонала.	Содержание учебного материала	4	
	1. Личная гигиена персонала .Требования к санитарной одежде.	1	2
	2.Медицинское обследование работников торговли и медицинские книжки .Санитарная документация.	1	
	3. Санитарно-эпидемиологический режим на торговых предприятиях.	1	
	4.Дифференцированный зачет	1	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
	1. Условия возникновения инфекционного заболевания человека. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	1	
	2. Отличительные признаки кишечных инфекций.	1	
	3. Предупреждение	1	
	4. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения. Заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов.	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект микроскопов,
- комплект учебников по предмету.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник для нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 256с.
2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена, учеб пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 192с.
3. Горохова С.С., Косолапова Н.В. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. М. «Академия», 2008 – 64 с.
4. Мудрецова – Висс К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. М. ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008 – 400 с.
5. Маризуева И.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М. Форум, 2008 – 208 с.
6. Черникова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 320 с.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.
8. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля, общественное питание. Ростов н/Д, Феникс, 2008 – 93 с.
9. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999.
- 10.«О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.

- 11.«Об охране окружающей среды» № 7 – ФЗ от 10.01.2002.
- 12.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
- 13.Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
- 14.Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.03.1996 № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах к допускам к профессии».

Дополнительные источники:

1. Воробьева У.В., Санитария и гигиена в торговле. – Москва, 2005
2. Черникова Л.П., Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности - Феникс, 2008.
3. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли 2.3.5.021.-94
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями № 1 и № 2).
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. СанПиН 4.2727-99 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
7. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.2.4548-96. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
9. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
- 10.СНиП 31.01- 03 «Жилые здания».
- 11.СНиП 23.05-95 «Административные и бытовые здания».
- 12.СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
- 13.СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.
- 14.СП 1.1058 – 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- 15.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325/.
- 16.ГОСТ 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Соблюдать санитарные правила для организации торговли.	Индивидуальный и групповой опрос. Практические занятия.
Соблюдать санитарно-эпидемические требования	Индивидуальный и групповой опрос. Контрольная работа.
Знать:	
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемические требований по организации торговли.	Индивидуальный и групповой опрос, тестирование. Экзамен
Требования к личной гигиене персонала	Индивидуальный и групповой опрос. Экзамен

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от 2 «09» 2023г.

Рабочая программа профессионального
модуля по профессии 38.01.02. Продавец,
контролёр-кассир



Рабочая программа профессионального модуля
По профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от ____ «_____» 2023г.

Рабочая программа профессионального
модуля по профессии 38.01.02. **Продавец,
контролёр-кассир**

Рабочая программа профессионального модуля
По профессии 38.01.02. **Продавец, контролёр-кассир**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования от 02.08.2013 № 723 по профессии 38.01.02. **Продавец, контролёр-кассир** (ред. от 09.04.2015 г. № 389) г. и запроса требований работодателя на дополнительную компетенцию, знаний и умений, введенную в ПМ за счет вариативной части ФГОС по профессии.

Разработчики:

Анисимова Наталья Николаевна зам. директора по УВР

Ефимова Екатерина Николаевна преподаватель специальных дисциплин

Аксенова Екатерина Владимировна мастер производственного обучения первая категория

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт учебной рабочей программы профессионального модуля	5
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	8
4. Условия реализации профессионального модуля	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС от 02 августа № 723 по профессии 38.01.02. **Продавец, контролёр-кассир** (ред. от 09.04.2015 г. № 389) , входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 **Экономика и управление**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**,

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

3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

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

3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации по профессии: 12965 Контролёр-кассир

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей

уметь:

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

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 564 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 154 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 102 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часов;

учебной и производственной практики – 410 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Работа на контрольно-кассовой техники и расчеты с покупателями в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Соблюдать основы 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1, ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5.	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	154	102	52	52	158	258
	Производственная и учебная практика	410					
	Всего:	464	102	52	52	158	258

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями			154/50/52	
МДК Эксплуатация контрольно-кассовой техники	Содержание:		5	
1.1. Документы регламентирующие применение контрольно-кассовой техники	1	Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении денежных расчетов с населением»	1	3
	2	Положение по применению контрольно-кассовой техники при осуществлении денежных расчетов с населением.	1	
	3	Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовой техники	1	
	4	Нормативно-инструктивные материалы по применению контрольно-кассовой техники	1	
	5	Налоговый контроль эксплуатации ККТ	1	
1.2. Правила расчетов и обслуживания покупателей	Содержание		34	3
	1	Общая характеристика видов и методов вычислений.	1	
	2	Рациональные методы устных вычислений.	1	
	3	Приемы упрощенного сложения, вычитания, умножения чисел.	1	
	4	Расчетные таблицы.	1	
	5	Виды микрокалькуляторов и их особенности.	1	
	6	Типовые алгоритма вычисления на микрокалькуляторе.	1	
	7	Техника работы на микрокалькуляторе.	1	
	8	Процентные вычисления.	2	
	9	Средние величины и их вычисления.	2	
	10	Пропорциональное деление.	2	
	11	Товарные вычисления.	1	
	12	Понятие о массе, брутто, нетто, тары.	1	
	13	Вычисление стоимости массы товаров.	1	
	14	Стандарт обслуживания покупателей и правила расчетов.	2	
Практические занятия		16		

	1	Осуществлять расчет при обслуживании покупателей	16	
1.3. Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации		Содержание	11	
	1.	Общие сведения о машине, технологическая документация, маркировка и пломбирование. Общие принципы устройства ККТ. Клавиатура, индикатор, печатающее устройство, блок управления на ККТ. Требования безопасности при эксплуатации ККТ	2	3
	2	Порядок ввода в эксплуатацию ККТ, размещение, установка и включение машины.	1	
	3	Правила эксплуатации ККТ. Подготовка ККТ.	1	
	4	Работа кассира в течении смены. Окончание работы на ККТ. Техническое обслуживание.	1	
		Практические занятия	6	
	1	Соблюдать правила техники безопасности.	2	
	2	Осуществлять подготовку ККТ различных видов.	2	
	3	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ.	2	
1.4. Классификация устройство ККТ		Содержание	4	
	1	Автономные ККМ	1	3
	2	Пассивные системные ККМ	1	
	3	Активные системные ККМ	1	
	4	Фискальные регистраторы	1	
1.5. Основные режимы ККТ		Содержание	4	
	1	Режим «регистрации» или «касса»	1	3
	2	Режим администратора (x – отчет и z – отчет)	1	
	3	Режим программирования	1	
	4	Режим фискализации	1	
1.6. Особенности технического обслуживания.		Содержание	24	
	1	Особенности технического обслуживания ККМ «Самсунг – 250 RF»	1	3
	2	Особенности технического обслуживания ККМ «Меркурий 130 Ф»	1	
	3	Особенности технического обслуживания ККМ «Меркурий 180К»	1	
	4	Особенности технического обслуживания Меркурий 115Ф	1	
	5	Особенности технического обслуживания ККМ «АМС 100К»	1	

	6	Особенности технического обслуживания ККМ «Агат »	1	
	7	Особенности технического обслуживания машины POS – терминала.	1	
	8	Техническое обслуживание и ремонт ККМ	1	
		Практические занятия	16	
	1	Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах POS – терминалов), фискальных регистраторов.	14	
	2	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ	2	
1.7. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранение и выдача денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.		Содержание	8	
	1	Денежные банкноты и монеты.	1	3
	2	Отличительные особенности банкнот банка России.	1	
	3	Монеты и их особенности.	1	
	4	Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.	1	
			Практические занятия	4
	1	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков.	4	
1.8. Правила оформления документов по кассовым операциям		Содержание	12	3
	1	Учет движения денежных средств.	1	
	2	Заполнение форм первичной учетной документации: акты, журналы, справки – отчеты, сведения о выручки.	1	
		Практические занятия	10	
	1	Оформлять документы по кассовым операциям	10	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. (при наличии, указываются задания) Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности.			52	

<p>Тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение паспортов и руководств по эксплуатации контрольно-кассовой техники.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; устранить мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать основы техники безопасности;</p>	152	
<p>Производственная практика Виды работ: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; устранить мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать основы техники безопасности;</p>	258	
Всего	564	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинета: санитарии и гигиены; лаборатории: торгово-технологического оборудования;

Учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- Комплект учебно-методической документации
- Комплект бланков учетной документации
- Наглядные пособия
- Магнитная доска

Технические средства обучения:

- Контрольно-кассовая машина «Самсунг 250 RF»
- Контрольно-кассовая машина «Меркурий 115 Ф»
- Контрольно-кассовая машина «Меркурий 130 Ф»
- Контрольно-кассовая машина «Меркурий 180 Ф»
- Контрольно-кассовая машина «Агат»
- Контрольно-кассовая машина «АМС 100 К»
- Счетный инвентарь (микрокалькуляторы)

Учебно-наглядные пособия

1. *Технологические схемы (макеты)*
 - 1.1. Устройство ККТ (основные узлы чекопечатающего устройства)
2. *Технологическое оборудование (плакаты)*
 - 2.1. Стенд «Активные системные ККТ», рекламные проспекты торгового оборудования
 - 2.2. Типы принтера ККМ
 - 2.3. Закон РФ «О применении ККМ», инструкция, положения, Нормативные документы.
 - 2.4. Стенд «Государственный реестр»
 - 2.5. Инструкция для контролера-кассира
 - 2.6. Клавишное поле контрольно-кассовой машины «Самсунг 250 RF»
 - 2.7. Клавишное поле контрольно-кассовой машины «Меркурий 115 Ф»
 - 2.8. Клавишное поле контрольно-кассовой машины «Меркурий 130 Ф»
 - 2.9. Клавишное поле контрольно-кассовой машины «Меркурий 180 Ф»
 - 2.10. Клавишное поле контрольно-кассовой машины «Агат»
 - 2.11. Клавишное поле контрольно-кассовой машины «АМС 100 К»
 - 2.12. Клавишное поле POS терминала
 - 2.13. Нормативные документы «Порядок ведения унифицированных форм первичной отчетности по учету денежных средств при работе на ККТ»
 - 2.14. Охрана труда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

3. *Натуральные образцы*
 - 3.1. Схема устройства ККМ в разнообразном виде: (основные узлы чекопечатающего устройства)
 - 3.2. Учетные документы (бланки)

Инструкционно-технологическая документация

- Контрольно-кассовая машина «Самсунг 250 RF»
- Контрольно-кассовая машина «Меркурий 115 Ф»
- Контрольно-кассовая машина «Меркурий 130 Ф»
- Контрольно-кассовая машина «Меркурий 180 Ф»
- Контрольно-кассовая машина «Агат»
- Контрольно-кассовая машина «АМС 100 К»

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО №723 от 02 августа 2013 г. по профессии 38.01.02. «Продавец, контролёр-кассир» (ред. от 09.04.2015 г. № 389).
2. Косарева Г.С. Контролёр-кассир торгового зала «Академия» 2014 год
3. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике «Академия» 2013год
4. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины «Академия»2014 год
5. Закон РФ «О применении контрольно-кассовой технике»
6. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. - М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.
7. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Л.И. Никитченко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 96 с.
8. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2000. – 128с.
9. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Л.И. Никитченко. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 96 с.
10. Инструкции, нормативные документы

Дополнительные источники:

1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко.- М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 224 с. – (Ускоренная форма подготовки)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучению следующих дисциплин: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности».

При работе над письменной экзаменационной работой обучающимся оказывается консультация.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<p align="center">Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p align="center">Основные показатели оценки результата <i>Практический опыт, уметь, знать в стандарте</i></p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка ККТ различных видов к работе - осуществление работы на ККТ различных видов - осуществление устранения мелких неисправностей при работе на ККТ - осуществление заключительных операций при работе на ККТ - анализ документов, регламентирующих применение ККТ - соблюдение типовых правил обслуживания, эксплуатации ККТ и правил регистрации - выделение классификации устройств ККТ - выделение особенностей технического обслуживания ККТ - соблюдение правил техники безопасности 	<p>Выполнение лабораторных работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет.</p>
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление распознавания платежеспособности государственных денежных знаков - определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета - соблюдение правил расчетов и обслуживания покупателей 	<p>Выполнение лабораторных работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет.</p>
<p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества по органолептическим показателям - осуществление расшифровки маркировки, клеймения и символов по уходу - формулирование факторов, формирующих потребительские свойства товаров различных товарных групп - выделение показателей качества, дефектов, градации качества - анализ цен на товары и услуги 	<p>Выполнение лабораторных работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет.</p>

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям	соблюдение правил оформления документов по кассовым операциям	Выполнение лабораторных работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет. Урок – бинарный с применением информационных технологий
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- соблюдение сохранности товарно-материальных ценностей	Выполнение лабораторных работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- наиболее значимая роль торговли связывающей производство и потребление товаров в рыночной экономике. - интересоваться нововведениями в торговле.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. . Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания и эксплуатации торгово-технологического оборудования - оценка эффективности и качества выполнения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. . Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области обслуживания клиентов - нести ответственность за результаты своей деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. . Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и</i>

		<i>производственной практике</i>
ОК 5. . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач обслуживания и эксплуатации торгово-технологического оборудования.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- знание психологических характеристик и личностных особенностей клиентов для максимального достижения результатов деятельности - знание коммуникативных сторон общения в деятельности. - умение работать в коллективе	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. - Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	знание правил реализации товаров - знание нормативно-технологической документации. - знание правил продажи товаров.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 8. . Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

Разработчики:

Ефимова Екатерина Николаевна преподаватель специальных дисциплин

Анисимова Наталья Николаевна, зам. руководителя по УВР

Аксенова Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения

2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от 2 « 09 » 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.
« ОИТ » 2023 г.



Рабочая программа производственной практики
по профессии начального профессионального образования
38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР-КАССИР

Онега 2023

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от ____ «_____» 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.
«__» _____ 2023 г.

Рабочая программа производственной практики
по профессии начального профессионального образования
38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР-КАССИР

Онега 2023

Рабочая программа производственной практики разработана на основе положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир”

СанПиН 2.4.3.118 6.03 и запроса требований работодателя по профессии начального профессионального образования **100701.01 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР-КАССИР**

Организация-разработчик:

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

Анисимова Наталья Николаевна, преподаватель общепрофессионального цикла

Ефимова Екатерина Николаевна, мастер производственного обучения

Аксенова Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии **100701.01 Продавец, контролер кассир** в части освоения квалификаций: **Продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров, контролер-кассир** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
- Продажа продовольственных товаров
- Продажа непродовольственных товаров

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации, работников в области по профессиям Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов): **Продавец непродовольственных товаров (ОК 17351), продавец продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.**

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.
Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь:**

Продажа непродовольственных товаров	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 товара отдельных товарных групп.
Продажа продовольственных товаров	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
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
	работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
	устранить мелкие неисправности при работе на ККТ;
	распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
	оформлять документы по кассовым операциям;
	соблюдать основы техники безопасности;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 508 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 360 часа

Всего - 490 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02. - 342 часа

Всего - 300 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03. – 258 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения по профессии
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, требованиях, безопасности их эксплуатации.
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 товаров .
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
ПК 3.1.	Соблюдать основы 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Тематический план производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования проф. модулей	Виды работ	Количество часов производственной практики по темам
1	2		5
ПК 1.1 – 1.4	ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров.	<p>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.</p> <p>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах, требованиях, безопасности их эксплуатации.</p> <p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	360
ПК 2.1 – 2.7	ПМ 01. Продажа продовольственных товаров.	<p>Изучать спрос покупателей</p> <p>Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары .</p> <p>Осуществлять подготовку, товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</p> <p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.</p> <p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования</p> <p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	342
ПК 3.1 – 3.5	ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	<p>Соблюдать основы эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги</p> <p>Оформлять документы по кассовым операциям</p> <p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	258

3.2. Содержание производственной практики

Наименование профессиональных модулей и видов работ по производственной практики	Содержание видов работ	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
П.М. 1 Продажа непродовольственных товаров		360	3	
Виды работ:				
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	1	54		
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики текстильных товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики обувных товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики пушно- меховых товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики овчинно- шубных товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики хозяйственных товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики галантерейных товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики ювелирных товаров		6
		Проверять качество, комплектность, количественные характеристики парфюмерно-косметических товаров		6
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики культурно- бытового назначения	6			

Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	2		96	
		<u>Подготовить к продаже</u> текстильные товары.	6	
		Подготовить к продаже обувные товары, пушно-меховые товары, овчинно-шубные товары	6	
		Подготовить к продаже хозяйственные товары	6	
		Подготовить к продаже галантерейные товары	6	
		Подготовить к продаже ювелирные товары	6	
		Подготовить к продаже культурно-бытового назначения.	6	
		Подготовить к продаже парфюмерно-косметические товары	6	
		Размещение и выкладка текстильных товаров	6	
		Размещение и выкладка обувных товаров	6	
		Размещение и выкладка пушно-меховых товаров, овчинно-шубных товаров	6	
		Размещение и выкладка хозяйственных товаров	6	
		Размещение и выкладка галантерейных товаров, ювелирных товаров	6	
		Размещение и выкладка , культурно-бытового назначения на торговом оборудовании.	6	
		Размещение и выкладка парфюмерно-косметических товаров,	6	
	Подготовить торговый инвентарь, торговую мебель. Осуществлять уход за торговым инвентарем, торговой мебелью.	6		
	Установить весы по уровню, произвести поверку весоизмерительного оборудования. Уход за весоизмерительным оборудованием.	6		
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах, требованиях, безопасности их эксплуатации.	3		180	
		Продажа текстильных товаров	24	
		Продажа обувных товаров	24	
		Продажа пушно-меховых товаров, овчинно-шубных товаров	18	
		Продажа хозяйственных товаров	24	
		Продажа галантерейных товаров	24	
		Продажа ювелирных товаров и культурно-бытового назначения	24	

		Продажа парфюмерно-косметических товаров	24	
		Продажа строительных товаров	18	
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	4		24	
		Осуществлять контроль за сохранностью за хозяйственными, галантерейными товарами, парфюмерно- косметическими товарами	6	
		Осуществлять контроль за сохранностью за текстильными товарами	6	
		Осуществлять контроль за сохранностью за обувными товарами	6	
		Осуществлять контроль за сохранностью за пушно-меховыми товарами, овчинно-шубными товарами, за товарами культурно-бытового назначения	6	
Дифференцированный зачет			6	
ПМ 2. Продажа продовольственных товаров				
Виды работ:		Содержание	342	
Изучать спрос покупателей			6	
		Проведение анкетных опросов покупателей, беседы с покупателями в процессе обслуживания.	6	
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.			48	
		Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству по сопроводительным документам.	12	
		Оформление сопроводительных документов.	12	
		Оприходование принятых товаров.	12	
		Оформление актов на недостачу излишки, недоброкачество товаров.	12	
Осуществлять подготовку, товаров к продаже, размещение и выкладку.			36	
		Осуществлять подготовку к продаже зерновых товаров, размещение и выкладку	6	
		Осуществлять подготовку к продаже плодовоовощных товаров, размещение и выкладку	6	

	Осуществлять подготовку к продаже кондитерских товаров, вкусовых товаров, размещение и выкладку.	6	
	Осуществлять подготовку к продаже молочных товаров, размещение и выкладку.	6	
	Осуществлять подготовку к продаже пищевых жиров , размещение и выкладку. Осуществлять подготовку к продаже яичных товаров, размещение и выкладку.	6	
	Осуществлять подготовку к продаже мясных товаров, размещение и выкладку. Осуществлять подготовку к продаже рыбных товаров, размещение и выкладку.	6	
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		144	
	Продажа зерновых продуктов	24	
	Продажа плодовоовощных продуктов	24	
	Продажа кондитерских товаров, вкусовых товаров	30	
	Продажа молочных продуктов, яичных товаров	24	
	Продажа пищевых жиров	18	
	Продажа мясных товаров, рыбных товаров	24	
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.		42	
	Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации зерновых продуктов	6	
	Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации плодовоовощных продуктов	6	
	Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации кондитерских товаров, вкусовых товаров	6	
	Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации молочных продуктов, яичных товаров	6	
	Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации пищевых жиров	6	

		Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации мясных товаров.	6	
		Создавать оптимальные условия хранения, соблюдать сроки годности, сроки хранения, сроки реализации рыбных товаров	6	
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования			18	
		Производить подготовку весоизмерительного оборудования, торговой мебели, торгового инвентаря, измельчительно-режущего оборудования, холодильного оборудования, упаковочного и теплового оборудования, торгового оборудования, контрольно-кассового оборудования	6	
		Использовать в технологическом процессе весоизмерительное оборудование, торговую мебель, торговый инвентарь, измельчительно-режущее оборудование, холодильное оборудование, упаковочное и теплое оборудование, торговое оборудование, контрольно-кассовое оборудование.	12	
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей			42	
		Осуществлять контроль сохранности зерновых продуктов	6	
		Осуществлять контроль сохранности плодовоовощных продуктов	6	
		Осуществлять контроль сохранности кондитерских товаров, вкусовых товаров	6	
		Осуществлять контроль сохранности молочных продуктов, яичных товаров	6	
		Осуществлять контроль сохранности пищевых жиров	6	
		Осуществлять контроль сохранности мясных товаров	6	
	Осуществлять контроль сохранности рыбных товаров	6		
Дифференцированный зачет			6	
ПМ 3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями			258	
Виды работ:	Содержание			
Соблюдать основы			138	

эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Соблюдать требования безопасности при эксплуатации ККМ Осуществлять заправку ленты на различных видов ККТ Получить нулевой чек Заполнить соответствующие документы Перевести машину в рабочий режим «Регистрация»	12	
	Выполнять расчетные операции с покупателями	60	
	Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризованных кассовых машинах – POS- терминалах), фискальных регистраторах.	54	
	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	12	
Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков с помощью ККТ и отличительных особенностей.	12	
Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	Проверять качество и количество продаваемых непродовольственных и продовольственных товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	24	
Оформлять документы по кассовым операциям		24	
	Оформить журнал кассира-операциониста. Составить кассовый отчет кассира в главной кассе за смену. Оформить справку-отчет кассира-операциониста.	12	
	Оформить приходно-расходные кассовые ордера. Оформить акт о возврате неиспользованных денежных сумм.	12	

Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.		Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Проводить инвентаризацию ТМЦ. Заполнять необходимую документацию.	12	
Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров.			48	
		Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации непродовольственных товаров.	24	
		Консультирование о свойствах продовольственных товаров.	24	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях города и района на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся..

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики и профессиональные модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися учебно – производственных работ, выполнения тестовых заданий практической направленности, выполнения контрольных работ. В результате освоения тем учебной практики, по каждому профессиональному модулю обучающиеся получают по учебной практике зачет/незачет.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Продажа непродовольственных товаров	Наблюдение Анализ Экспертная оценка
Продажа продовольственных товаров	Наблюдение Анализ Экспертная оценка
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Наблюдение Анализ Экспертная оценка
Итоговый (дифференцированный) зачёт	Зачёт

3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от ____ «____» 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.
«____» _____ 2023 г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Онежский индустриальный техникум»

Рабочая программа учебной практики
по профессии начального профессионального образования
38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рассмотрено МО
Протокол №
от ____ «____» 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от ____ « ____ » 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.
« ____ » _____ 2023 г.

Рабочая программа учебной практики
по профессии начального профессионального образования

38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Онега 2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ № 674 от 26 ноября 2009 г., Федерального государственного образовательного стандарта утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 2010 г №723. СанПиН 2.4.3.118 6.03 и запроса требований работодателя по профессии начального профессионального образования 100701.01 **Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик:

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

Анисимова Наталья Николаевна зам. директора по УВР высшая категория

Ефимова Екатерина Николаевна мастер производственного обучения высшая категория

Аксенова Екатерина Владимировна мастер производственного обучения первая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	7
3. Структура и содержание учебной практики	
4. Условия реализации учебной практики	
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

Приложения

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии рабочего и служащего в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта от 02 августа 2013 года № 723 по профессии среднего профессионального образования **100701.01 Продавец, контролёр-кассир**. СанПиН 2.4.3.118 6.03 и запроса требований работодателя на дополнительные знания введенные в ПМ в части освоения квалификаций: **Продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров, контролер-кассир** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
- Продажа продовольственных товаров
- Продажа непродовольственных товаров

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников в области **легкой** промышленности по профессиям Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов): **Продавец непродовольственных товаров (ОК 17351), продавец продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.**

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны **уметь:**

Продажа непродовольственных товаров	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 товара отдельных товарных групп.
Продажа продовольственных товаров	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, 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
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
	работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
	устранить мелкие неисправности при работе на ККТ;

	распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
	оформлять документы по кассовым операциям;
	соблюдать основы техники безопасности;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 444 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 134 часа

В рамках освоения ПМ 02. - 158 часов

В рамках освоения ПМ 03. - 152 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения по профессии
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, требованиях, безопасности их эксплуатации.
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 товаров.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
ПК 3.1.	Соблюдать основы 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Тематический план учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей (ПМ)	Кол-во часов учебной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
<i>ПК 1.1 – 1.3.</i>	ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров	134	<p>Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций</p> <p>Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования</p> <p>Приемка товаров по количеству и качеству.</p> <p>Оценивать качество товаров по органолептическим показателям</p> <p>Размещение и выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p> <p>Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров</p> <p>Расшифровывать маркировку и символы по уходу.</p> <p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>
<i>ПК 2.1 – 2.7.</i>	ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	158	<p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, и рыбных.)</p> <p>Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p> <p>Производить подготовку измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов</p> <p>Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров</p> <p>Распознавать дефекты пищевых продуктов</p> <p>Оценивать качества по органолептическим показателям</p> <p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов</p>

ПК 3.1 – 3.5.	ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	152	Соблюдать правила техники безопасности
			Осуществлять подготовку ККТ различных видов
			Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризованных 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
	Всего часов	444	

3.2. Содержание учебной практики

Наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров			134	3
Виды работ:	Содержание			
Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций				
	1	Идентифицировать мебель для торговых залов (для продажи товаров), подсобных помещений (для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже) Идентифицировать мебель для выкладки и продажи товаров, для показа, для перевозки и продажи, для хранения, для подготовки товаров, для расчета с покупателями. Идентифицировать по товарному профилю. Идентифицировать по методу продажи, по конструкции.	12	
Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования	2	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации весов. Установить весы по уровню, произвести поверку весоизмерительного оборудования. Уход за весоизмерительным оборудованием	6	
Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	3	Идентифицировать на соответствие: заявленному наименованию; документам, подтверждающим происхождение поставляемой продукции и содержащим сведения об ее ассортименте качества и количество; Маркировки требованиям нормативно-правовых актов РФ (закона «О защите прав потребителя», стандартов на однородные группы продукции); Принадлежности данному изготовителю; Требования (показателям качества), обеспечивающим функциональное использование продукции; Заявленному типу, марке, модели, комплектности продукции; Кодам Общероссийского классификатора продукции до уровня не менее пятого знака ОКП; Кодам Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности России (для продукции, минующей таможенную территорию РФ) различных товарных	38	

		групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);		
Приемка товаров по количеству и качеству.	4	Приемка непродовольственных товаров по количеству и качеству по сопроводительным документам. Оформление сопроводительных документов. Оприходование принятых товаров. Оформление актов на недостачу излишки, недоброкачественность товаров в соответствии с инструкциями о порядке приемки товаров по количеству и качеству.	18	
Оценивать качество по органолептическим показателям	5	Оценивать качества по органолептическим показателям (качество маркировки, дефекты внешнего вида, дефекты материалов, производственные дефекты, заключение о качестве) текстильных товаров, обувных товаров, пушно-меховых товаров, овчинно-шубных товаров, хозяйственных товаров, галантерейных товаров, ювелирных товаров, парфюмерно-косметических товаров, товаров культурно-бытового назначения.	12	
Размещение и выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании	6	Размещение и выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании текстильные товары, обувные товары, пушно-меховые товары, овчинно-шубные товары, хозяйственные товары, галантерейные товары, ювелирные товары, парфюмерно-косметические товары, культурно-бытового назначения в соответствии с Правилами торговли.	12	
Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп	7	Выполнять взвешивание товаров отдельных товарных групп на различных типах и моделях весов	6	
Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров	8	Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации текстильных товаров, обувных товаров, пушно-меховых товаров, овчинно-шубных товаров, хозяйственных товаров, галантерейных товаров, ювелирных товаров, парфюмерно-косметических товаров, культурно-бытового назначения в соответствии с Правилами торговли.	12	
Расшифровывать маркировку и символы по уходу.	9	Расшифровывать маркировку и символы текстильных товаров, обувных товаров, пушно-меховых товаров, овчинно-шубных товаров, хозяйственных товаров, галантерейных товаров, ювелирных товаров, парфюмерно-косметических товаров, культурно-бытового назначения в соответствии с Правилами торговли.	12	
		Дифференцированный зачет	6	
ПМ. 02 Продажа продовольственных			158	

товаров				
Виды работ:		Содержание		
Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, и рыбных.)	1	Идентифицировать на соответствие: заявленному наименованию; документам, подтверждающим происхождение поставляемой продукции и содержащим сведения об ее ассортименте качества и количество; Маркировки требованиям нормативно-правовых актов РФ (закона «О защите прав потребителя», стандартов на однородные группы продукции); Принадлежности данному изготовителю; Требования (показателям качества), обеспечивающим функциональное использование продукции; Заявленному типу, марке, модели, комплектности продукции; Кодам Общероссийского классификатора продукции до уровня не менее пятого знака ОКП; Кодам Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности России (для продукции, минующей таможенную территорию РФ) различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	18	
Производить подготовку измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.	2	Производить подготовку весоизмерительного оборудования, торговой мебели, торгового инвентаря, измельчительно-режущего оборудования, холодильного оборудования, упаковочного и теплового оборудования, торгового оборудования, контрольно-кассового оборудования	18	
Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	3	Использовать в технологическом процессе весоизмерительное оборудование, торговую мебель, торговый инвентарь, измельчительно-режущее оборудование, холодильное оборудование, упаковочное и теплое оборудование, торговое оборудование, контрольно-кассовое оборудование	18	

Рассчитывать энергетическую ценность продуктов	4	Рассчитывать энергетическую ценность зерновых продуктов Рассчитывать энергетическую ценность плодовоовощных продуктов Рассчитывать энергетическую ценность кондитерских товаров Рассчитывать энергетическую ценность вкусовых товаров. Рассчитывать энергетическую ценность молочных продуктов Рассчитывать энергетическую ценность яичных товаров Рассчитывать энергетическую ценность пищевых жиров Рассчитывать энергетическую ценность мясных товаров Рассчитывать энергетическую ценность рыбных товаров	34	
Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	5	Создавать оптимальные условия хранения зерновых продуктов Создавать оптимальные условия хранения плодовоовощных продуктов Создавать оптимальные условия хранения кондитерских товаров. Создавать оптимальные условия хранения вкусовых товаров. Создавать оптимальные условия хранения молочных продуктов. Создавать оптимальные условия хранения яичных товаров. Создавать оптимальные условия хранения пищевых жиров. Создавать оптимальные условия хранения мясных товаров Создавать оптимальные условия хранения рыбных товаров	12	
Распознавать дефекты пищевых продуктов	6	Распознавать дефекты зерновых продуктов Распознавать дефекты плодовоовощных продуктов Распознавать дефекты кондитерских товаров Распознавать дефекты вкусовых товаров Распознавать дефекты молочных продуктов Распознавать дефекты яичных товаров Распознавать дефекты пищевых жиров Распознавать дефекты мясных товаров Распознавать дефекты рыбных товаров	14	
Оценивать качества по органолептическим показателям	7	Оценивать качества по органолептическим показателям зерновых продуктов; Оценивать качества по органолептическим показателям плодовоовощных продуктов; Оценивать качества по органолептическим показателям кондитерских товаров; Оценивать качества по органолептическим показателям вкусовых товаров; Оценивать качества по органолептическим показателям молочных продуктов; Оценивать качества по органолептическим показателям яичных товаров; Оценивать качества по органолептическим показателям пищевых жиров; Оценивать качества по органолептическим показателям мясных товаров; Оценивать качества по органолептическим показателям рыбных товаров;	24	

Устанавливать градации качества пищевых продуктов	8	Устанавливать градации качества зерновых продуктов Устанавливать градации качества плодоовощных продуктов Устанавливать градации качества кондитерских товаров Устанавливать градации качества вкусовых товаров Устанавливать градации качества молочных продуктов Устанавливать градации качества яичных товаров Устанавливать градации качества пищевых жиров Устанавливать градации качества мясных товаров Устанавливать градации качества рыбных товаров	14	
	9	Дифференцированный зачет	6	
ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями			152	
Виды работ:		Содержание		
Соблюдать правила техники безопасности	1	Соблюдать требования безопасности при эксплуатации ККТ	6	
Осуществлять подготовку ККТ различных видов	2	Осуществлять заправку ленты на различных видов ККТ Получить нулевой чек Заполнить соответствующие документы Перевести машину в рабочий режим «Регистрация»	12	
Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризованных кассовых машинах – POS- терминалах), фискальных регистраторах.	3	Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий 115» Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий 130 Ф» Работа на контрольно-кассовой машине «Меркурий 180» Работа на контрольно-кассовой машине «АМС 100 К» Работа на контрольно-кассовой машине «Самсунг 250РФ» Работа на контрольно-кассовой машине «Агат» Работа на POS- терминале «Меркурий m600» Работа на фискальном регистраторе «Штрих М»	62	
Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.	4	Устранять мелкие неисправности при работе на контрольно- кассовой машине «Меркурий 115» Устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой машине «Меркурий 130 Ф» Устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой машине	12	

		<p>«Меркурий 180» Устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой машине «АМС 100 К» Устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой машине «Самсунг 250РФ» Устранять мелкие неисправности при работе на контрольно-кассовой машине «Агат» Устранять мелкие неисправности при работе на POS- терминал «Меркурий т600» Устранять мелкие неисправности при работе на фискальном регистраторе «Штрих М»</p>		
Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	5	Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков с помощью ККТ и отличительных особенностей.	18	
Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	6	<p>Осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине «Меркурий 115Ф» Осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине «Меркурий 130 Ф» Осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине «Меркурий 180Ф» Осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине «АМС 100 К» Осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине «Агат» Осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине «Самсунг 250РФ» Осуществлять заключительные операции при работе на POS-терминале «Меркурий т600» Осуществлять заключительные операции при работе на фискальном регистраторе «Штрих М»</p>	18	
Оформлять документы по кассовым операциям	7	<p>Оформить журнал кассира-операциониста. Составить кассовый отчет кассира в главной кассе за смену. Оформить справку-отчет кассира-операциониста. Оформить приходно-расходные кассовые ордера. Оформить акт о возврате неиспользованных денежных сумм.</p>	24	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатории: Торгово-технологическое оборудование
Учебный магазин

Оборудование лаборатории и учебного магазина

- Торговая мебель
- Торговый инвентарь
- Контрольно-кассовая техника
- Весоизмерительное оборудование
- Муляжи продовольственных и непродовольственных товаров

Средства обучения:

- уголок покупателя

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится, в учебном магазине и торгово-технологической лаборатории образовательного учреждения.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателем профессионального цикла.

Учебная практика проводится рассредоточено по темам МДК каждого профессионального модуля, чередуясь по дням недели (по неделям) с занятиями теоретического цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися учебно – производственных работ, выполнения тестовых заданий практической направленности, выполнения проверочных работ. В результате освоения тем учебной практики, по каждому профессиональному модулю обучающиеся получают по учебной практике зачет/незачет.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 товара отдельных товарных групп. 	<p>Наблюдение Анализ Экспертная оценка</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	<p>Наблюдение Анализ Экспертная оценка</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ осуществлять подготовку ККТ различных видов; ▪ работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; ▪ устранить мелкие неисправности при работе на ККТ; ▪ распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; ▪ осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; ▪ оформлять документы по кассовым операциям; ▪ соблюдать основы техники безопасности; 	<p>Наблюдение Анализ Экспертная оценка</p>
--	--

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» г. Онега, Архангельская область

Разработчики:

Анисимова Наталья Николаевна, зам. директора по УВР

Ефимова Екатерина Николаевна, мастер производственного обучения

Аксенова Екатерина Владимировна, мастер производственного обучения

1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от 2 « 09 » 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.

« » _____ 2023 г.



Учебная рабочая программа профессионального модуля
по профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

Ефимова Екатерина Николаевна преподаватель
Анисимова Наталья Николаевна, зам. руководителя по УВР

Онега 2023

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

Рассмотрено МО
Протокол №
от ____ «_____» 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
Казайкин В.Н.
«__» _____ 2023 г.

Учебная рабочая программа профессионального модуля
по профессии **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:
Ефимова Екатерина Николаевна преподаватель
Анисимова Наталья Николаевна, зам. руководителя по УВР

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01. Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **100701.01 Продавец, контролёр-кассир** входящей в укрупненную группу профессий **380000 Экономика и управление**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, требованиях, безопасности их эксплуатации.

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

Рабочая учебная программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации по профессии **Продавец непродовольственных товаров (17351)**

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
- 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 товара отдельных товарных групп.

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров розничных товарных групп;
- классификацию и ассортимент розничных 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 734 часов:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

учебной и производственной практики – 494 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) продажа непродовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, требованиях, безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4.	Продажа непродовольственных товаров	240	160	80	80	134	360
	Практика	494					360
	Всего:	734	160	80	80	134	360

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров				
МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		Содержание	160	
Тема 1.1. Правила охраны труда		Содержание	4	3
	1	Законодательные положения по охране труда. Техники безопасности.	1	
	2	Основы эксплуатации и безопасности труда.	2	
	3	Противопожарный инвентарь, его виды и основы эксплуатации.	1	
Тема 1.2. Закон о защите прав потребителей		Содержание	6	3
	1	Основные понятия используемые в Законе. Общее положение.	1	
	2	Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям	2	
	3	Решение ситуаций	3	
Тема 1.3. Устройства и правила эксплуатации весоизмерительного		Содержание	16	3
	1	Устройство и принцип работы весов.	3	
	2	Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.	3	

оборудования	Практические занятия		10	
	1	Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования	4	
	2	Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.	6	
Тема 1.4. Назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования.	Содержание		6	3
	1	Назначение и классификация штрих-кодовой технологии.	1	
	2	Назначение и классификация сканеров, охранного оборудования.	1	
	3	Порядок использования штрих-кодовой технологии.	2	
	4	Порядок использования сканеров и охранного оборудования.	2	
Тема 1.5. Назначение, классификация торгового инвентаря.	Содержание		6	3
	1	Назначение, виды торгового инвентаря.	1	
	2	Классификация торгового инвентаря.	1	
	3	Требования к торговому инвентарю.	1	
	4	Основы размещения инвентаря на рабочем месте.	2	
	5	Требования безопасности при работе с торговым инвентарем.	1	
Тема 1.6. Назначение, классификация мебели для торговых организаций и требования предъявляемые к ней.	Содержание		8	3
	1	Назначение и классификация мебели.	2	
	2	Требования, предъявляемые к мебели торговых предприятий.	1	
	3	Виды торговой мебели.	1	
	Практические занятия		4	
	1	Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций.	4	
	Содержание		10	3
Тема 1.7. Факторы, формирующие и сохраняющие	1	Показатели качества и их классификация.	1	
	2	Оценка качества товаров.	3	

потребительские свойства товаров различных товарных групп.	3	Идентификация товаров.	2	
	4	Контроль качества, виды дефектов, сорт продукции.	4	
Тема 1.8. Классификация и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров.		Содержание	54	3
	1	Классификация и ассортимент текстильных товаров.	5	
		Практическое занятие Идентификация текстильных товаров.	5	
	2	Классификация и ассортимент обувных товаров.	2	
		Практическое занятие	2	
		Идентификация обувных товаров		
	3	Классификация и ассортимент пушно-меховых товаров.	1	
		Практическое занятие	1	
		Идентификация пушно-меховых товаров		
	4	Классификация и ассортимент овчинно-шубных товаров.	1	
		Практическое занятие:	2	
		Идентификация овчинно-шубных товаров		
	7	Классификация и ассортимент хозяйственных товаров	1	
		Практическое занятие:	6	
		Идентификация бытовых товаров из стекла, бытовых керамических товаров, бытовых товаров из металлов и сплавов, бытовых товаров из пластмасс, бытовых химических товаров, бытовых электрических товаров, строительных товаров, мебели, товаров художественно-декоративного назначения и сувениров.		
	8	Классификация и ассортимент галантерейных товаров (швейная, металлическая, из пластмасс, кожаная)	1	
	Практическое занятие:			
	Идентификация галантерейных товаров (швейная, металлическая, из пластмасс, кожаная)	3		
9	Классификация и ассортимент ювелирных товаров	1		

	Практическое занятие:	4	
	Идентификация ювелирных товаров		
10	Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров	3	
	Практическое занятие:	2	
	Идентификация парфюмерно-косметических товаров		
	Классификация и ассортимент культурно-бытового назначения (школьно-письменные и канцелярские, радиоэлектронные, фототовары, спортивные, охотничьи и рыболовные товары, игрушки)	4	
	Практическое занятие:	1	
	Идентификация школьно-письменных и канцелярских товаров		
	Идентификация радиоэлектронных товаров	2	
	Идентификация фототоваров	1	
	Идентификация спортивных товаров	1	
	Идентификация охотничьих и рыболовных товаров	1	
	Идентификация игрушек	1	
	Классификация и ассортимент транспортных средств	1	
	Классификация и ассортимент часов	1	
	Практическое занятие:	1	
	Идентификация часов		
Тема 1.9. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение непродовольственных товаров.	Содержание	50	3
	1 Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров.	3	
	2 Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение обувных товаров.	2	
	3 Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пушно-меховых товаров.	1	

4	Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение хозяйственных товаров.	2	
5	Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение галантерейных товаров.	3	
6	Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение ювелирных товаров.	2	
7	Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение парфюмерно-косметических товаров.	2	
8	Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение товаров культурно-бытового назначения.	2	
9	Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение часов.	1	
Практические занятия		32	
1	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу текстильных товаров.	2	
2	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу швейных товаров.	2	
3	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу трикотажных товаров.	2	

4	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу обувных товаров.	2
5	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу пушно-меховых товаров.	2
6	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу хозяйственных товаров.	2
7	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу галантерейных товаров.	2
8	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу ювелирных товаров.	2
9	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу парфюмерно-косметических товаров.	4

10	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу школьно-письменные и канцелярские товаров.	2
11	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу радиоэлектронных товаров.	2
12	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу фототоваров.	2
13	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу спортивных товаров.	2
14	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу охотничьих и рыболовных товаров.	2
15	Оценивать качество по органолептическим показателям, консультировать о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровывать маркировку и символы по уходу игрушек.	2
Итоговая аттестация в форме экзамена		

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Продажа непродовольственных товаров Конспектирование учебного текста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Решение производственных (профессиональных) задач Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. Подготовка сообщений, докладов по темам учебного материала. Подготовка презентаций по темам уроков.</p>	80	
<p>Учебная практика Виды работ 1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно-бытового назначения); 2. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций 3. Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования 4. Приемка товаров по количеству и качеству. 5. Оценивать качество товаров по органолептическим показателям 6. Размещение и выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании 7. Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп 8. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров 9. Расшифровывать маркировку и символы по уходу. 10. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. Дифференцированный зачет</p>	134	

<p>Производственная практика <i>виды работ</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно-бытового назначения). 2. Оценивать качество по органолептическим показателям. 3. Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров . 4. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; 5. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; 6. Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; 7. Производить взвешивание товара отдельных товарных групп. <p>Дифференциальный зачет</p>	360	
<p>Комплексный (квалификационный) экзамен по модулю</p>		
Всего	748	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Специальных дисциплин», «Безопасности жизнедеятельности»; лаборатории «непродовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы упаковки товаров;
- образцы товаров;
- образцы документов.

Оборудование лаборатории

- ВНЦ в разборном виде
- Счетный инвентарь (микрокалькуляторы)
- Весоизмерительное оборудование: (Меркурий 315, РН6Ц13У, РН10Ц13У, Элвейс ВР4900, ПВ6).
 - Счетный инвентарь (микрокалькуляторы).
 - Группы товаров
 - Муляжи непродовольственных товаров
 - Приспособления (упаковочный материал, шпагат).
 - Прилавок с витриной
 - Пристенные горки
 - Вешала

Учебно-наглядные пособия

- *Технологическое оборудование (плакаты):*
 - Стенд «Товароведная классификация непродовольственных товаров».
 - Стенд «Мебель»
 - Стенд «Электробытовые товары»
 - Стенд «Методы крепления обуви»
 - Стенд «Маркировка товаров»
 - Стенд «Квалификационная характеристика»
 - Стенд «Охрана труда»
 - Стенд «Учетные документы»
 - Стенд «Спорт товары»
 - Стенд «Головные уборы»
 - Стенд «Рыболовные товары»
 - «Упаковка товаров»
 - «Органолептические методы приемки обуви»
 - «Способы завязывания галстуков»
 - «Головные уборы»
 - «Квалификационная характеристика»
 - «Охрана труда»
 - «Декорирование керамической и стеклянной посуды»
 - «Ассортимент швейных товаров»
 - «Уголок покупателя»

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Торгово-технологическое оборудование и оснащение рабочих мест:

- весоизмерительное оборудование;
- непродовольственные товары;
- наборы инструментов и приспособлений.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 100701.01 «Продавец , контролёр-кассир».
2. Золотова Р.В. Справочник по товароведению непродовольственными товарами 2010г «Академия»
3. Золотова Р.В. Справочник по товароведению непродовольственными товарами т.2, 2010г. «Академия»
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – 3-е изд. – М.: «ось – 89», 2002 г.
5. Правила торговли: сб. нормативных док. – (4-е изд., перераб.). – М.: ИД «ГроссМедиа», 2010. – 64 с.
6. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. пособие для нач. проф. образования./ под ред. А.А. Неверова, Т.И.Галых _ М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002 г.
7. Технология розничной торговли: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др., под ред. Л.А. Брагина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128с.
8. Царёв В.И. Эстетика и дизайн непродовольственных товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ В.И. Царёв. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 224 с.
9. Чалых Т.И. Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Т.И.Чалых, Л.М. Коснырева, Л.А. Пашкевич.- М.: Издадельский центр «Академия», 2004.- 368 с.
11. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров:Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В.Н. Паршикова.- Издательский центр «Академия», 2005- 224 с.
12. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А. П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2006.- 540с.
13. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб.пособие для нач. проф. образования./ под ред. А.А. Неверова, Т.И. Галых – М.: ИРПО: М.: Издательский центр «Академия», 2002г.
14. Справочник по товароведению непродовольственных товаров В3т. Т2: учеб. пособие для нач.проф. образования/(В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева , и др.) – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.
15. Справочник по товароведению непродовольственных товаров В3т. Т1: учеб. пособие для нач.проф. образования/(В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева , и др.) – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.

16. Справочник по товароведению непродовольственных товаров В3т. Т3: учеб. пособие для нач.проф. образования/(В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, и др.) – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.

Дополнительные источники:

1. Шепелов А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза. Серия «Учебник и уч. пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2002.
2. Технология производства потребительских товаров: Учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений: В 2-х ч.- М.: Издательский центр «Академия», 2003.
Ч. 1: Непродовольственные товары/ Т.И. Чалых, И.М. Щербакова, О.В. Фукина и др.; Под ред. д-ра хим. наук Т.И. Чалых – 320с.
3. Яковенко Н.В, Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.В.Яковенко.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 96 с.
4. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений / О.Б. Горюнова, Ю.В. Додонкин, Г.И. Злобин и др.; Под ред. А.Н. Неверова.- М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 368 с.
5. Интернет-ресурсы

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучению следующих дисциплин: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности», «Розничная торговля непродовольственными товарами».

При работе над письменной экзаменационной работе обучающимся оказывается консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: не ниже среднего профессионального или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю профессионального модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата <i>Практический опыт, уметь, знать в стандарте</i>	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качество по органолептическим показателям - выделение маркировки клеймения и символов по уходу - формулирование факторов, формирующих потребительские свойства товаров различных товарных групп - выделение показателей качества, дефектов, градации качества 	Защита отчетов лабораторных работ и практических работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет. Зачет по учебной и производственной практики Комплексный квалификационный экзамен
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к работе весоизмерительного оборудования - выполнение взвешивания товаров отдельных товарных групп - определение назначения, классификации мебели для торговых организации и требования предъявляемые к ней - определение классификации торгового инвентаря - определение назначения и классификация систем защиты товаров, порядок их использования - подготовка устройства весоизмерительного оборудования. - выполнение правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. 	Защита отчетов лабораторных работ и практических работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет. Зачет по учебной и производственной практики Комплексный квалификационный экзамен
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах, требованиях, безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание покупателей, продажа различных непродовольственных товаров - выполнение идентификации товаров различных товарных групп - выделение классификации и ассортимента различных товарных групп 	Защита отчетов лабораторных работ и практических работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет. Зачет по учебной и производственной практики

	непродовольственных товаров	Комплексный квалификационный экзамен
	- соблюдение закона о защите прав потребителей	
	- соблюдение правил охраны труда	
	- выполнение консультирования о свойствах и правилах эксплуатации товаров	
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- соблюдение сохранности товарно-материальных ценностей - анализировать правила оформления документов по товарным операциям	Защита отчетов лабораторных работ и практических работ, тестирование, деловая игра, комплексный зачет. Зачет по учебной и производственной практики Комплексный квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- наиболее значимая роль торговли связывающей производство и потребление товаров в рыночной экономике. - интересоваться нововведениями в торговле. - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоение образовательной программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. . Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания и эксплуатации торгового-технологического оборудования - оценка эффективности и качества выполнения. - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоение образовательной	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

	программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области обслуживания клиентов - нести ответственность за результаты своей деятельности. - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоение образовательной программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные. - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоение образовательной программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 5. . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач обслуживания и эксплуатации торгово-технологического оборудования - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоение образовательной программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 6. . Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- знание психологических характеристик и личностных особенностей клиентов для максимального достижения результатов деятельности - знание коммуникативных сторон общения в деятельности. - умение работать в коллективе - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоение образовательной программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и	- знание правил реализации товаров - знание нормативно-технологической документации. - знание правил продажи	<i>Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ</i>

Правилами продажи товаров.	товаров. - Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Участие в конкурсах, олимпиадах.	<i>по учебной и производственной практике</i>
ОК 8.		

Разработчики:

Ефимова Екатерина Николаевна преподаватель

Анисимова Наталья Николаевна, зам. руководителя по УВР