

Приложение 3 к ОПОП ПКРС по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Автономная некоммерческая организация профессиональная
образовательная организация «Московский колледж деловой карьеры»
(АНО ПОО «МКДК»)**

СОГЛАСОВАНО
Педагогический Совет
Протокол № 1
20 августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПОО
«Московский колледж деловой
карьеры»
/ Неврова Л.В./
20.08.2023г.

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификации - Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров
Продавец продовольственных товаров

Форма обучения – очная, очно-заочная

сроки освоения программы -

По очной форме обучения:

на базе среднего общего образования 10 месяцев;

По очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования 1 год 10 месяцев;

Москва 2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.01 «ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Дисциплина «Основы деловой культуры» относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Основы деловой культуры» относится к общепрофессиональному учебному циклу.

Дисциплина обеспечивает общекультурное развитие и философско-методологическую подготовку будущих специалистов.

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

Цели освоения дисциплины "Основы деловой культуры ":

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

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

знать:

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

Студент, освоивший рабочую программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **48** часов.

На базе среднего общего образования:

- по очно-заочной форме обучения:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2.1. Объем общеобразовательной учебной дисциплины и виды учебной работы по очной форме:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Самостоятельная работа, в том числе:	16
Поиск пословиц, оформление эскизов	1
Изучение правил профессионального поведения	1
Подготовка сообщений и рефератов	2
Составление памятки, правил	1
Составление и оформление писем	1
Составление и описание тактик поведения, алгоритма диалога	2
Определение и диагностика личностных характеристик	6

Описание образцового интерьера	2
Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета	

при очно-заочной форме обучения:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в т.ч. обзорные лекции	4
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Подготовка рефератов, сообщений индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	
Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета	

	трудолюбие. Этическая воспитанность как критерий профессионализма продавца. Вежливость как критерий успеха.		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Определение типа отношений к окружающим и выбор приёмов саморегуляции поведения.</p> <p>2. Составление речевых трафаретов извинения, неодобрения, отказа, несогласия, соответствующих нравственным требованиям.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Поиск поговорок и пословиц о культуре поведения.</p> <p>2. Изучение правил профессионального поведения в торговом предприятии (базе производственного обучения).</p> <p>3. Подготовка сообщения на тему «Меняется ли ваше поведение в зависимости от того, с кем вы общаетесь?».</p> <p>4. Определение уровня этичности и выбор приёмов саморегуляции поведения.</p> <p>5. Оформление эскиза комплекта рабочей одежды работника торговли</p>	6	
Тема 1.2 Деловой этикет и его принципы. Деловая беседа и переписка. Имидж	Деловой этикет и его принципы. Этикет. Сферы действия этикета. Этикет, история возникновения и развития. Сферы действия этикета. Виды и принципы этикета.. Заповеди делового этикета Дж.. Ягера. Этикет деловых отношений. Словесный этикет. Основные требования к речи: тон, артикуляция,	20, в т.ч.:	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4,

<p>делового человека в сфере обслуживания.</p>	<p>произношение, громкость, точность в подборе слов. Выразительность речи. Элементы речевого этикета: формы общения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях. Культура речи как неотъемлемая часть делового общения. Понятие невербального языка. Невербальный язык – элемент общей культуры поведения. Использование жестов в деловом общении. Культура телефонного диалога. Телефонный разговор как оперативное средство двустороннего обмена информацией. Культура телефонного общения – средство формирования имиджа делового человека и имиджа учреждения. Рекомендации ведения телефонного разговора.. Деловая беседа. Беседа как необходимый элемент развития личных контактов в деловых отношениях. Закономерности, традиции, этапы деловой беседы. Ведущие элементы в подготовке деловой беседы.. Аргументы, сильные и слабые, как составные части деловой беседы.. Законы аргументации и убеждения. Нереклексивное и рефлексивное слушание. Деловая переписка. Виды деловых писем. Интерьер рабочего помещения. Интерьер рабочего помещения как весомая часть делового этикета. Главный принцип интерьера. Рекомендации по оформлению рабочего места. Имидж делового человека. Имидж как образ современного делового человека. Имидж и его составляющие. Понятие о стиле одежды. Элегантность как проявление хорошего вкуса.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 5, ОК6</p>
--	--	----------	----------------------

	Визитные карточки. Типы визитных карточек Правила вручения и получения визитных карточек. Правила оформления визитных карточек		
	<p>Практические занятия</p> <p>3. Составление речевых трафаретов приветствия, обращения, прощания с собеседником.</p> <p>4. Деловая игра: «Имидж делового человека».</p> <p>5. Разработка рекомендаций по формированию имиджа; имиджа руководителя.</p> <p>6. Составление речевых трафаретов, помогающих вести деловые беседы, переговоры.</p> <p>7. Составление и оформление письма – рекламации.</p> <p>8. Составление и оформление образцовой визитной карточки (тип карточки по выбору).</p> <p>9. Организация рабочего места продавца.</p> <p>Контрольная работа по темам 1.1.,1.2</p>	12	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>6. Диагностика умения излагать собственные мысли и выбор приемов совершенствования устной речи.</p> <p>7. Составление портфолио в соответствии с общепринятыми рекомендациями имиджмейкеров.</p>	6	

	<p>8. Составление алгоритма личного телефонного диалога.</p> <p>9. Составление и оформление рекомендательного письма.</p> <p>10. Подготовка реферата «Прогноз изменения требований к деловой одежде и манере поведения в ближайшем будущем».</p> <p>11. Описание образцового интерьера торгового помещения</p>		
Раздел 2. Деловое общение		16	
Тема 2.1. Психологические основы делового общения	<p>Понятие об индивидуально-психологических особенностях личности. Понятие об индивидуально-психологических особенностях личности. Психология как наука о закономерностях развития и функционирования психики человека. Основные формы психических явлений. Ощущение и восприятие, память, воображение и мышление как элементы познавательной психической деятельности человека. Индивидуальность. Личность. Характер, способности и темперамент личности. Эмоциональный мир личности. Психологические основы общения. Общение – основа человеческого бытия. Абстрактные типы» собеседников. Формы и функции общения. Структура общения. Перцептивное общение. Психологические механизмы восприятия. Атрибуции и их виды. Вербальное и невербальное общение. Психологические основы взаимоотношений покупателя и работника торговли.</p>	6	<p>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК6</p>

	<p>Практическая работа:</p> <p>10. Определение типа темперамента, коммуникативных способностей и выбор приёмов саморегуляции поведения.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>12. Составление и описание тактики поведения торгового работника в зависимости от психологических особенностей личности покупателя.</p> <p>13. Определение уровня владения невербальными компонентами и выбор приёмов саморегуляции поведения. в процессе делового общения.</p>		
Тема 2.2. Конфликты и их разрешение	<p>Сущность конфликта. Способы разрешения конфликта. Типы конфликтов.</p> <p>Понятие о конфликтогенах. Типы конфликтогенов. Способы разрешения конфликта. Кодекс поведения в конфликте. Личный контроль над эмоциональным состоянием. Непродуктивные и конструктивные конфликты.</p> <p>Стратегии поведения в конфликте. Особенности общения посредника в конфликте. Правила построения коммуникации с посредником</p>	10	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК6
	<p>Практическая работа:</p> <p>11. Определение собственной стратегии поведения в конфликтной ситуации и выбор приёмов саморегуляции поведения.</p> <p>12. Тренинг «Уверенность в себе и поведение в конфликте».</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p>		

	14. Разработка правил поведения в конфликтах. 15. Составление памятки «Запрещено в конфликте»		
	Контрольная работа по темам 2.1., 2.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Максимальная учебная нагрузка студента	48	
	Обязательная учебная нагрузка студента в том числе практических занятий	32	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	20	
		16	

Очно-заочная форма:

№ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов аудиторной нагрузки		Самост. работа
		обзорные лекции	практические занятия	
1	Раздел 1. Культура и ее роль в обществе	2	4	18
2	Тема 1.1. Общие требования культуры поведения для работников торговли. Эстетическая и этическая культура.	1	2	8
3	Тема 1.2 Деловой этикет и его принципы. Деловая беседа и переписка. Имидж делового человека в сфере обслуживания.	1	2	10
4	Раздел 2. Деловое общение	2	4	18
5	Тема 2.1. Психологические основы делового общения	1	2	10
6	Тема 2.2. Конфликты и их разрешение	1	2	8
	Итого:	4	8	36
	Итого по дисциплине:	48 часов		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Деловой культуры. Оборудование учебного кабинета Деловой культуры: - посадочные места по количеству студентов; - рабочее место преподавателя; - учебно – методический комплект: контрольно – измерительные средства по дисциплине, учебное пособие по дисциплине; - наглядные пособия (в электронном виде в том числе); - подборка учебных фильмов (видеофрагменты из художественных фильмов, записей телепрограмм и т.д.); - комплект психологических тестов. Технические средства обучения: - компьютер, программное обеспечение Microsoft Office, My Test, мультимедийный проектор.

Средства мультимедиа: VGA проектор, акустическая система, аудио-усилитель, ноутбук, Internet.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создается фонд оценочных средств (ФОС). Фонд оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) уровня овладения компетенциями основным показателям оценки результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины	<i>Оценка устного и</i>

<p>обучающийся должен:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><i>письменного опроса.</i></p> <p><i>Оценка тестирования.</i></p> <p><i>Оценка результатов практической работы.</i></p> <p><i>Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы (индивидуальное домашнее задание).</i></p>
--	---

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНА ОП.02 «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА»

1.1. Область применения программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Основы бухгалтерского учета» относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего

профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях; - основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; - виды бухгалтерских счетов; - учет хозяйственных операций

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

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 торговотехнологического оборудования.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме 48 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий 32 часа,

в т.ч лекций 12 часов

практических занятий 20 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очно-заочной форме 48 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий при очно-заочной форме обучения 12 часов;

- в т.ч лекции 4 часа
- практических занятий 8 часов
- самостоятельной работы обучающихся 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	очно-заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32	12
в том числе:		
практические занятия	20	8
лекции	12	4
контрольные работы	1	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Самостоятельная работа Изучение тем, выполнение практических работ, контрольных работ	16	36

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах Очная/очно-заочная		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1	Раздел 1. Сущность бухгалтерского учета	26	31	ОК 01-
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	7	ОК 06
Общая характеристика бухгалтерского учета	1. Теоретические основы бухгалтерского учета. Бухгалтерский учет: роль, сущность и значение, виды учета, учетные измерители. Объекты бухгалтерского учета. Основные требования к ведению бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон « О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета. Понятие о документах, основные реквизиты, требования к первичной документации. Порядок составления документов. Бухгалтерская обработка документов. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях. Основные	2	1	ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 3.4

	нормативные акты, регулирующие бухгалтерский учет			
	Самостоятельная работа: 1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Подготовка сообщения.	2	6	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	22	24	ОК 01-
Бухгалтерский баланс система счетов бухгалтерского учета	2. Хозяйственные средства организации. Имущество организации, классификация, источники образования. Предмет и метод бухгалтерского учета. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	4	1	ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 3.4
	3. Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс. виды бухгалтерских счетов, их содержание и строение активные, пассивные и активнопассивные. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме.			
	практических занятий	8	3	
	1. Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и источникам его образования			
	2. Составление бухгалтерских проводок для учета и отчетности			

	<p>материальных ценностей организации.</p> <p>3 Составление простых и сложных проводок на основании журнала хозяйственных операций и отражение хозяйственных операций на счетах</p> <p>4 Решение задач по учету и отчетности материальных ценностей организации. Составление бухгалтерского баланса, отражение хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета</p>			
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>2. Группировка хозяйственных средств организации по составу и размещению и по источникам формирования. Выполнение практического задания.</p> <p>3. Система счетов и двойная запись. Выполнение практического задания отражение операций на счетах при помощи двойной записи.</p> <p>4 Открытие счетов синтетического учета и составление проводок Выполнение практического задания</p> <p>5 Составление бухгалтерского баланса. Выполнение практического задания</p>	10	20	
Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях		22	17	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	12	8	ОК 01-

Учет товарных операций	Ценообразование и механизм формирования свободных отпускных и свободных розничных цен на товары народного потребления . Понятие материальной ответственности. Формы и виды материальной ответственности. Договор о материальной ответственности. Первичный учет и отчетность материально ответственных лиц. Учет поступления и реализации продукции . Особенности учета товаров в розничной торговле. Документальное оформление поступления и выбытия товаров, учет сдачи торговой выручки Товаросопроводительные документы их характеристика и порядок оформления. Товарные потери , возникающие при хранении, размещении и реализации товаров. Завес тары; переоценка товаров, порядок их списания и документальное оформление. Сроки и порядок проведения инвентаризации товаров, тары и денежных средств. Порядок выявления и утверждения результатов инвентаризации. Инвентаризация - элемент метода бухгалтерского учета. Задачи, цели и виды инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации. Контрольная работа №3 . Выполнение задания в тестовой форме	4	1	ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 3.4
	практических занятий	8	3	
	5 Оформление сопроводительных документов. Отражение на счетах бухгалтерского учета поступления товаров от поставщиков.			

	<p>6 Составление актов на бой, лом, порчу товаров, завес тары. Отражение товарных потерь на счетах бухгалтерского учета</p> <p>7 Составление товарного отчета. Отражение приходных и расходных сопроводительных документов на счетах бухгалтерского учета.</p> <p>8 Составление документов по инвентаризации товаров. Текущий контроль. Выполнение задания в тестовой форме</p>			
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>6. Отражение на счетах бухгалтерского учета поступления товаров от поставщиков и списания товарных потерь (актов на бой, лом, порчу товаров, на завесе тары). Подготовка электронных презентаций по отчетности материально - ответственных лиц.</p>	2	4	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	8	9	ОК 01-
Учет кассовых операций	<p>Понятие об операциях главной и операционной касс торгового предприятия. Документальное оформление первичных кассовых документов по приему и выдаче наличных денег. Порядок сдачи выручки в банк. Порядок ведения кассовых операций. Отчетность о движении в главной кассе денежных средств. Кассовый отчет и порядок его составления. Отчетность материально - ответственных лиц по товарам и таре. Контрольная работа №4 . Выполнение задания в тестовой форме.</p>	2	1	ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 3.4

	практических занятий	4	2	
	9. Оформление приходных и расходных кассовых документов и отражение на счетах бухгалтерского учета 10. Составление кассового отчета и отражение операций на счетах бухгалтерского учета			
	Самостоятельная работа: 7. Отражение на счетах бухгалтерского учета поступления и выбытие в главной кассе денежных средств. Подготовка электронных презентаций по учету кассовых операций	2	6	
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
	Максимальная учебная нагрузка студента	48	48	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	32	12	
	в том числе практические занятия	20	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	16	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Кабинет бухгалтерского учета, налогообложения и аудита, оснащенный оборудованием:

- оборудованные учебные посадочные места для обучающихся и преподавателя - классная доска, наглядные материалы,

техническими средствами обучения:

- компьютер (оснащенный набором стандартных лицензионных компьютерных программ) с доступом к интернет-ресурсам;

- мультимедийный проектор.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ

Результаты обучения	Критерии оценки Методы оценки
Освоенные умения - выполнять операции по ведению бухгалтерского учета и составлять бухгалтерскую отчетность	Оценка результатов практических работ № 2,3,4,5,6,7, 8,9,10 Оценка результатов внеаудиторных самостоятельных работ №1-11
Усвоенные знания: - характеризовать сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;	Контрольная работа №1 Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №1
- использовать основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Контрольная работа №2
- характеризовать и использовать виды бухгалтерских счетов;	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Контрольная работа №1-3 Анализ и оценка результатов внеаудиторных самостоятельных работ №2,3,4,5
- вести учет хозяйственных операций: (оформлять первичные документы по движению товаров и тары; проверять их, обрабатывать и	Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме. Контрольная работа №3-4

записывать в учетные регистры; определяют оформлять и отражать в учете товарные потери, проводить инвентаризацию товаров и тары, выявлять результаты и отражать их в учете).	
--	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»

1.1. Область применения программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

В результате освоения дисциплины студент 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 студент 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 процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции:**

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

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.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие 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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме 48 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий 32 часа,

в т.ч лекций 12 часов

практических занятий 20 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очно-заочной форме 48 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий при очно-заочной форме обучения 12 часов;
 - в т.ч лекции 4 часа
 - практических занятий 8 часов
- самостоятельной работы обучающихся 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	очно-заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32	12
в том числе:		
практические занятия	20	8
лекции	12	4
контрольные работы	1	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Самостоятельная работа Изучение тем, выполнение практических работ, контрольных работ	16	36

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах Очная/очно-заочная		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация розничной торговли		18	18	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	13	9,5	ОК 1, ОК 2, ОК 5; ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, 10; ПК 3.2 – ПК 3.4
Технология розничной торговли	1. Розничная торговля. Сущность, задачи, формы торговли. Функции розничной торговли. Виды розничной торговой сети и их характеристика. Организация торгово-технологического процесса в торговле. Органы управления и контроля в розничной торговле.	2	0,5	
	2 Организация розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды. Специализация розничной торговой сети. Типизация розничной торговой сети. Основные принципы размещения розничной торговой сети.	2	0,5	
	Практическая работа:	2	1	

1. Выявление форм розничной торговли, видов и типов розничных торговых предприятий. Экскурсия в магазины Подготовка отчета			
Самостоятельная работа обучающихся	2	3	
1. Функции налогов. Сбор, его отличие от налога. Страховые взносы. Классификация налогов. Налоговые системы зарубежных стран.			
Содержание учебного материала	2	0,5	
3. Организация розничной торговой сети. Оформление интерьера магазина. Устройство и технология планировки розничной торговой сети. Основные требования к устройству и планировке магазинов. Современные способы планировки магазина: петля, боксовая, решетка Контрольная работа №1. Выполнения задания в тестовой форме.			
Практическая работа:	2	1	
2. Распознавание видов типов торговых организаций, видов планировок в торговых залах магазинов. Составление схем планировок в торговых залах магазинов. Решение торговых ситуаций по теме «Розничная торговля».			
Самостоятельная работа обучающихся	1	3	
2. Исследование планировки торгового зала магазина. Экскурсия в магазины. Составить схему планировки торгового зала и маршрут			

	движения покупателей. Подготовить 1 сообщение эффективности использования планировки торгового зала.				
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	5	7,5	ОК 1, ОК 2, ОК 5;	
Маркетинг в торговле	4. Организация маркетинговой деятельности в торговой сети. Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Методы изучения покупательского спроса. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Методы стимулирования продажи товаров. Контрольная работа №2. Выполнения задания в тестовой форме.	2	0,5	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, 10; ПК 3.2 – ПК 3.4	
	Практическая работа:	2	1		
	3. Составление анкеты для анализа покупательского спроса. Определение критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса.				
	Самостоятельная работа обучающихся	1	6		
	3. Составление анкет. Определения критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса в торговом предприятии.				
Раздел 2. Организация торгово-технологического процесса в торговле		30	31		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	13	14,5	ОК 1, ОК 2, ОК 5;	

Организация товароснабж ения	5. Организация товароснабжения. Тара и тарные операции Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения. Формы товароснабжения. Организация доставки товаров в магазины .Тара и тарные операции Назначение тары, ее виды, классификация. Приёмка товаров по количеству. Приёмка товаров по качеству. Документальное оформление приемки товаров.	2	0,5	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, 10; ПК 3.2 – ПК 3.4
	практических занятий	4	2	
	4. Ознакомление с нормативными документами. Составление заявки на завоз товара Оформление договора на поставку товаров	2	1	
	5. Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная) Оформление доверенности. Составление акта на расхождение по количеству и качеству	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	7	12	
	4. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров Подготовка реферата	2		
	5. Выявление источников поступления товаров на местном уровне в торговые предприятия Экскурсия в магазин	1		
	6. Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Подготовка реферата	2		

	7. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству. Подготовка реферата	2		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	8	ОК 1, ОК 2, ОК 5;
Технология хранения, подготовки к продаже, размещения и выкладки.	6. Технология хранения, подготовки товаров к продаже размещения, выкладка товара: Организация хранения товаров в магазине. факторы, влияющие на качеств товаров при хранении Подготовка товара к продаже. Технология предварительной подготовки товаров к продаже. Товарные потери в магазине. Виды товарных потерь. Документальное оформление товарных потерь. Размещение и выкладка товара. Основные требования к размещению и выкладки товаров в торговом зале. Размещение и выкладка разных групп товаров. Контрольная работа №3 Выполнения задания в тестовой форме.	2	1	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, 10; ПК 3.2 – ПК 3.4
	практических занятий	2	1	
	6. Документальное оформление товарных потерь. Составление актов: «О бое, ломе, порчи», «Завес тары» Составление акта на расхождение по количеству и качеству.	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	6	
	8. Составление акта на бой, лом, порчу. Выполнение практического задания	1		

	9. Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения	1		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	11	8,5	ОК 1, ОК 2, ОК 5;
Технология продажи товара	7. Организация продажи товаров. Правила работы предприятий розничной торговли. Технология продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров. Качество торгового обслуживания, требования к обслуживающему персоналу Услуги розничной торговли. Внемагазинные формы продажи товаров. Формы и методы продажи товаров. Защита прав потребителей и правила продажи отдельных видов товаров. Правила продажи молочных товаров. Правила обмена и возврата товаров. Контрольная работа №4. Выполнения задания в тестовой форме.	2	0,5	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, 10; ПК 3.2 – ПК 3.4
	практических занятий	4	2	
	7. Применение правила торгового обслуживания и правила торговли. Решение ситуаций. Правила продажи молочных товаров.	2	1	
	8. Применение статей административного права за нарушение правила торговли и правила торгового обслуживания. Выявление нарушений маркировки молочных товаров в соответствии с требованиями. Решение ситуаций с применением статей закона о защите прав потребителей.	2	1	

	Самостоятельная работа обучающихся	5	6	
	10. Выявление нарушений в торговых предприятиях при хранении и реализации товаров. Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения	2		
	11. Применение статей административного права за нарушение правил торговли. Решение ситуаций.	2		
	12. Выполнение задания в тестовой форме	1		
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
	Максимальная учебная нагрузка студента	48	48	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	32	12	
	в том числе практические занятия	20	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	16	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Организация и технология розничной торговли. Оборудование учебного кабинета: Организация и технология розничной торговли - посадочные места по количеству студентов; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий. Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, программное обеспечение: Microsoft Office, MyTest.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам; 	<p>Оценка «отлично»</p> <p>выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе,</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий,</p>
<ul style="list-style-type: none"> - определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса; 	<p>последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно</p>	<p>выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности; 	<p>справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p>	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - услуги розничной торговли, их классификацию и качество; 	<p>оценка «хорошо»</p> <p>выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - виды розничной торговой сети и их характеристику; 		
<ul style="list-style-type: none"> - типизацию и специализацию розничной торговой 		

сети;	курса, грамотно и по	
- особенности технологических планировок организаций торговли;	существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно	
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;	применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет	
- основы товароснабжения в торговле;	необходимыми навыками и приемами их	
- основные виды тары и таро-материалов, особенности тарооборота;	выполнения; оценка «удовлетворительно»	
- технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	выставляется обучающемуся, если он имеет знания только	
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;	основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения	
- требования к обслуживающему персоналу;	логической последовательности в изложении программного	
- нормативную документацию по защите прав потребителей.	материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;	

	<p>оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	
--	---	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ОП.04 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 04. «Санитария и гигиена» относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Учебная дисциплина ОП.04 «Санитария и гигиена» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

- требования к личной гигиене персонала.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **профессиональные компетенции**:

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 2.3. 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.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме 48 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий 32 часа,
 - в т.ч лекций 12 часов
 - практических занятий 20 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очно-заочной форме 48 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий при очно-заочной форме обучения 12 часов;
 - в т.ч лекции 4 часа
 - практических занятий 8 часов
- самостоятельной работы обучающихся 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	очно-заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32	12
в том числе:		
практические занятия	16	8
лекции	16	4
контрольные работы	1	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Самостоятельная работа Изучение тем, выполнение практических работ,	16	36

контрольных работ		
-------------------	--	--

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Очная/очно-заочная	4	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах		14	13	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	8	5,5	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Характеристика микроорганизмов	1. История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека	2	0,5	
	Практическая работа:	4	2	
	1. Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей	2		

	2. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3	
	1. Подготовка сообщения «Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов»			
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6	7,5	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Микрофлора основных пищевых продуктов	2. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	2	0,5	
	Практическая работа:	2	1	
	3. Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».			
	Самостоятельная работа обучающихся	2	6	
	2. Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.			

Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления		14	12,5	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	6	4,5	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Пищевые инфекционные заболевания	3. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2	0,5	
	практических занятий	2	1	
	4. Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций».			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	3. Подготовка презентации «Пищевые инфекции и их профилактика».	2	3	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	8	8	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Пищевые отравления и не микробного происхождения.	4. Общие понятия о пищевых отравлениях Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	1	
	5. Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой форме	2		
	практических занятий	2	1	

	5. Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений».			
	Самостоятельная работа обучающихся	2	6	
	4. Причины заражения пищевых продуктов и их последствия. Подготовка сообщения			
Раздел 3 Основы гигиены и санитарии труда		14	15	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	6	7,5	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	6. Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарноэпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание , препятствующие допуску к работе.	2	0,5	
	практических занятий	2	1	

	6. Заболевания, препятствующие допуску к работе			
	Самостоятельная работа обучающихся	2	6	
	5. Личная гигиена работников торговли. Составление презентации. Санитарные требования к хранению и реализации товаров. Подготовка реферата			
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	8	7,5	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	7. Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. Контрольная работа №3. Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме.	2	0,5	
	практических занятий	2	1	
	7. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии			
	Самостоятельная работа обучающихся	4	6	
	6. Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета. Санитарные требования к предприятиям торговли. Составление презентации	2		

	7. Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка реферата.	2		
Раздел 4 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация		6	7,5	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	6	7,5	ОК 1, ОК 2, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2 – ПК 3.4
Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	8. Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.	2	0,5	
	практических занятий	2	1	
	8. Приготовление дезинфицирующих растворов.			
	Самостоятельная работа обучающихся	2	6	
	8. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии. (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.			
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
	Максимальная учебная нагрузка студента	48	48	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	32	12	
	в том числе практические занятия	16	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	16	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Санитарии и гигиены. Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета: - рабочее место преподавателя; - посадочные места по количеству студентов; - учебно-методический комплект по предмету;.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Умения - соблюдение санитарных правил для организаций торговли; - соблюдение санитарно-эпидемиологические требований	Оценка результатов практических работ №1, 2,3,4,5,6,7, 8

<p>Знания - основные группы микроорганизмов;</p>	<p>Оценка результатов контрольной работы №1: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №1,2</p>
<p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>	<p>Оценка результатов контрольной работы №2: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы № 3,4</p>
<p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №6,7.</p>
<p>- правила личной гигиены работников торговли;</p>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №5</p>
<p>- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</p>	<p>Оценка результатов контрольной работы №3: выполнения заданий в тестовой форме. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы №8</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина ОП 05. «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

- вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

- своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины студент должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Учебная дисциплина ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие компетенции**:

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме 42 часов, в том числе:

- обязательных учебных занятий 35 часов,
в т.ч практических занятий 35 часов

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очно-заочной форме 42 часа, в том числе:

- обязательных учебных занятий при очно-заочной форме обучения 10 часов;
 - в т.ч практических занятий 10 часов
- самостоятельной работы обучающихся 7 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	очно-заочная
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	35	10
в том числе:		
практические занятия	35	10
лекции		
контрольные работы	1	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Самостоятельная работа Изучение тем, выполнение практических работ, контрольных работ	7	32

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах Очная/ очно-заочная		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
Раздел 1. Учебные сборы		42	42		
1. Введение	Содержание учебного материала	1	9	ОК 8	
	1. Инструктаж по правилам поведения, технике безопасности и порядке прохождения сборов. Состав и 2 организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. Военная обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Военнослужащие и взаимоотношения между ними		1		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	8		
	1. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 12.02.1998 N 28-ФЗ «О гражданской обороне». Выявление основных источников чрезвычайных ситуаций военного	0,5	4		

	характера – современные средства поражения			
	2. Изучение порядка эвакуации населения в мирное и военное время. Обоснование опасности поражающих факторов ядерного оружия. Подготовка презентационных материалов по теме: «Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики»	0,5	4	
2.	Практическая работа:	4	9	ОК 8
Размещение и быт военнослужащих, основы безопасности военной службы	2. Исполнение обязанностей военнослужащего в условиях казармы Распределение времени и повседневный порядок в воинской части. Размещение военнослужащих срочной службы в казарме. Хранение имущества, вооружения и боеприпасов. Содержание помещений, отопление, проветривание и освещение помещений. Осмотр казармы. Распорядок дня воинской части. Подъем, утренний осмотр, развод и вечерняя поверка. Учебные занятия, прием пищи. Увольнение из расположения воинской части и посещение военнослужащих	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	8	
	3. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ «О статусе военнослужащих»	1	4	
	4. Подготовка презентационных материалов на тему: «Ритуалы	1	4	

	Вооруженных Сил Российской Федерации», «Дни воинской Славы».			
3.	Практическая работа:	5	5	ОК 8
Организация внутренней службы	3. Осуществление внутренней службы в составе наряда, дневального. Назначение и состав суточного наряда, обязанности дневального. Организация обеспечения безопасности в условиях повседневной деятельности, распорядок дня. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина.	2	0,5	
	4. Осуществление подготовки суточного наряда, несение внутренней службы. Состав суточного наряда по воинской части и по роте (батальону). Подготовка суточного наряда. Развод суточного наряда. Обязанности лиц суточного наряда по роте (обязанности дежурного по роте и дневального)	2	0,5	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	4	
	5. Определение порядка взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск. Изучение нормативных документов, Общевоинских уставов ВС РФ.			
4.	Практическая работа:	5	5	ОК 8
Организация караульной	5. Осуществление деятельности караульного. Организация караульной службы, обязанности часового. Караульная служба.	4	0,5	

службы	Обязанности и действия часового. Караул, часовой, пост. Наряд караулов. Подготовка караулов. Развод и смена караулов. Обязанности часового. Что запрещается часовому. Порядок применения оружия часовым. Неприкосновенность часового.			
	6. Несение караульной службы	2	0,5	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	4	
	6. Работа с информационными источниками: Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года»			
5. Строевая подготовка	Практическая работа:	5	1	ОК 8
	7. Выполнение воинского приветствия вне строя без головного убора на месте. Выполнение подготовка воинского приветствия в строю. Выполнение воинского приветствия в движении без головного убора и в головном уборе вне строя и в строю .Одиночная строевая подготовка, строевые приемы без оружия. Выполнение приемов «К бою» и «Встать»	3	0,5	
	8. Передвижение строем. Движение в атаку ускоренным шагом и бегом. Переползание по- пластунски, на полчетвереньках и на боку. Перебежки по одному, группами и по отделениям	2	0,5	
6. Огневая	Практическая работа:	6	1,5	ОК 8

подготовка	9. Инструктаж по технике безопасности при стрельбе, правила ведения огня из автомата. Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Понятие об устройстве и работе автомата. Назначение боевые свойства ручных осколочных гранат, меры безопасности при обращении с ними	2	0,5	
	10. Разборка-сборка, чистка, смазка, хранение автомата, работа частей и механизмов. Неполная разборка автомата. Сборка автомата после неполной его разборки. Положение частей и механизмов при зарядании. Работа частей и механизмов при автоматической стрельбе и стрельбе одиночными выстрелами. Ежедневный осмотр автомата. Осмотр перед заступлением в наряд, перед выходом на занятия и в боевой обстановке. Подготовка автомата к стрельбе. Снаряжение магазина патронами	2	0,5	
	11. Практическая стрельба. Выполнение норматива. Изготовка к стрельбе лежа и производство стрельбы. Зарядание автомата. Производство стрельбы. Установка прицела, переводчика на требуемый вид огня, прикладывание, прицеливание, спуск курка, удержание автомата при стрельбе. Разряжание оружия.	2	0,5	
7.	Практическая работа:	7	5,5	ОК 8
Тактическая подготовка	12. Действия солдата в обороне. Обязанности солдата, порядок выполнения команд, маскировка. Выбор места для стрельбы и	2	0,5	

	наблюдения, назначение ориентиров. Карточка огня отделения. Обязанности наблюдателя. Способы изучения местности в секторе наблюдения, доклад об обнаруженных целях. Самоокапывание и маскировка окопа			
	13. Ознакомление с образцами вооружения мотострелковой дивизии	2	0,5	
	14. Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою. Ориентирование на местности по карте, местным предметам и по часам	2	0,5	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	4	
	7. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 21 декабря 1994 № 68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»			
8.	Практическая работа:	5	5	ОК 8
Медицинская подготовка	15. Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	2	0,5	
	16. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая	2	0,5	

	(доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Доврачебная помощь при клинической смерти.			
	Самостоятельная работа обучающихся	1	4	
	8. Подготовка презентационных материалов на тему: «Раны. Виды ран. Первая помощь» Подготовка презентационных материалов на тему: «Первая помощь при ожогах»			
9.	Практическая работа:	4	1	ОК 8
Физическая подготовка	17. Кросс 1 км. Преодоление полосы препятствий по элементам: преодоление рва, лабиринта, забора, траншеи, завала, разрушенного моста и лестницы, стенки перескоком и через окно, скоростной бег.	2	0,5	
	18. Метание гранаты, разучивание упражнений комплекса утренней зарядки. Челночный бег, 1 подтягивание	2	0,5	
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
	Максимальная учебная нагрузка студента	42	42	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	35	10	
	в том числе практические занятия	35	10	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	7	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Безопасности жизнедеятельности».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

Общевойсковой защитный комплект (ОЗК), общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7, гопкалитовый патрон ДП-5В, изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном, респиратор Р-2, индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11), ватно-марлевая повязка, противопыльная тканевая маска, медицинская сумка в комплекте, носилки санитарные, аптечка индивидуальная (АИ-2), бинты марлевые, бинты эластичные, жгуты кровоостанавливающие резиновые, индивидуальные перевязочные пакеты, косынки перевязочные, ножницы для перевязочного материала прямые, шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя), шинный материал (металлические, Дитерихса), огнетушители порошковые (учебные), огнетушители пенные (учебные), огнетушители углекислотные (учебные), устройство отработки прицеливания, учебные автоматы АК-74, винтовки пневматические, комплект плакатов по Гражданской обороне, комплект плакатов по Основам военной службы, мультимедийное оборудование, робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p>	<p>Понимание принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p>	<p>Тестирование; Экспертная оценка содержания и сообщения докладов. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы</p>
<p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p>	<p>Знание основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации;</p>	
<p>основы военной службы и обороны государства;</p>	<p>Знание основ военной службы и обороны государства;</p>	
<p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p>	<p>Знание задач и основных мероприятий гражданской обороны;</p>	
<p>способы защиты населения от оружия массового</p>	<p>Знание способов защиты населения от оружия</p>	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
поражения;	массового поражения;	
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Понимание и знание мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах;	
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Понимание и знание организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Знание основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Понимание области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Знание порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и	Умение организовывать и проводить мероприятия по защите	Экспертная оценка решения

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	практических ситуаций. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Умение предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Экспертная оценка решения практических ситуаций. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы, Оценка использования правовых документов
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Умение использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Оценка решения правовых казусов, Оценка использования правовых документов
применять первичные средства пожаротушения;	Умение применять первичные средства пожаротушения;	Экспертная оценка решения практических ситуаций. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
ориентироваться в перечне военно-учетных	Умение ориентироваться в перечне военно-	Экспертная оценка решения

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	практических ситуаций. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Умение применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Экспертная оценка решения практических ситуаций. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Умение владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Оценка решения правовых казусов, Оценка использования правовых документов
оказывать первую помощь пострадавшим;	Умение оказывать первую помощь пострадавшим.	Экспертная оценка решения практических ситуаций. Оценка правильности выполнения самостоятельной внеаудиторной работы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Организация предпринимательской деятельности является относится к вариативным общепрофессиональным дисциплинам профессионального учебного цикла. программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

-ориентироваться в вопросах спроса и предложения, в разработке товарной и ценовой политики, политики продаж и политики продвижения товара на рынке;

-определять конкурентные преимущества конкретной организации;

-вносить предложения по усовершенствованию продукции и услуг, организации продаж;

-проводить предварительный расчет затрат организации, планировать ее доходы;

-применять схемы разработки оперативных планов «сверху вниз» (break-down) и «снизу вверх» (build-up);

-привлекать и эффективно использовать финансовые средства;

-контролировать уровень затрат;

-рекламировать производимую продукцию и услуги;

-осуществлять деятельность по снижению и смягчению

должен знать:

-понятие, основные виды и отличительные черты деятельности, приносящей доходы;

-порядок и способы организации производства продукции, продаж товаров и оказания услуг;

-характеристики организаций различных организационно-правовых форм;

-особенности осуществления предпринимательской деятельности в России, основные организационно-правовые формы предпринимательства;

-требования к построению организационной структуры управления;

-основы бизнес-планирования и требования к бизнес-планам;

-значение и задачи маркетинга; -виды спроса и порядок формирования маркетинговой политики организации;

-характеристику основных конкурентных стратегий;

-формы и методы управления рекламной компанией;

-сущность предпринимательских рисков и их классификацию;

-характеристика предпринимательских рисков; -объективные и субъективные причины их возникновения и методы снижения и смягчения;

-характеристику финансовых ресурсов;

-систему управления финансами; -управление финансами организации;

-основы краткосрочного и долгосрочного финансирования;

-анализ финансовой устойчивости фирмы;

-понятие и виды ответственности предпринимателей

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие компетенции**:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	очно- заочная
Объем образовательной программы учебной дисциплины	113	113
Объем работы обучающихся во взаимодействии с	72	22

преподавателем		
в том числе:		
теоретическое обучение (обзорные установочные занятия)	38	10
практические занятия	34	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Самостоятельная работа Изучение тем, выполнение практических работ, контрольных работ	41	91

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (очная форма)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах очная/очно-заочная		Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Характеристика предпринимательской деятельности.		45	39	
Тема 1.1 Понятие и отличительные черты предпринимательской деятельности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие, основные виды и отличительные черты деятельности, приносящей 2 1 доходы. Понятие и виды ответственности предпринимателей. Особенности осуществления предпринимательской деятельности в России.</p> <p>2. Виды предпринимательства. Основные организационно-правовые формы предпринимательства</p> <p>Практическое занятие</p> <p>1. Сравнительная характеристика видов предпринимательской деятельности в России</p>	14	17,5	ОК 1 – ОК 7
		2	1	
		2		
		2	0,5	
			0,5	

	Самостоятельная работа обучающихся	8	16	
	1. Подготовка докладов, рефератов на тему: развитие малого бизнеса г. Москвы			
Тема	1.2. Содержание учебного материала	8	2	ОК 1 – ОК 7
Субъекты предпринимательской деятельности	3. Понятие физического и юридического лица. Правоспособность и дееспособность предпринимателей. Права и обязанности предпринимателей	2	1	
	4. Сущность и виды ответственности предпринимателей: налоговая, административная, уголовная, гражданско-правовая. Условия возникновения ответственности и способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств.	2		
	Практическое занятие	4	1	
	2. Расчет производственных показателей	2	0,5	
	3. Составление плана производственной деятельности фирмы	2	0,5	
Тема	1.3. Содержание учебного материала	8	2,5	ОК 1 – ОК 7
Характеристика и методы снижения предпринимательских рисков	5. Характеристика и методы снижения предпринимательских рисков. Сущность предпринимательских рисков и их классификация. Характеристика предпринимательских рисков. Объективные и субъективные причины возникновения и методы	2	1	

льских рисков.	снижения и смягчения рисков			
	Практическое занятие	6	1,5	
	4. Анализ предпринимательских рисков.	2	0,5	
	5. Расчет предпринимательских рисков.	2	0,5	
	6. Разработка мероприятий по снижению и смягчению предпринимательских рисков	2	0,5	
Тема 1.4	Содержание учебного материала	15	17	ОК 1 – ОК 7
Прекращение деятельности субъектов предпринимательства	6. Формы прекращения деятельности предприятий. Понятие реорганизации и ликвидации.	2	1	
	7. Банкротство, его механизм и основные процедуры.	2		
	Контрольная работа №1 по темам 1.1 -1.4			
	Практическое занятие	4	1	
	7. Определение различных способов реорганизации юридических лиц.	2	0,5	
	8. Анализ процедур банкротство	2	0,5	
	Самостоятельная работа обучающихся	7	15	
2. Характеристика процедур, применяемых к организациям-				

	банкротам			
Раздел 2 Правовое регулирование предпринимательской деятельности		44	53	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	12	16	ОК 1 – ОК 7
Прекращение деятельности субъектов предпринимательства	8. Цели, методы, средства и формы государственного регулирования предпринимательской деятельности. Налогообложение. Характеристика отдельных налогов. Специальные налоговые режимы как форма поддержки предпринимательства	2	1	
	9. Особенности регулирования предпринимательской деятельности при производстве товаров, выполнении работ, оказании услуг. Стандартизация и сертификация. Технические регламенты.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	15	
	3. Сравнительная характеристика Закона РФ «О техническом регулировании» и Закона РФ «О защите прав потребителей»			
Тема 2.2	Содержание учебного материала	16	18,5	ОК 1 – ОК 7
Прекращение деятельности субъектов	10. Конкуренция предпринимателей. Виды конкуренции. Развитие конкуренции в современных условиях. Понятие предпринимательской тайны.	2	1	

предпринимательства	11. Монополия и конкуренция. Законодательное ограничение монополистической деятельности. Федеральная антимонопольная служба (ФАС), ее правовой статус. Функции ФАС. Правовое регулирование деятельности ФАС.	2		
	Практическое занятие	6	2,5	
	9. Характеристика методов правового регулирования деятельности ФАС.	2	0,5	
	10. Анализ проблем эффективности монопольного рынка	2	1	
	11. Решение ситуационных задач	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	15	
	4. Анализ антимонопольной политики правительства РФ			
Тема 2.3	Содержание учебного материала	16	18,5	ОК 1 – ОК 7
Поддержка малого предпринимательства	12. Сущность малого предпринимательства, его преимущества и недостатки. Субъекты малого и среднего бизнеса. Государственная поддержка, ее направления и формы. Инфраструктура поддержки	2	1	
	Практическое занятие	6	2,5	
	12. Сравнительный анализ преимуществ и недостатков малого предпринимательства.	2	0,5	

	13 Анализ форм государственной поддержки	2	1	
	14. Деловая игра «Предприниматель и организация»	2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	15	
	5. Характеристика основных положений действующего законодательства по вопросам лицензирования предпринимательской деятельности			
Раздел 3 Организация и управление собственным бизнесом		24	21	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	12	17	ОК 1 – ОК 7
Ресурсная основа бизнеса	13. Состав имущества предпринимателя. Правовое регулирование имущества, общий и специальный правовые режимы. Вещные и обязательственные права в отношении имущества.	2	1	
	14. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности. Виды финансирования. Взаимодействие предпринимателя с кредитными организациями	2		
	15. Трудовые ресурсы. Права и обязанности работника и работодателя. Трудовой договор. Оплата труда. Кадровая политика	2		
	Практическое занятие	2	1	

	15. Разработка кадровой политики торгового предприятия			
	Самостоятельная работа обучающихся	4	15	
	6. Анализ условий заключения трудового договора			
Тема	3.2. Содержание учебного материала	12	4	ОК 1 – ОК 7
Деловая и профессиональная этика предпринимателя	16. Сущность и значение культуры предпринимательства. Понятие деловой этики, ее основные элементы: субординация в деловых отношениях, деловые контакты, деловая переписка, культура телефонного разговора, визитные карточки, деловой протокол, деловые подарки, культура речи, внешний облик, манеры. Личные и общественные интересы в предпринимательской деятельности. Влияние общественных организаций на развитие этики. Зарубежный опыт в становлении и развитии культуры предпринимательства.	6	1	
	17. Деловая переписка. Разработка деловых писем различных видов. Деловой протокол.	2	1	
	Практическое занятие	4	2	
	16. Разработка кадровой политики торгового предприятия	2	1	

	17. Деловая переписка. Разработка деловых писем различных видов. Деловой протокол.	2	1	
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
	Максимальная учебная нагрузка студента	113	113	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	72	22	
	в том числе практические занятия	34	12	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	41	91	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета Организация предпринимательской деятельности

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-методической документации;
- УМК учебной дисциплины (учебники, контрольно- оценочные средства, учебно – методические пособия по выполнению самостоятельной работы учебно-методические пособия, видеофильмы.)

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, программное обеспечение Microsoft Office, My Test

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины Организация предпринимательской деятельности осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторной самостоятельной работы, оценки выполнения студентами индивидуальных проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения - определять организационно-правовые	Оценка выполнения практической работы №1

формы организаций	
- планировать деятельность организации	Оценка выполнения практических работ №22-25 Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 8
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №2 Оценка выполнения практических работ №6-10 № 3,4
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации	Оценка выполнения самостоятельных работ № 7
- рассчитывать по принятой методологии основные экономические показатели деятельности организации, цены и заработную плату	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 2, 4, 5 Оценка выполнения практических работ
- находить и использовать необходимую экономическую информацию	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №1-7 Оценка выполнения практических работ №16-17
знания - основные принципы построения экономической системы организации	Оценка выполнения заданий в тестовой форме Оценка результатов контрольной работы №1. Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1

- управление основными и оборотными средствами и оценку эффективности их использования	Оценка результатов контрольной работы №2: выполнения заданий в тестовой форме
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования	Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 2-3 Оценка результатов контрольной работы №2. Оценка выполнения заданий в тестовой форме
- механизмы ценообразования, формы оплаты труда	Оценка выполнения заданий в тестовой форме Оценка результатов контрольной работы №2: выполнения заданий в тестовой форме Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 4-6
- основные экономические показатели деятельности организации и методику их расчета; планирование деятельности организации	Оценка выполнения заданий в тестовой форме Оценка выполнения самостоятельных работ №7-8 Контрольная работа №2

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям учебной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных результатов обучения.

При формировании ФОС учитывают, что оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоенных компетенций.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОП.07 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности относится к общепрофессиональному учебному циклу программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 723.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать

- финансовые институты и финансовые продукты, существующие в России;

- способы и методы инвестирования денежных средств;

- основные показатели деятельности фирмы (предприятия).

Уметь

- оценивать финансовые риски при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг;

- рассчитывать основные показатели деятельности фирмы (предприятия).

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины формируются **общие компетенции**:

- ОК-2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

- ОК-3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- ОК-4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

- ОК-5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

- ОК-6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

- ОК-7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий;

- ОК-8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	очно-заочная
Объем образовательной программы учебной	41	41

дисциплины		
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	32	12
в том числе:		
теоретическое обучение (обзорные установочные занятия)	22	4
практические занятия	10	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Самостоятельная работа Изучение тем, выполнение практических работ, контрольных работ	9	29

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины (очная форма)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах очная/очно-заочная		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Банки	Содержание учебного материала	7	5,5	ОК 2 – ОК 8
	1. Банки: чем они могут быть вам полезны. Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк, Система страхования вкладов (ССВ), сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы).	2	0,5	
	2. Дебетовая карта, кредитная карта, пин-код, овердрафт, текущий счёт, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов, валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Контрольная работа 1. Задания в виде	2		

	тестов			
	Практическое занятие	2	2	
	1. Расчет процентов по кредитам, займам, банковским вкладам.			
	Самостоятельная работа обучающихся	1	3	
	1. Подготовка сообщения «Что такое система страхования вкладов (ССВ) и зачем она нужна. Сберегательные сертификаты»			
Тема	2. Содержание учебного материала	7	5,5	ОК 2 – ОК 8
Фондовый рынок	3. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов. Фондовый рынок, неопределённость, финансовый риск, инвестиционный портфель, диверсификация, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление, пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция, дисконтирование.	2	0,5	
	4. Акция, облигация, вексель, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт, государственные и муниципальные облигации, дивиденд, спред. Контрольная работа 2 Задания в виде тестов	2		
	Практическое занятие	2	2	
	2. Расчет стоимости и доходности ценных бумаг.			

		Самостоятельная работа обучающихся	1	3	
		2. Подготовка сообщения «Виды ценных бумаг. Анализ сравнительной доходности ценных бумаг»			
Тема	3.	Содержание учебного материала	3	3,5	ОК 2 – ОК 8
Страхование		5. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду. Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО, франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания.	2	0,5	
		Самостоятельная работа обучающихся	1	3	
		3. Подготовка сообщения «Виды страхования и их доля на рынке России»			
Тема 4. Налоги.		Содержание учебного материала	5	5,5	ОК 2 – ОК 8

	6. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата. Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, налоговый агент, налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня	2	0,5	
	Практическое занятие	2	2	
	3. Расчет налогов, уплачиваемых физическими и юридическими лицами.			
	Самостоятельная работа обучающихся	1	3	
	4. Изучение вопроса и составление конспекта «Виды налогов в РФ. Роль налогов в РФ»			
Тема	5. Содержание учебного материала	3	3,5	ОК 1 – ОК 7
Обеспеченная старость	7. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления. Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пенсионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, альтернативные способы накопления на пенсию.	2	0,5	

		Самостоятельная работа обучающихся	1	3	
		5. Изучение вопроса и составление конспекта «Альтернативные способы накопления на пенсию»			
Тема	6.	Содержание учебного материала	5	4,5	ОК 1 – ОК 7
Финансовые механизмы		8. Финансовые механизмы работы фирмы. Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неденежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие, выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице. Контрольная работа 3. Задания в виде тестов.	4	0,5	
		Самостоятельная работа обучающихся	1	4	
		6. Подготовка сообщения «Отчисления на социальное страхование»			
Тема	7.	Содержание учебного материала	6	8	ОК 1 – ОК 7
Собственный бизнес		9. Собственный бизнес: как создать и не потерять. Предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков, метод	2	0,5	

	бережливого производства, бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг.			
	Практическое занятие	2	1,5	
	4. Роль предприятий в рыночной экономике. Государственное регулирование предпринимательской деятельности			
	Самостоятельная работа обучающихся	2	6	
	7. Изучение вопроса и составление конспекта «Сравнительная характеристика организационно-правовых форм предприятий»			
Тема 8. Риски	Содержание учебного материала	5	5	ОК 1 – ОК 7
	10. Риски в мире денег: как защититься от разорения. Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск, экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис, финансовое мошенничество, фальшивомонетки, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки, кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков	2	0,5	

	Практическое занятие	2	0,5	
	5. Виды рисков			
	Самостоятельная работа обучающихся	1	4	
	8. Подготовка сообщения «Виды рисков»			
	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
	Максимальная учебная нагрузка студента	41	41	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	32	12	
	в том числе практические занятия	10	8	
	Внеаудиторная самостоятельная работа студента	9	29	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Бухгалтерского учета Оборудование учебного кабинета Бухгалтерского учета: - рабочее место преподавателя; - посадочные места по количеству студентов; - комплекты учебных материалов по разделам программы.

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор, программное обеспечение: Microsoft Office, MyTest.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Умения - оценивать финансовые риски при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг;	Оценка результатов выполнения практических работ №1,2
- рассчитывать основные показатели деятельности фирмы (предприятия).	Оценка результатов выполнения практических работ №3,4

Знания - финансовые институты и финансовые продукты, существующие в России;	Оценка выполнения заданий в тестовой форме Контрольная работа 1,2 Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы 1-3,5,7
- способы и методы инвестирования денежных средств;	Оценка выполнения заданий в тестовой форме Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы 2,3,6,8
- основные показатели деятельности фирмы (предприятия).	Оценка выполнения заданий в тестовой форме Контрольная работа 3 Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы 4

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 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 товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

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

И общих компетенций:

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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность *(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Продавец непродовольственных товаров.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 товаров отдельных товарных групп

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение и 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.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Очная форма:

Общее количество часов, включая практику и аттестацию, составляет 434 часа:

Максимальное количество часов – 206, в том числе:

Аудиторных – 145 (в том числе практических занятий 80 часов, лекций 65 часов, самостоятельная работа 61 час.

Квалификационный экзамен на 1-м курсе в 1 семестре - 12 часов.

Учебная практика - 108 часов;

Производственная практика – 108 часов

Очно-заочная форма:

Общее количество часов, включая практику и аттестацию, составляет 434 часа:

Максимальное количество часов – 206, в том числе:

Аудиторных – 54 (в том числе практических занятий 30 часов, лекций 24 часа, самостоятельная работа 152 часа.

Квалификационный экзамен на 1-м курсе - 12 часов.

Учебная практика - 108 часов;

Производственная практика – 108 часов

1.3. Использование вариативной части ОПОП 100 ч

В	количество	часов	обязательной	учебной	нагрузки
междисциплинарного	курса	МДК	01.01	Розничная	торговля

непродовольственными товарами добавлено 17 часов обязательной (30 часов максимальной) нагрузки, из которых 12 часов практических занятий) за счет вариативной части ППКРС.

Обоснование: - для формирования оптимальных заказов на товар, рационального размещения товаров в торговом зале, эффективного обслуживания покупателей продавец должен обеспечивать необходимую широту, полноту, глубину ассортимента и определять номенклатуру показателей качества продаваемых товаров. Поэтому в программу МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами» включен раздел «Управление ассортиментом: показатели ассортимента (широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна); этапы управления ассортиментом (установление требований к рациональности ассортимента, определение ассортиментной политики организации, формирование ассортимента); определение номенклатуры показателей качества товаров».

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практики		
			Всего	В том числе			Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация							
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4	Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров	165	114	66	-	-	-	-	51

ПК 1.2. ПК 1.4	Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале	41	31	14	-		-	-	10
Итого по модулю:		206	145	80					61
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 7	Учебная практика	108					108		-
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 7	Производственная практика	108						108	
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 7	Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен	12				12			
	Всего:	434	145	80		12	108	108	61

очно-заочная форма:

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практика производственная	практика учебная	
			Всего	В том числе					
Лекций	Лабораторных и практических занятий	Промежуточная аттестация							
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4	Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров	165	42	18	24			123	
ПК 1.2. ПК 1.4	Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале	41	12	6	6			29	

	Итого по МДК.01.01	206	54	24	30				152
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 7	Производственная практика	108					108	108	-
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 7	Учебная практика	108							
ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 1.4 ОК 1-ОК 7	Промежуточная аттестация квалификационный экзамен	12				12			
	Всего:	434	54	24	30	12	108	108	152

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами		206
Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных		165

товаров.			
Тема 1.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	Содержание		24
	1.	Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования.	2
	Практические занятия		4
	1.	Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп.	2
	2.	Определение видов и форм товарной информации расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу.	2
	Содержание		2
	2.	Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента.	
	Практические занятия		6
	3	Анализ ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с классификацией. Урок - экскурсия в торговые предприятия города	2

	4	Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента	2
	5	Анализ структуры ассортимента	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	1	Выполнение практического задания «Расчет показателей ассортимента» (широты, глубины)	2
	2	Выполнение практического задания «Расчет показателей ассортимента» (устойчивость, стабильность, новизна)	2
	Содержание		4
3.	Качество товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества. Потребительские свойства товаров. Понятие и номенклатура потребительских свойств. Градации качества товара. Контроль качества и количества товарных партий		2
4	Товарные потери. Виды потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и списанию потерь. Виды и формы товарной информации. Контрольная работа №1: выполнение задания в тестовой форме		2
	Практические занятия		2
6	Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций. Заполнение ТОРГ-15 Акт о		

		порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей	
Тема 1.2. Текстильные товары	Содержание		12
	5.	Текстильные волокна. Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон. Понятие о пряже и нитях. Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества.	2
	6.	Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей. Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха, способы изготовления, виды Контрольная работа №2: выполнение задания в тестовой форме..	2
	Практические занятия		4
	7.	Распознавание видов волокон органолептическим методом.	2
	8.	Идентификация переплетений, отделок и видов тканей.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	3.	Выполнение практического задания «Идентификация тканей»	2
	4.	Подготовка презентации по теме «Классификация и ассортимент тканей».	2
Тема 1.3. Швейные и трикотажные товары	Содержание		12
	7.	Швейные товары. Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические,	2

	эстетические. Материалы, применяемые в производстве одежды. Производство одежды. Классификация швейных товаров. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типоразмеров. Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические, эстетические	
	Практические занятия	4
9.	Идентификация деталей швейных изделий, размеров, ростов и видов швейных изделий.	2
10	Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии Урок - экскурсия в торговое предприятие ОАО «ВиД».	2
	Содержание	2
8.	Трикотажные товары. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические. Классификация трикотажных изделий. По назначению, сырью, переплетению, способу изготовления и отделке. Ассортимент трикотажных изделий: верхние, бельевые, чулочно-носочные трикотажные изделия; головные уборы и перчаточные изделия. Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №3: выполнение задания в тестовой форме	

	Практические занятия	2
	11 Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2
	6 Выполнение практического задания «Оценка качества трикотажных изделий»	2
Тема 1.4. меховые товары	Содержание	10
	9. Пушно-меховые товары. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация. Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом.. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.	2
	Практические занятия	4
	12 Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.	2
	13 Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом	2

		предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.	
		Внеаудиторная самостоятельная работа	4
	7.	Подготовка презентации по теме «Классификация и ассортимент тканей»	2
	8.	Выполнение задания в тестовой форме по теме «Пушно – меховые товары»	2
Тема 1.5. Обувные товары		Содержание	14
	10	Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография кожи. Хромовые, юфтевые кожи. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.	2
	11	Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа и верха обуви. Производство обуви. Детали обуви. Резиновая обувь. Материалы для изготовления резиновой обуви. Производство. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Ассортимент бытовой резиновой обуви.. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение. Валяная обувь. Сырье для производства, ассортимент валяной обуви, качество, маркировка, упаковка и хранение валяной обуви. Контрольная работа №5 : выполнение задания в тестовой форме..	2
		Практические занятия	6

	14	Идентификация видов натуральных и искусственных кож для верха и низа обуви, методов крепления деталей обуви.	2
	15	Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.	2
	16	Анализ ассортимента обувных товаров в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	9.	Выполнение практического задания «Изучение ассортимента и качества кожаной обуви»	2
	10	Составление глоссария по теме «Обувные товары»	2
Тема 1.6. Галантерейные товары	Содержание		6
	12	Текстильная галантерея. Ассортимент текстильной галантереи, требования к качеству. Швейная галантерея. Гардинно-тюлевые изделия и кружева. Зонты. Кожаная галантерея. Классификация, ассортимент, сырье для производства изделий кожаной галантереи. Требования к качеству, маркировка, упаковка кожгалантерейных товаров.	2
	13	Металлическая галантерея. Ассортимент, требования к качеству. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки и кисти для бритья. Зеркала,	2

		ассортимент зеркал, требования к качеству. Хранение галантерейных товаров.	
		Практические занятия	2
	17	Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров. Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме	
		Содержание	8
Тема	1.7.		
Парфюмерно-косметические товары	14	Парфюмерные товары. Сырье для производства парфюмерии. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров: функциональные, эстетические. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, фасовка, упаковка и хранение парфюмерных товаров. Косметические товары. Сырье для косметических товаров. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств: функциональные, эргономические, эстетические, свойства безопасности. Классификация и ассортимент косметических товаров Средства для ухода за кожей, для ухода за волосами и кожей головы. Туалетное мыло. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме.	2

	Практические занятия		2
	18	Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	11	Выполнение практического задания «Оценка качества парфюмерно-косметических товаров»	2
	12	Выполнение задания в тестовой форме по теме.	2
	Содержание		20
Тема 1.8. Посудо-хозяйственные товары	15	Стеклянные бытовые товары. Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды, маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий. Керамические товары. Сырье для производства керамических товаров. Производство керамических товаров. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству керамических товаров, маркировка, упаковка и транспортировка керамических товаров. Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме	2
	Практические занятия		4
	19	Идентификация способов изготовления изделий из стекла и видов декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах изделий	2

20	Идентификация видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.	2
Внеаудиторная самостоятельная работа		4
13	Выполнение практического задания «Идентификация стеклянной и керамической посуды»	2
14	Выполнение практического задания «Идентификация стеклянной и керамической посуды»	2
Содержание		2
16	Металло-хозяйственные товары и товары из пластмасс. Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Классификация, характеристика качества. Ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров Товары из пластмасс: классификация, характеристика ассортимента. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс. Товары бытовой химии. Ассортимент товаров бытовой химии: клеящие, абразивные, лакокрасочные, моющие, минеральные удобрения, средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.	
Практические занятия		6

	21	Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2
	22	Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2
	23	Идентификация ассортимента товаров бытовой химии. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	15	Выполнение практического задания «Изучение ассортимента и качества металлической посуды»	2
	16	Подготовка презентации в электронном виде «Ассортимент минеральных удобрений. Средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты»	2
	Содержание		20
Тема 1.9. Товары культурно-бытового назначения.	17	Игрушки. Классификация игрушек по возрасту детей: для детей дошкольного , школьного возраста. Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно-	2

	письменные товары: принадлежности для письма, для черчения. Канцелярские товары. Требования к качеству, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров. Контрольная работа №9: выполнение задания в тестовой форм	
Практические занятия		4
24	Идентификация ассортимента и определение качества игрушек. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2
25	Идентификация, проверки качества, комплектности, количественных характеристик изделий из бумаги и картона. Составление консультации о потребительских свойствах	2
Содержание		6
18	Спорттовары. Ассортимент спортивного инвентаря. Классификация: инвентарь для гимнастики, для легкой и тяжелой атлетики, для спортивных поединков, для водного спорта. Ассортимент товаров для зимних видов спорта. Для спортивных игр, для туризма и альпинизма, характеристика инвентаря. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров для спорта	2
19	Охотничьи товары . Классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение охотничьих товаров. Рыболовные товары, классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Транспортные средства личного	2

		пользования. Велосипеды, мотоциклы, мотороллеры, мопеды, прогулочные суда, потребительские свойства. Классификация и ассортимент, требования к качеству	
20		Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиоприемные устройства. Классификация, ассортимент радиоприемников, электроакустические приборы . Аппаратура для записи и воспроизведения звука. Ассортимент магнитофонов, телевизоры. Видеомагнитофоны, видеоплееры. Видеокамеры, видеопроекторы. Требования к качеству радиоэлектронных товаров . Фототовары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и упаковка Музыкальные товары: классификация, ассортимент. Характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №1 0: выполнение задания в тестовой форме	2
Практические занятия			2
26		Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом (предложенного вида).	
Внеаудиторная самостоятельная работа			6
17		Выполнение практического задания по применению Закона РФ «О защите прав потребителей»	2
18		Выполнение практического задания по применению Закона РФ «О защите прав	2

		потребителей»	
Тема 1.10. Бытовые электротехнические товары.	Содержание		19
	21	Электробытовые товары Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные и проводниковые изделия. Электрические лампы, светильники. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. Бытовые электрические машины. Холодильники, машины для стирки и сушки белья. Требования к качеству. Контрольная работа №11: выполнение задания в тестовой форме	2
	Практические занятия		2
	27	Составление консультации о потребительских свойствах электробытовых товаров.	
	Содержание		2
	22	Бытовые электрические приборы. Ассортимент электроприборов для глажения белья, пылесосов. Требования к качеству. Кухонные машины, приборы для микроклимата помещений. Ассортимент бытовых электрических машин. Требования к качеству. Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.	
	Практические занятия		4
28	«Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических	2	

		ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия города	
	29	Обзор рынка новинок бытовых электрических машин. Подготовка презентаций	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		9
	19	Выполнение практического задания «Классификация и ассортимент электробытовых товаров» в программе Learning App	2
	20	Выполнение практического задания «Оценка качества электробытовых товаров» в программе Learning App	2
	21	Выполнение практического задания «Оценка качества электробытовых товаров» , подготовка консультации – презентации на электробытовые товары по выбору	3
	22	Изучение ГОСТ на холодильники и стиральные машины	2
Тема 1.11. Строительные и мебельные товары	Содержание		10
	23	Строительные материалы. Основные производства и свойства строительных материалов, характеристика. Древесные, кровельные, конструкционные профильные, облицовочные и отделочные материалы, изделия из них. Материалы для остекления, для полов, стен и перегородок. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение строительных товаров. Мебельные товары. Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Контрольная работа №13:	2

		выполнение задания в тестовой форме	
	Практические занятия		6
	30	Анализ строения и пороков древесины. Идентификация ассортимента мебельных товаров; по назначению, видам, гарантийному сроку. Диагностика дефектов мебельных товаров: производственных и эксплуатационных	2
	31	Идентификация материалов, применяемых для мебельного производства и элементами конструкции мебели. Составление консультации о потребительских свойствах изделий	2
	32	Анализ ассортимента мебельных товаров в розничных торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированный магазин.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		2
	23	Выполнение практического задания «Оценка качества мебельных товаров» в программе Learning App	
	Содержание		8
Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.	24	Ювелирные товары. Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. Бытовые часы. Конструкция бытовых часов. Классификация и	2

		ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование, правила обращения с часами. Художественные изделия и сувениры. Классификация художественных изделий. Сувениры. Требования к качеству, упаковка, правила хранения. Контрольная работа №14: выполнение задания в тестовой форме.	
	Практические занятия		2
	33	Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях г. Иркутска. Урок - экскурсия в специализированные магазины	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	24	Исследование ассортимента однородной группы товаров подготовка сообщения, реферата, электронной презентации. Разработка консультации на художественные изделия и сувениры региональных производителей	2
	25	Разработка консультации на художественные изделия и сувениры региональных производителей	2
Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале.			41
Тема 2.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание		10
	25	Задачи и методы изучения покупательского спроса. Основные виды покупательского спроса. Формирование ассортимента непродовольственных товаров в магазине	2
	26	Устройство и планировка магазинов для торговли непродовольственными товарами.	2

		Виды розничной торговли непродовольственными товарами. Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров. Контрольная работа №15: выполнение задания в тестовой форме.	
	Практические занятия		2
	34	Разработка анкеты опроса покупателей на непродовольственные товары . Определение видов покупательского спроса.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		4
	26	Определения критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса в торговом предприятии.	2
	27	Исследование планировки торгового зала магазина. Составление отчета	2
Тема 2.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание		11
	27	Приемка товаров в магазинах Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения. Непродовольственных товаров.	2
	Практические занятия		2
	35	Оформление доверенности на получение товара.	
	Содержание		2
	28	Основные нормативные документы на поставку товаров. Технология приемки	

		непродовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине, особенности приемки товаров бытовой техники, обувных товаров. Сопроводительные документы. Контрольная работа №16: выполнение задания в тестовой форме.	
	Практические занятия		2
	36	Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная)	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3
	28	Подготовка реферата «Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству». Выполнение практического задания Составление акта на бой, лом, порчу	
Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание		4
	29	Хранение и подготовка непродовольственных товаров к продаже Организация хранения непродовольственных товаров в магазине Особенности подготовки отдельных групп и видов непродовольственных товаров к продаже.	2
	Практические занятия		2
	37	Определение соответствия подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже, условий хранения. (Урок - экскурсия в магазин)	
Тема 2.4. Технология размещения и	Содержание		4
	30	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные	2

выкладки отдельных видов товаров		требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно-информационная работа в магазинах. Контрольная работа №17: выполнение задания в тестовой форме.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа		2
	29	Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения «Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии»	1
	30	Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения. Выявление нарушений в торговых предприятиях при хранении и реализации товаров	1
Тема 2.5. Технология продажи товаров	Содержание		12
	31	Обслуживание покупателей Организация продажи товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров,.	2
	32	Правила обмена и возврата непродовольственных товаров в торговых предприятиях. ФЗ «О защите прав потребителей». Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме.	2
	Практические занятия		6
	38	Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров.	2
	39	Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за	2

		нарушение правил торговли».	
	40	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		2
	31	Решение торговых ситуаций. Применение статей административного права за нарушение правил торговли..	1
	32	Выполнения задание в тестовой форме	1
Промежуточная аттестация-экзамен			
Учебная практика			
<p>Виды умений, формируемых в процессе учебной практики:</p> <p>У 1. Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>У 2. Оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У 3. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>У 4. Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>У 5. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p>У 6. Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>У 7. Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.</p> <p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и</p>			108

правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды профессиональных компетенций, формируемых в процессе производственной практики:</p> <p>ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	108
Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка студента	206
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов	145
В том числе практических занятий	80
Внеаудиторная самостоятельная работа студентов	61
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Экзамен (квалификационный) по ПМ.01	12
Итого по модулю ПМ.01	434

Для очно-заочной формы:

№ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов аудиторной нагрузки				Самостоятельная работа
		Максимальной нагрузки	В т.ч. Установочные обзорные лекции	В.т. числе практические работы	аудиторной нагрузки	
1	Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров	165	20	18	38	127
2	Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале.	41	4	12	16	25
	Всего по МДК.01.01	206	24	30		152
4	Учебная практика	108				
5	Производственная практика	108				
	Промежуточная аттестация –квалификационный экзамен	12				
	Всего по ПМ:	434				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Реализация рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров обеспечивается наличием учебного кабинета Организация и технология розничной торговли; лабораторий торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета Организация и технология розничной торговли:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- образцы непродовольственных товаров;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- весоизмерительное оборудование;
- комплект торгового инструментария;
- комплект торгового инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия.

Оборудование учебного магазина:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- образцы непродовольственных товаров;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, планшеты).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, контрольных работ, оценки внеаудиторных самостоятельных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственн ых товаров	- Определение качества и комплектности непродовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; -определение количества поступившего товара; -определение маркировки непродовольственных товаров;	Оценка выполнения практических работ №1-23 Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №2, 8, 11-19 Контрольная работа №№1-8:выполнение

		задания в тестовой форме. Оценка результата деятельности
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П6 и П7: - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; -соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании;	-эксплуатации торгово-технологического оборудования; Оценка выполнения практических работ №37-40. Контрольная работа №№15 - 17: выполнение задания в тестовой форме. Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №№ 17-20. Наблюдение за деятельностью обучающихся во время проведения учебной и производственной практик, зачеты по практикам;
Обслуживать покупателей и	обслуживание покупателей по алгоритму; -предоставление	Оценка выполнения практических работ

<p>предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации -</p>	<p>достоверной информации о качестве товаров; - полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; достоверность сведений о производителях товаров; - соответствие предоставления достоверных сведений о безопасности способов эксплуатации различных непродовольственных товаров; - решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».</p>	<p>№№7.9, 12, 14-15, 18-23. Контрольная работа №№9-14: выполнение задания в тестовой форме. Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ №17-18</p>
<p>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей -</p>	<p>- выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; -обеспечение сохранности материальных ценностей..</p>	<p>Оценка выполнения практических работ №№35-36 Оценка выполнения контрольной работы №1: выполнение задания в тестовой форме</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Продавец продовольственных товаров.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Очная форма:

Общее количество часов, включая практику и аттестацию, составляет 562 часа:

Максимальное количество часов – 298, в том числе:

Аудиторных – 196 (в том числе практических занятий 96 часов, лекций 100 часов, самостоятельная работа 102 часа.

Квалификационный экзамен на 1-м курсе во 2 семестре - 12 часов.

Учебная практика - 108 часов;

Производственная практика – 144 часа

Очно-Заочная форма:

Общее количество часов, включая практику и аттестацию, составляет 562 часа:

Максимальное количество часов – 298 часов, в том числе:

Аудиторных – 64 (в том числе практических занятий 34 часа, лекций 30 часов, самостоятельная работа 234 часа.

Квалификационный экзамен на 2-м курсе - 12 часов.

Учебная практика - 108 часов;

Производственная практика – 144 часа

1.4. Использование вариативной части ОПОП

В количество часов обязательной учебной нагрузки междисциплинарного курса МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами за счет вариативной части ПКРС добавлено 20 часов (34 часа максимальной нагрузки) для углубления знаний теоретических основ товароведения, необходимых для определения качества продаваемых товаров по органолептическим показателям, распознавания дефектов и расчета энергетической ценности продуктов, в раздел «Введение в товароведение» включены темы: «Методы определения показателей качества товара», «Химический состав и пищевая ценность товаров», «Дефекты продовольственных товаров»

1.5. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров является овладение студентами видом профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.5.1. Перечень общих компетенций:

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.

1.5.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля (очная форма)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практика производственная	практика учебная	
			Всего	В том числе					
Лекций	Лабораторных и практических занятий	Промежуточная аттестация							
ПК 2.1.- 2.7.	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	40	24	10	14			16	
ПК 2.1.- 2.7.	Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	258	172	90	82			86	
	Итого по МДК.02.01	298	196	100	96			102	

ПК 2.1-2.7., ОК 1.-7	Производственная практика	144					144		-
ПК 2.1-2.7., ОК 1.-7	Учебная практика	108						108	
ПК 2.1.- 2.7.	Промежуточная аттестация квалификационный экзамен	12				12			
	Всего:	562	196	100	96	12	144	108	102

Очно- заочная форма:

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практика производственная	практика учебная	
			Всего	В том числе					
Лекций	Лабораторных и практических занятий	Промежуточная аттестация							
ПК 2.1.- 2.7.	Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса	40	14	6	8			26	
ПК 2.1.- 2.7.	Раздел 2.	258	50	24	26			208	

	Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.								
	Итого по МДК.01.01	298	64	30	34				234
ПК 2.1.- 2.7., ОК 1.-7	Производственная практика	144					144		-
ПК 2.1.- 2.7., ОК 1.-7	Учебная практика	108						108	
ПК 2.1.- 2.7	Промежуточная аттестация квалификационный экзамен	12				12			
	Всего:	562	64	30	34	12	108	108	234

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарам		298
Раздел 1. Осуществление торговотехнологического процесса		40
Тема 1.1.	Содержание	10
Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	1. Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения	2
	практические занятия	4
	1. Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса	2
	2. Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.	2
	Внеаудиторные самостоятельные работы	4

	1. Определения покупательского спроса в торговом предприятии.	2
	2. Исследование планировки торгового зала магазина. Составление отчета. Экскурсия в магазин.	2
Тема 1.2. Технология приемки товаров в магазинах	Содержание	8
	2. Приемка товаров в магазинах Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций	2
	практические занятия	2
	3. Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	2
	Внеаудиторные самостоятельные работы	4
	3. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству. Подготовка реферата.	2
	4. Выполнение практического задания «Оформление акта о завесе тары».	2
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание	6
	2. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже Организация хранения продовольственных товаров в магазине. факторы, влияющие на качество товаров при хранении Подготовка	2

	<p>продовольственных товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Основные и специальные операции. Товарные потери и меры по их сокращению. СанПин «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	
	практические занятия	4
	4. Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД. (Урок - экскурсия в магазин ООО «Берег»).	2
	5. Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям .	2
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание	8
	4. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования. Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2
	практические занятия	2

	6. Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета. (Урок - экскурсия в супермаркет «Слата»).	
	Внеаудиторные самостоятельные работы	4
	5. Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии. Подготовка сообщения.	
Тема 1.5. Технология продажи товаров	Содержание	8
	5. Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей. Основные правила работы магазинов. Основные правила продажи товаров. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров. Контрольная работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	2
	практические занятия	2
	7. Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли. Контрольная Работа №1. Выполнение задания в тестовой форме.	
	Внеаудиторные самостоятельные работы	4
	6. Решение торговых ситуаций. «Применение статей административного права	

	за нарушения и правил торговли».	
Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров		258
Тема 2.1. Введение в товароведение	Содержание	22
	6. Предмет, цели, задачи, объекты товароведения. Классификация продовольственных товаров. Кодирование товаров	2
	7. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров.	2
	практические занятия	4
	8. Химический состав и пищевая ценность товаров. Расчет калорийности продуктов.	2
	9. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара по контрольному числу	2
	Содержание	6
	8. Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров Дефекты продовольственных товаров» Методы определения качества продовольственных товаров..	2
	9. Основы стандартизации товаров в Р.Ф. Сертификации товаров в Р.Ф.	2
	10. Правила и требования к содержанию и структуре маркировки. Штриховое кодирование товаров. Контрольная работа №2. Выполнение задания в тестовой	2

		форме.	
		практические занятия	4
		10. Ознакомление с содержанием стандартов и сертификатов. Методы определения показателей качества товара	2
		11. Расшифровка маркировочных знаков на продовольственных товарах	2
		Внеаудиторная самостоятельная работа	4
		7. Маркировка продовольственных товаров: стандарты, устанавливающие требования к информации; общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп. Подготовка сообщения.	
Тема	2.2.	Содержание	30
Товароведная характеристика зерномучных товаров		11. Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика. Новые виды круп и их характеристика.	2
		практические занятия	4
		12. Определение видов крупы, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации- презентации.	2
		13. Определение видов муки, органолептическая оценка качества муки. Составление консультации-презентации.	2
		Содержание	2

12. Макароны изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству и условия хранения макаронных изделий	
практические занятия	2
14. Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет калорийности.	
Внеаудиторная самостоятельная работа	4
8. Подготовка презентации по теме «Зерномучные товары».	
Содержание	2
13. Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения. . Контрольная работа №4. Выполнение задания в тестовой форме. .	
практические занятия	2
15. Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации- презентации.	
Содержание	2
14. Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Контрольная работа №3. Выполнение задания в тестовой форме	

	практические занятия	6
	16. Определение видов хлеба и хлебобулочных изделий, органолептическая оценка качества.	2
	17. Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия – по выбору).	2
	18. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны зерномучных товаров	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4
	8. Выполнение практического задания «Решение ситуационной задачи по теме хлеб и хлебобулочные изделия.	
Тема 2.3. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	Содержание	28
	15. Свежие овощи Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.	2
	16. Капустные и луковые овощи. Пищевая ценность. Характеристика капустных и луковых овощей, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения..	2
	17. Томатные, тыквенные овощи: виды, требование к качеству, условия хранения. Салатно- шпинатные, пряные, десертные овощи. Грибы: виды, требование к качеству, условия хранения	2

практические занятия	2
19. Определение видов и сорта клубнеплодов и корнеплодов, органолептическая оценка качества	
Содержание	4
18. Свежие плоды Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.	2
19. Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	2
практические занятия	2
20. Определение видов и сорта свежих плодов, их помологических сортов. Составление консультации	
Содержание	2
20. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме	
практические занятия	4
21. Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	2

	22. Составление презентации и. Составление консультации.	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	8
	10. Подготовка презентации «Классификация овощей»	4
	11. Подготовка презентации «Классификация плодов»	4
Тема 2.4. Крахмал.	Содержание	30
Сахар.	21. Крахмал. Мед. Сахар. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения..	2
Мёд.	22. Фруктово-ягодные кондитерские изделия Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
Кондитерские изделия	23. Шоколад и какао порошок. Пищевая ценность виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2
	практические занятия	2
	23. Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества	
	Содержание	2
	24. Конфетные изделия Карамель. Пищевая ценность виды, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения	
	практические занятия	2
	24. Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества	
	Содержание	2

25. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения	
практические занятия	2
25. Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских	
Содержание	2
26. Ирис. Драже. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения. Контрольная работа №6. Выполнение задания в тестовой форме..	
практические занятия	4
26. Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товара	2
27. Составление консультации Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору)	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	8
12. Выполнение практического задания. Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий, оценка их качества»	6
13. Выполнение задания в тестовой форме по теме «Кондитерские товары»	2

Тема Товароведная характеристика вкусовых товаров	2.5.	Содержание	30
		27. Чай и чайные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	2
		28. Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	2
		практические занятия	2
		28. Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков Органолептическая оценка качества	
		Содержание	2
		29. Пряности Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	
		практические занятия	2
		29. Определение видов, группы пряностей. Органолептическая оценка качества	
		Содержание	2
	30. Приправы и соусы. Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения		
	практические занятия	2	
	30. Определение видов, группы приправы и соусы. Органолептическая оценка		

		качества	
		Содержание	2
		31. Алкогольные напитки и безалкогольные напитки Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения..	
		практические занятия	4
		31. Определение видов безалкогольных напитков. Органолептическая оценка качества	2
		32. Составление консультации и презентации на вкусовые товары	2
		Внеаудиторная самостоятельная работа	10
		14. Подготовка презентации по теме «Особенности применения пряностей и приправ».	4
		15. Выполнение практического задания «Решение профессиональной задачи».	6
Тема	2.6.	Содержание	36
Товароведная характеристика молочных товаров		32. Молоко, сливки. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2

33. Масло из коровьего молока Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2
34. Кисломолочные продукты Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения..	2
практические занятия	2
33. Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции. Составление консультаций	
Содержание	2
35. Молочные консервы. Мороженое Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	
практические занятия	2
34. Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной	

	продукции Составление консультаций	
	Содержание	2
	36. Сыры Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения. . Контрольная работа №7. Выполнение задания в тестовой форме.	
	практические занятия	6
	35. Практическое занятие №29 Определение видов сыров Органолептическая оценка качества.	2
	36. Подготовка консультации – презентации на молочные товары.	2
	37. Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя супермаркет «Слата» (урок на предприятии))	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	16
	16. Выявление соответствия правил при хранении и реализации молочных товаров в торговых предприятиях. Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения.	6
	17. Выполнение практического задания «Решение ситуационных задач по теме молоко и молочные продукты молоко и молочные продукты»	4
	18. Выполнение практического задания «Решение профессиональной задачи»	6
Тема	2.7. Содержание	10

Товароведная характеристика пищевых жиров	37. Растительное масло Животные топленые жиры. Маргарин. Кулинарные жиры Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству. Контрольная работа №8. Выполнение задания в тестовой форме.	2
	практические занятия	4
	38. Кисломолочные продукты Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения..	2
	39. Определение видов и органолептическая оценка качества растительного масла	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4
	19. Расшифровка маркировки и штрихового кода на растительное масло, расчет энергетической ценности. Выполнение практического задания	
Тема 2.8.	Содержание	40
Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	38. Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2
	39. Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	2
	40. Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент,	2

требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	
практические занятия	2
40. Определение видов и мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки	
Содержание	2
41. Колбасные изделия Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	
практические занятия	2
41. Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. Органолептическая оценка качества	
Содержание	4
42. Копченые мясные продукты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения	2
43. Мясные консервы Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №9. Выполнение задания в тестовой форме.	2
практические занятия	12
42. Определение видов и ассортимента мясных консервов. Органолептическая оценка качества	2
43. Подготовка консультации – презентации на мясные товары.	2

	44. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров	4
	45. «Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя ООО «Берег» (урок – экскурсия на предприятии)»	4
	Внеаудиторная самостоятельная работа	12
	20. Решение ситуационной задачи по теме «Мясо и мясные товары»	6
	21. Выполнение практического задания «Решение профессиональной задачи».	2
	22. Выполнение задания в тестовой форме.»	4
Тема 2.9.	Содержание	2
Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	44. Яйца и яичные продукты Яйца. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения	2
Тема 2.10.	Содержание	28
Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	45. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2
	46. Соленая, пряная, маринованная рыба Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2
	47. Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2

48. Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству	2
49. Рыбные консервы и пресервы Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству. Контрольная работа №10. Выполнение задания в тестовой форме.	2
практические занятия	6
46. Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.	2
47. Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров	2
48. «Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя ООО «Слата» (урок на предприятии)»	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	12
23Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров. Подготовка презентации.	6
24. Выявление соответствия правил в торговых предприятиях при хранении и реализации рыбных товаров Экскурсия в магазин. Подготовка сообщения.	6
Промежуточная аттестация - экзамен	

Учебная практика	108
<p>Виды умений, формируемых в процессе учебной практики</p> <p>У1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;</p> <p>У2. Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта;</p> <p>У3. Расшифровывать содержание маркировки товаров;</p> <p>У4. Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники;</p> <p>У5. Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У7. Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе;</p> <p>У8. Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара</p>	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	
Производственная практика	144
<p>Виды профессиональных компетенций, формируемых в процессе производственной практики:</p> <p>1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и</p>	

свойства отдельных продовольственных товаров	
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. 7. Изучать спрос покупателей.	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка студента	298
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	196
В том числе практических занятий	96
Внеаудиторная самостоятельная работа студента	102
Учебная практика	108
Производственная практика	144
Экзамен (квалификационный) по ПМ.02	12
Итого по ПМ.02	562

Для очно-заочной формы:

№ темы	Наименование разделов и тем	Количество часов аудиторной нагрузки				Самостоя- тельная работа
		Всего аудитор ной нагрузк и	обязательн ых	В т.ч. Установ ленные обзорные лекции	В.т. числе практич еские работы	
1	Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса	40	16	6	10	24
2	Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	258	48	24	24	210
	Итого по МДК.02.01	298	64	30	34	234
	Учебная практика	108				
	Производственная практика	144				
	Экзамен (квалификационный) по ПМ.02	12				
	Всего по ПМ:	562				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация рабочей программы модуля обеспечивается наличием учебных кабинетов:

Товароведения продовольственных товаров,

Оборудование, лаборатория - учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Оборудование

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,

- ноутбук, мультимедийная установка,

- видеофильмы,

- диапроектор.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Товароведение продовольственных товаров:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры,

- ноутбук, мультимедийная установка,

- видеофильмы,

- диапроектор.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест Лаборатории - учебный магазин:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место для мастера производственного обучения,

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- дидактические материалы продовольственных товаров (плакаты, буклеты, альбомы, листовки).
- натуральные образцы продовольственных товаров.
- электронные версии учебно-методических материалов по темам.

Освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой для проведения всех видов практических занятий. Рабочая программа обеспечена учебно-методической документацией по всем разделам модуля. Во время самостоятельной подготовки студентам оказывается помощь в форме консультаций (групповых, индивидуальных, письменных, устных). В программе профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на	- соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7;	Оценка результатов выполнения практической работы №2 Оценка результатов

<p>поступившие товары.</p>	<p>- обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары. - заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД. - соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7</p>	<p>выполнения внеаудиторных самостоятельных работы № 1- 2 Оценка результатов выполнения контрольной работы №1: выполнение задания в тестовой форме. Оценка результата деятельности за соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7 на учебной и производственной практике. - Наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов на экзамене (квалификационном).</p>
<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку</p>	<p>соответствие выполнения подготовки</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

	<p>продовольственных товаров Правилам торговли; - соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли; - соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам</p>	<p>№4,3 Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 3, 9- 21 Оценка результатов выполнения контрольной работы №1: выполнение задания в тестовой форме. Оценка результата деятельности за осуществление подготовки товаров к продаже требованием правил торговли. Оценка профессиональной деятельности на учебной и производственной практике. Наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов на экзамене (квалификационном)</p>
--	--	--

<p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Соответствие характеристики продовольственных товаров при обслуживании покупателей требованиям стандарта. - распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД - соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара ; - соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации; - соответствие консультирования</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ № 6-35 Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 7-8, 9-21 Оценка результатов выполнения контрольных работ №№2-10-8: выполнение задания в тестовой форме. Оценка профессиональной деятельности студентов на учебной и производственной практике Наблюдение и экспертная оценка деятельности на экзамене (квалификационном)</p>
---	--	--

	<p>покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму. - решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»; - соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»; - соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД;</p>	
<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения</p>	<p>- Соответствие качества товаров требованиям стандарта</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>и Правилам торговли</p> <ul style="list-style-type: none"> -установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму; -определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией. - соблюдение правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли 	<p>№3,4,5- №35</p> <p>Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 5-6</p> <p>Оценка результатов выполнения контрольных работ №№1-10: выполнение задания в тестовой форме.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности на экзамене (квалификационном)</p>
<p>Осуществлять контроль сохранности товарно - материальных ценностей.</p>	<p>Выполнение операций по сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативно технической документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления договора о материальной 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ № 2,5, 41 Оценка результатов выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 9-21 Оценка результатов выполнения контрольных работ</p>

		<p>ответственности, сопроводительных документов, товарного отчета.</p> <p>- соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации.</p>	<p>№№1-10: выполнение задания в тестовой форме. Оценка профессиональной деятельности студентов на учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности на экзамене (квалификационном)</p>
Изучать покупателей	спрос	<p>- соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</p> <p>- соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ №№1, 16,22,27,32,36,42,47.</p> <p>Оценка результата деятельности Оценка профессиональной деятельности студентов на учебной и производственной практике Наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов на экзамене (квалификационном)</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И
РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

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

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

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

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии Продавец продовольственных товаров.

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

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

иметь практический опыт:

- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

уметь:

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;

- работать на ККТ различных видов:

- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;

- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;

- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;

- оформлять документы по кассовым операциям;

- соблюдать правила по технике безопасности;

знать

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- правила охраны труда

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 336 часов, в том числе:

очная форма:

максимальной учебной нагрузки студента – 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки студента – 72 часов;

лекций 36 часов, практических занятий – 36 часов

внеаудиторной самостоятельной работы студента – 36 часа;

учебной и производственной практики – 216 часов.

Экзамен –(квалификационный) 12 ч.

очно-заочная форма:

максимальной учебной нагрузки студента – 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки студента – 36 часов;

лекций 12 часов, практических занятий – 24 часов

внеаудиторной самостоятельной работы студента – 72 часа;

учебной и производственной практики – 216 часов.

Экзамен –(квалификационный) 12 ч.

1.5. Результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями является овладение студентами видом профессиональной деятельности Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля (очная форма)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практика производственная	практика учебная	
			Всего	В том числе					
Лекций	Лабораторных и практических занятий	Промежуточная аттестация							
ПК 2.5.	Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	42	28	14	14			14	
ПК 3.1.- 3.3.	Раздел 2. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин	48	32	16	16			16	
ПК 3.4, ПК 3.5	Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	18	12	6	6			6	
	Итого по МДК.02.01	108	72	36	36			36	
ПК 3.1-3.5.,	Производственная	108					108	108	-

ОК 1.-7	практика								
ПК 3.1-3.5., ОК 1.-7	Учебная практика	108							
ПК 3.1.- 3.5.	Промежуточная аттестация квалификационный экзамен	12				12			
	Всего:	336	72	36	36	12	108	108	36

Очно-заочная форма:

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок и, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК				Практика производственная	практика учебная	
			Всего	В том числе					
Лекций	Лабораторных и практических занятий	Промежуточная аттестация							
ПК 2.5.	Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	42	16	6	10			26	
ПК 3.1.- 3.3.	Раздел 2. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин	48	16	6	10			32	
ПК 3.4, ПК 3.5	Раздел 3. Документальное	18	4	0	4			14	

	оформление кассовых операций								
	Итого по МДК.02.01	108	36	12	24				72
ПК 3.1-3.5., ОК 1.-7	Производственная практика	108					108	108	-
ПК 3.1-3.5., ОК 1.-7	Учебная практика	108							
ПК 3.1.- 3.5.	Промежуточная аттестация квалификационный экзамен	12				12			
	Всего:	336	36	12	24	12	108	108	72

1.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		108
Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования		42
Тема 1.1. Оснащение	Содержание	14
торговых предприятий торгово-технологическим оборудованием	1. Охрана труда на предприятиях торговли Нормативная база охраны труда на предприятиях торговли. Пожарная и электробезопасность. Правила эксплуатации технических и индивидуальных средств защиты. Производственный травматизм, понятие, причины травматизма. Мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, переломах, поражении электрическим током, отравлениях.	2
	2. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь Классификация, назначение, виды, немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Правила эксплуатации и безопасности труда	2

<p>при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. Контрольная работа. №1 выполнение задания в тестовой форме</p>	
<p>3. Весоизмерительное оборудование Классификация, назначение весоизмерительного оборудования. Типы весов, их назначение, требования к торговым весам, условия эксплуатации. Правила пользования мерами и измерительными приборами. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Рычажно-механические и электромеханические весы. Назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. Весы товарные, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания</p>	2
<p>4. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование: типы, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания. Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство и , правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Контрольная работа. №2 выполнение задания в тестовой форме</p>	2

<p>5. Измельчительно - режущее и фасовочно - упаковочное оборудование Классификация, назначение, виды оборудования. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации измельчительно - режущего и фасовочно - упаковочного оборудования Торговые автоматы Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, назначение, устройство, принципы действия</p>	<p>2</p>
<p>6. Холодильное оборудование Торговое холодильное оборудование, его классификация. Типы холодильного оборудования, краткая характеристика. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием. Контрольная работа. № 3 выполнение задания в тестовой форме</p>	<p>2</p>
<p>7. Подъемно-транспортное оборудование Подъемно- транспортное оборудования в торговле, классификация, основные виды. Средства малой механизации: виды, назначение, устройство. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.</p>	<p>2</p>
<p>практические занятия</p>	<p>14</p>
<p>1. Определение видов торгового оборудования и инвентаря в торговом</p>	<p>2</p>

предприятию и соблюдение правил их безопасной эксплуатации	
2. Подготовка весоизмерительного оборудования (весов настольных циферблатных) к работе, взвешивание и определение веса товара.	2
3. Подготовка к работе товарных весов, взвешивание и определение веса товара.	2
4. Подготовка к работе весов автоматических и полуавтоматических , взвешивание и определение веса товара.	2
5. Подготовка к работе весов электронных ШТРИХ МПЗ, взвешивание и определение веса товара	2
6. Верификация алгоритма подготовки к работе весоизмерительного оборудования типа: РНЗЦ13У, РНБЦ13У, товарных и электронных весов ШТРИХ МП 3, взвешивание и определение веса товара.	2
7. Определение видов измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного и холодильного оборудования и соблюдение правил их безопасной эксплуатации в торговом предприятии..	2
Внеаудиторные самостоятельные работы	14
1. Производственный травматизм в торговых предприятиях.- Электронная презентация . Составление алгоритма действий сотрудника при выявлении случая производственного травматизма Подготовка к выполнению заданий в	4

	тестовой форме.	
	2. «Анализ используемых видов немеханического оборудования и торгового инвентаря в торговом предприятии» Экскурсия в магазин, оформление творческого отчета	2
	3. Подготовка сообщения , электронной презентации в соответствии с темами Раздела 1.	4
	4. «Анализ используемых видов измельчительно-режущего, фасовочноупаковочного и холодильного оборудования в торговом предприятии» Экскурсия в магазин, оформление творческого отчета	4
Раздел 2. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин		48
Тема 2.1. Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями	Содержание	4
	8. Основные нормативные документы, регламентирующие использование ККТ. Применение контрольно-кассовых машин в торговом процессе в соответствии с Законом РФ 54-ФЗ «О порядке применения ККТ и расчетах с населением» с дополнениями(ред. от 03.07.2016)	2
	9. Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Преимущества расчетов с помощью контрольно-кассовой техники. Инвентарь контролера – кассира, противопожарный инвентарь	2
	практические занятия	2

	8. Составление алгоритма расчетов с покупателями в соответствии с требованиями Закона РФ 54-ФЗ Контрольная работа №4 выполнение задания в тестовой форме	
Тема 2.2. Назначение и устройство контрольно-кассовой техники и правила ее эксплуатации	Содержание	12
	10. Классификация контрольно-кассовой техники. Основные устройства контрольно-кассовой техники и их характеристика Типовые правила обслуживания эксплуатации контрольно-кассовой техники и правила регистрации. Особенности технического обслуживания контрольно-кассовой техники	2
	11. Порядок работы на контрольно-кассовой технике различных видов. Обязательные операции, выполняемые всеми кассовыми машинами. Дополнительные возможности контрольно-кассовых машин. Контрольная работа № 5, выполнение задания в тестовой форме	2
	12. Кассовый POS терминал. Принцип работы кассовых POS терминалов. Кассовые программы. Кассовый POS терминал IBM-4614. Клавиатура кассового POS терминала. Режим «Регистрация». Режим «Продажа». Режим «Платеж». Режим «Сброс чека». Режим «Повтор чека». Режим «Товарный отчет». Режим «Калькулятор». Режим «Возврат». Режим «Конец работы»	2
	13. Контрольно-кассовая машина "Дримкас Ф" Назначение, устройство,	2

технические характеристики. Программно-аппаратные средства системного блока. Маркировка, перечень расходных материалов, эксплуатационные ограничения	
14. Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ.	2
15. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды. Способы печати штриховых кодов. Цифровое содержание штрихкода. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Степени защиты банкнот Банка России. Основные признаки подлинности банкнот Работа кассира с банкнотами. Монеты и их особенности. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	2
практические занятия	14
9. Определение основных устройств контрольно-кассовой техники Подготовка к работе и работа на кассовом POS терминале типа IBM-4614, соблюдая правила техники безопасности	2

10. Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на кассовом POS терминале.	2
11. Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф", соблюдая правила техники безопасности	2
12. Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф". Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности..	2
13. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги	2
14. Определение платежеспособности государственных денежных знаков. Решение ситуационных задач	2
15. «Лучший кассир на контрольно – кассовой машине "Дримкас Ф" и POS терминале IBM-4614.	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	16
5. Изучение документов, регламентирующих применение ККТ. Приказ Министерства промышленности и энергетики РФ №351от 05.09.2007г. «Об утверждении образца марки-пломбы контрольно-кассовой техники»,	4

	подготовка сообщения. Приказ Минфина РФ от 17.10.2011 N 132н "Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной налоговой службой государственной функции по осуществлению контроля и надзора за соблюдением требований к контрольно-кассовой технике, порядком и условиями ее регистрации и применения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.01.2012 N 22921)	
	6. Подготовка электронной презентации, сообщения, реферата по теме «Просмотровые настольные приборы»	4
	7. Проверка качества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки. Расчет штрихкода стандартов EAN 13 и EAN 8, анализ маркировки и упаковки товаров	4
	8. Решение ситуационных задач «Правила обслуживания покупателей » в соответствии с алгоритмом расчета на контрольно-кассовой технике	4
Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций		18
Тема 3.1. Учет движения денежных средств	Содержание	6
	16. Материальная ответственность в торговле. 2 Понятие материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности. Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности. Кассовая и отчетная документация. Назначение и классификация документов,	2

требования, предъявляемые к их оформлению. Правила хранения кассовой документации	
17. Продажа товаров за наличный расчет. Оформление журнала кассира-операциониста. Определение торговой выручки за день. Прием наличных денег главной кассой.	4
практические занятия	6
15. Оформление договора материальной ответственности, определение размера ущерба при коллективной форме материальной ответственности.	2
16. Оформление журнала кассира-операциониста. Оформление приходного и расходного кассового ордера. Оформление возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам	2
17. Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы. Составление кассового отчета. Оформление справки отчета кассира-операциониста. Оформление акта о проверки наличных денежных средств кассы	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	6
9. Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Способы охраны товарно-материальных ценностей», «Типы противокражных систем»	2
10. Выполнение практических заданий по документальному оформлению	2

	кассовых операций	
	11. Подготовка и представление сообщения по теме: Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты и др.).	1
	12. Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Безналичные формы расчета.» и «Расчеты через платежные услуги ПЛУ.»	1
Промежуточная аттестация - экзамен		
Учебная практика		108
<p>Виды умений, формируемых в процессе учебной практики</p> <p>У 1. Осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>У 2. Работать на ККТ различных видов, в т.ч., на компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах;</p> <p>У 3. Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>У 4. Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>У 5. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>У 6. Оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>У 7. Соблюдать правила по технике безопасности</p>		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		
Производственная практика		108
Виды профессиональных компетенций, формируемых в процессе производственной практики:		

<p>1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p> <p>4. Оформлять документы по кассовым операциям.</p> <p>5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка студента	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента	72
В том числе практических занятий	36
Внеаудиторная самостоятельная работа студента	36
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Экзамен (квалификационный) по ПМ.03	12
Итого по ПМ.03	336

Для очно-заочной формы:

№ темы	Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка	Количество часов аудиторной нагрузки			Самостоятельная работа
			Всего аудиторной нагрузки	В т.ч. Установочные обзорные лекции	В.т. числе практические работы	
1	Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	42	16	6	10	26
2	Раздел 2. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин	48	16	6	10	32
3	Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	18	4	0	4	14
	Всего по МДК.03.01	108	36	12	24	72
4	Производственная практика	108				
	Учебная практика	108				
	Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен	12				
	Всего по ПМ.03	336				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля **ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** обеспечивается наличием учебного кабинета Техническое оснащение торговой отрасли и охрана труда, лаборатории технического оснащения торговых организаций и охраны труда, лаборатории торгово-технологического оборудования, лаборатории: Учебный магазин.

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение торговой отрасли и охрана труда:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект бланков кассовой документации;
- комплект учебно-методической документации;
- задания в тестовой форме.

Оборудование лаборатории торгово-технологического оборудования:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- контрольно-кассовая техника;
- весоизмерительное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкционных карт по темам программы;
- огнетушитель.

Оборудование учебного магазина:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- весоизмерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- образцы продовольственных товаров и непродовольственных товаров;
- комплект торгового инструментария, инвентаря;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, планшеты).

Освоение рабочей программы профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой для проведения всех видов практических занятий.

Во время самостоятельной подготовки студентам оказывается помощь в форме консультаций (групповых, индивидуальных, письменных, устных). В программе профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика..

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой технике и выполнять расчетные операции с покупателями.	- выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности; -порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции, в	- оценка выполнения практических работ № 8 – 15, -оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных

	<p>соответствии с документами, регламентирующими применение ККМ;</p> <p>-выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии с типовыми правилами эксплуатации;</p> <p>-выполнение расчетных операций в соответствии с положением о регистрации и применении ККТ технике.</p>	<p>работ № 5 – 8; -</p> <p>экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента на производственной практике, наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном)</p>
<p>Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<p>-соответствие банкнот банка России признакам подлинности;</p> <p>- определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с правилами Банка РФ .</p>	<p>- оценка выполнения практических работ № 14</p> <p>- оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 6, 8;</p> <p>- наблюдение и</p>

		экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном).
Оформлять документы по кассовым операциям.	<p>-правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ;</p> <p>- соответствие правильности оформления кассовых операций установленным требованиям;</p> <p>-соблюдение последовательности работы с документами в соответствии с алгоритмом;</p>	<p>- оценка выполнения практических работ № 15 – 17,;</p> <p>оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 9 - 12, Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента на производственной практике,</p> <p>- экспертная оценка результатов выполнения профессиональной</p>

		задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном)
Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	<p>расчет штрихкодов проведен в соответствии с алгоритмом расчета;</p> <p>считывание штрихового кода и определения количества товаров и правильности цен проведено в соответствии с алгоритмом работы POS</p> <p>–системы качество упаковки и наличие маркировки проанализировано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»</p>	<p>- оценка выполнения практических работ № 13;</p> <p>оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 7;</p> <p>Экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента на производственной практике,</p> <p>- экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене</p>

		(квалификационном)
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> -результативность применения системы защиты в торговых предприятиях; -выполнение обязанностей в соответствии должностной инструкции; - соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством и потребителями. - соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов; -соблюдение последовательности работы с документами в соответствии с алгоритмом 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практической работы № 13, 15,17 оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 7, 9,10. – - экспертная оценка работодателя профессиональной деятельности студента на производственной практике
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение операций при подготовке и эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с эксплуатационными, санитарно – гигиеническими требованиями и требованиями безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических работ № 1 – 7, -оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ № 1– 4, - экспертная оценка работодателя профессиональной

		деятельности студента на производственной практике, наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения профессиональной задачи и деятельности студента на экзамене (квалификационном)
--	--	---