

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
РЫБИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ГОРОДСКОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ

Согласовано

000 *Музыка*
Директор
Мельникова И.М.
июль 2022



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО РКГИ
С.Г. Ерастова



2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И
СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР**

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

**Квалификация: продавец
продовольственных товаров
контролер-кассир**

Базовое образование: основное общее

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2 августа 2013 года, по укрупненной группе 38.00.00 «Экономика и управление».

Зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации от 20 августа 2013 года.

Регистрационный N 29470.

Организация - разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Рыбинский колледж городской инфраструктуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС
- 1.3. Общая характеристика
 - 1.3.1. Цель ППКРС
 - 1.3.2. Срок освоения ППКРС
 - 1.3.3. Трудоемкость ППКРС
 - 1.3.4. Требования к абитуриенту.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника профессии

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды профессиональной деятельности

3. Требования к результатам освоения ППКРС

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Рабочие программы дисциплин
- 4.3. Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.4. Программа производственной практики

5. Требования к условиям реализации ОПОП СПО ППКРС

- 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Организация Государственной итоговой аттестации (ГИА)

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Базы практики
- 6.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, реализуемая ГПОУ ЯО Рыбинским колледжем городской инфраструктуры, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей профессии.

ОПОП СПО ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программу учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию ППКРС.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Нормативную правовую базу разработки ОПОП СПО ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ) с изменениями.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 723 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 20 августа 2013 года, регистрационный № 29470) (далее – ФГОС СПО).

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г № 06-259)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013г, № 464, зарегистрированного в Минюсте России 30 июля 2013 года № 29200, с изменениями Приказ от 15.12.2014 г № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464).

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.3.1. Цель ППКРС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие у студентов личностных качеств.

1.3.2. Срок освоения ППКРС среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Нормативные сроки освоения ППКРС среднего профессионального образования по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
На базе основного общего образования.	Продавец, контролер-кассир	2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППКРС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Нормативный срок освоения ППКРС СПО базовой подготовке при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет

147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	80 недель
Учебная практика и производственная практика	39 недель
Промежуточная аттестация	2 недели
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулярное время	24 недели
Итого	147 недель

1.3.4. Требования к образованию абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товарно-сопроводительные документы;
- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологические процессы.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Продажа непродовольственных товаров.

Продажа продовольственных товаров.

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

3. Требования к результатам освоения ППКРС

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

3.1. Общие компетенции:

Код компетенции	Содержание
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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Продажа непродовольственных товаров	ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
	ПК 1.2	
	ПК 1.3	
	ПК 1.4	
Продажа продовольственных товаров	ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности Изучать спрос покупателей.
	ПК 2.2	
	ПК 2.3	
	ПК 2.4	
	ПК 2.5	
	ПК 2.6	
	ПК 2.7	
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. Оформлять документы по кассовым операциям. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
	ПК 3.2	
	ПК 3.3	
	ПК 3.4	
	ПК 3.5	

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

4.1. Учебный план

4.2. Календарный учебный график

4.3. Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей
П.00 Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Основы деловой культуры
ОП.02	Основы бухгалтерского учета
ОП.03	Организация и технология розничной торговли
ОП.04	Санитария и гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Оборудование торговых предприятий
ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
УП	Учебная практика
ПП.	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, разработанных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования (письмо Миннауки России от 29.05.2007 № 03-1180), определяющих профили получаемого профессионального, базовые и профильные обще-образовательные дисциплины и их объемные параметры. Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с приказом Минобрнауки России от 20.08.2008 № 241 «О внесении изменений в Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ», реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства Образования РФ от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования», вносящего поправки в БУП-2004 в части увеличения времени на изучение ОБЖ на базовой уровне с 35 часов до 70 часов, а также с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего

образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. N 06-259)

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются коллежески самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей; оценка компетенций обучающихся.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика письменной экзаменационной работы утверждается методической комиссией.

6. Ресурсное обеспечение ППКРС

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели, в том числе в

форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели, осуществляющие руководство практикой, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Библиотечный фонд содержит также 3 наименования отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в колледже создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.4. Базы практики

Основными базами практики студентов по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир являются учебная мастерская, а также на базы организаций, с которыми заключены соответствующие договоры.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Государственного профессионального образовательного учреждения
Ярославской области
Рыбинского колледжа городской инфраструктуры
профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

форма обучения — очная
нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования — 2г 10 мес.
профиль – социально-экономический
Квалификация: Контролер-кассир
Продавец непродовольственных товаров
Продавец продовольственных товаров

1. Пояснительная записка

к учебному плану по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Настоящий рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «38.01.02. Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 02 августа 2013 г.

1.1. Организация образовательного процесса

Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября и заканчивается согласно календарного графика учебного процесса.

Указанное в рабочем учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Объем образовательной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, и включает все виды работы аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю. В соответствии с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 6.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения за счет аудиторных занятий и самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. На промежуточную аттестацию отводится 2 недели. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации определенной рабочим планом:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет и экзамен;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла, рекомендуемые формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет;
- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по междисциплинарным курсам (МДК) – экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет (проверочная работа).

Уровень подготовки обучающихся по итогам текущего контроля знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

1.2. Формы проведения консультаций

Консультации (в количестве 4 часа в год на человека) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки, как правило, в период подготовки и во время экзаменационной сессии.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение предметов на базовом и профильном уровнях.

Учебный план социально-экономического профиля предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин на базовом уровне:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. История
5. Физическая культура
6. ОБЖ
7. Астрономия

И профильных учебных предметов, изучаемых на углубленном уровне:

1. Математика
2. Право
3. Экономика
4. Информатика и ИКТ

Так же в учебный план включены предметы по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов:

1. Обществоведение
2. Естествознание
3. География
4. Сочинение: законы и секреты
5. Избранные вопросы математики
6. Программирование

7. Экология

8. Индивидуальный проект

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по каждому предмету составляет: по базовому предмету — не менее 34 часов, по профильному — не менее 68 часов.

Общеобразовательный предмет «Астрономия» изучается на базовом уровне и на него отводится в учебном плане 35 часов.

В учебный план в соответствии ФГОС СОО введен индивидуальный проект – 39 часов. Индивидуальный проект особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), которая выполняется обучающимися самостоятельно под руководством педагога в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в течение года. Индивидуальный проект выполняется в рамках учебного времени, отведенного учебным планом, а также в рамках внеаудиторной самостоятельной работы и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты— за счет времени, отведенного на общеобразовательные предметы; экзамены — за счет времени, выделенного стандартом.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся в письменной форме; по праву — в устной.

1.4. Общепрофессиональный учебный цикл

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с основными видами деятельности. В цикл включена дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда». В результате изучения этой дисциплины обучающиеся должны уметь на основе анализа современного рынка труда и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

На изучение общепрофессионального учебного цикла отводится 285 часов из расчета: обучение во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия) – 190 часов, самостоятельная работа – 95 часов.

По всем дисциплинам общепрофессионального цикла проводится дифференцированный зачет.

1.5. Профессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В учебный цикл включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения профессионального учебного цикла.

На изучение профессионального учебного цикла отводится 2139 часов из расчета: на обучение по междисциплинарным курсам отводится 735 часов (в т.ч. 490 час. аудиторные занятия, 245 – самостоятельная работа), на учебную и производственную практики – 1404 часа.

При освоение обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено,

чередуюсь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Учебная практика проводится: в учебных мастерских колледжа (учебный магазин).

Производственная практика проводится в торговых организациях города, для которых осуществляется подготовка рабочих кадров в соответствии с заключенными договорами.

Сроки проведения учебной и производственной практики в группах устанавливаются с учетом календарного графика учебного процесса, утвержденного на текущий учебный год, а также исходя из возможностей учебно-производственной базы колледжа, наличия рабочих мест на предприятиях (организациях) по месту прохождения практики.

1.6. Формирование вариативной части

На вариативную часть отводится 144 часа.

Часы вариативной части направлены:

на освоение дисциплины общепрофессионального учебного цикла «Эффективное поведение на рынке труда» - 30 час, на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям (на междисциплинарные курсы – 114 час.) с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник.

1.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно завершившие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца – диплом и присваивается квалификации:

- контролер-кассир – 2-3 разряд;
- продавец непродовольственных товаров – 3-4 разряд;
- продавец продовольственных товаров – 2-3 разряд.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам в неделях)
		Учебная практика	Производственная практика				
I	41	0	0	0		11	52
II	30	10	0	1		11	52
III	9	11	18	1	2	2	43
Всего	80	21	18	2	2	24	147

Перечень кабинетов, мастерских и лабораторий

Кабинеты:

Деловой культуры;
 Бухгалтерского учета;
 Организации и технологии розничной торговли;
 Санитарии и гигиены;
 Безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

Торгово-технологического оборудования;
 Учебный магазин.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;
 Спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
 Стрелковый электронный тир.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
 Актный зал.

Календарный учебный график

1. График учебного процесса																																																												
К у р с	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь			февраль			март			апрель			май			июнь			июль			август																					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
1																																																												
2																																																												
3	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут	ут					
Условные обозначения:																																																												
	теоретическое обучение																																																											
ут	учебная практика с теоретическим обучением														пп	производственная практика													П	государственная							итоговая аттестация																							
=	каникулы														::	промежуточная аттестация																																												

2. План учебного процесса

Индекс/уровень изучения	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)						
		Экзамен	Зачеты	Всего	Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Промежуточная аттестация				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
		Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	17 недель	22 недели		17 недель	22 недели		17 недель	22 недели							
1	2	3	4	5	6	7	8				9	10	11	12	13	14		
	Общеобразовательный цикл			2050	0	2050	1162	888				612	756	503	179	0	0	
	Обязательные общие учебные дисциплины			1190		1190	618	572				311	395	450	34	0	0	
ОУД.01 базовый	Русский язык	4		114		114	69	45				17	29	34	34			
ОУД.02 базовый	Литература		3	171		171	103	68				31	44	96				
ОУД.03 базовый	Иностранный язык		3	171		171	103	68				51	37	83				

ОУД.04 профильный	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	4		285		285	171	114				85	115	85			
ОУД.05 базовый	История		3	171		171	103	68				68	66	37			
ОУД.06 базовый	Физическая культура		3	171		171	4	167				59	69	43			
ОУД.07 базовый	ОБЖ		3	72		72	44	28						72			
ОУД.08 базовый	Астрономия		2	35		35	21	14					35				
	Обязательные по выбору из обязательных предметных областей			679		679	421	258				301	361	17	0	0	0
ОУД.09 профильный	Информатика		3	108		108	65	43				37	71				
ОУД.10 базовый	Право		2	100		100	60	40				69	31				
ОУД.11 профильный	Экономика		2	89		89	53	36				34	55				
ОУД.12 профильный	Обществознание		2	96		96	58	38				45	51				
ОУД.13 базовый	Естествознание			180		180	108	72				44	136	0	0		
	<i>Физика</i>		2	81		81	49	32				44	37				
	<i>Химия</i>		2	51		51	30	21					51				
	<i>Биология</i>		2	48		48	29	19					48				
ОУД.13 базовый	География		1	72		72	43	29				72					

ОУД.14 базовый	Родной язык		3	34		34	34					17	17				
	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся			181		181	123	58				0	0	36	145	0	0
УД.01	Сочинение: законы и секреты		4	35		35	21	14						35			
УД.02	Избранные вопросы математики		4	36		36	22	14						36			
УД.03	Экология края		3	36		36	36						36				
УД.04	Практика решения физических задач																
УД.05	Практикум по химии																
УД.06	Практикум по биологии																
УД.07	Обществознание: теория и практика			35		35	21	14						35			
УД.08	Индивидуальный проект*		4	39		39	23	16						39			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			285	95	190	107	83				0	32	96	62	0	0
ОП.01	Основы деловой культуры		2	48	16	32	20	12				32					
ОП.02	Основы бухгалтерского учета		3	48	16	32	20	12					32				
ОП.03	Организация и технология розничной торговли		3	48	16	32	20	12					32				
ОП.04	Санитария и гигиена		3	48	16	32	20	12					32				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4	48	16	32	20	12						32			
ОП.06	Эффективное поведение на рынке труда		4	45	15	30	7	23						30			
П.00	Профессиональный			2139	245	490	302	192				0	0	15	521	602	756

	цикл																
ПМ.00	Профессиональные модули			735	245	490	302	192				0	0	15	167	200	108
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров	5		231	77	154	92	62	0	0	0	0	0	15	139		
МДК.01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	4		136	77	154	92	62						15	139		
УП.01	Выполнение работ по продаже непродовольственных товаров		4	252					252						252		
ПП.01	Выполнение работ по продаже непродовольственных товаров		5	252					252							252	
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров	6		225	75	150	90	60							28	122	
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарами	5		225	75	150	90	60							28	122	
УП.02	Выполнение работ по продаже продовольственных товаров		5	252					252						102	150	
ПП.02	Выполнение работ по продаже продовольственных товаров		6	252					252								252
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	6		279	93	186	116	70								78	108

МДК. 03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	6		279	93	186	116	70							68	108
УП.03	Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		6	252					252							252
ПП.03	Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		6	144					144							144
ФК.00	Физическая культура		6	80	40	40	4	36						20	20	
Всего				4554	380	2770	1575	1199	1404		612	788	614	782	622	756
	Государственная итоговая аттестация															72
Всего часов теоретического обучения				3150	380	2762	1575	1199			612	788	614	428	220	108
Всего часов практики				1404	0		0	0	1404		0	0	0	354	402	648
ПА.00	Промежуточная аттестация															
Консультации на обучающегося по 4 часа в год (убавлять самостоятельную внеаудиторную работу)											612	788	614	428	220	108
							4174	дисци плин и МДК								
								учебн ой практ ики			0	0	0	354	150	252

Государственная (итоговая) аттестация:		производств практики			0	0	0	0	252	396
Выпускная квалификационная работа		экзаменов			0	1	0	3	2	3
Практикоориентированность ОПОП: $163+220+612/1404=71\%$		зачетов			1	7	9	8	2	4

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 Основы деловой культуры

Срок обучения 2г.10м.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) «Продавец, контролёр – кассир»

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО «Рыбинский колледж городской инфраструктуры»

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы деловой культуры

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 «Продавец, контролёр – кассир»**.

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

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

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

В результате изучения обязательной части цикла учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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.

Выпускник, освоивший программу дисциплины, 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.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы деловой культуры		48	
Введение	1. Задачи и содержание предмета. Ознакомление с формами организации работы.	1	1
Тема 1.1. Этическая культура	Содержание учебного материала	1	2
	1 Этика как наука о морали. Функции морали в обществе. Роль морали в формировании личности.		
	2 Понятие о профессиональной этике работника торговли. Нормы и принципы профессиональной морали и профессионального поведения. Внешняя и внутренняя культура.		
	3 Этикет. Понятие этикета, сферы действия этикета.		2
	Практические занятия	2	
	1. Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения продавца.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составить кодекс чести работника торговли. 2. Подобрать материал для памяток: застольный этикет, этикет поведения в общественных местах, этикет дарения, служебный этикет.	2	
Тема 1.2. Имидж работника торговли	Содержание учебного материала	2	
	1. Имидж – способ управления впечатлением о себе. Составляющие имиджа: внешний облик, манеры поведения, речь, умение общаться. Имидж делового человека. Имидж современного продавца		
	Практические занятия	2	
	1. Имидж продавца и репутация торгового предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составить перечень эстетических требований к внешнему виду продавца	2	
Тема 1.3. Культура речи	Содержание учебного материала	2	

	1.	Культура речи и речевой этикет Речевой этикет в деловом общении Элементы речевого этикета: формы общения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях и др. Основные требования к речи: тон, артикуляция, произношение, громкость, точность в подборе слов		2
	Практические занятия		4	
	1.	Отработка навыков речевого этикета работника торговли.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Подготовить сообщение «Речевой этикет работников сферы обслуживания»		
	2.	Составить речевое обращение по изложению просьбы, предложения и др.		
Тема 1.4. Культура телефонного разговора	Содержание учебного материала		2	
	1.	Этикет в деловом диалоге по телефону. Требования к содержанию деловых телефонных разговоров, основные элементы диалога. Структура и стиль телефонограммы. Требования к содержанию деловых разговоров по телефону.		3
	Практические занятия		2	
	1.	Моделирование ситуаций делового общения по телефону.		
	2.	Отработка навыков телефонного общения		
Тема 1.5. Психология общения	Содержание учебного материала		1	
	1.	Психология общения. Понятие о психологии. Понятие о психике. Познавательные психические процессы. Психология личности. Понятие о личности. Структура личности. Индивидуально-психологические особенности личности. Понятие о темпераменте и характере. Психологические основы общения. Психологический контакт. Коммуникативные умения и навыки.		3
	Практические занятия		2	
	1.	Тренинг профессионального общения продавца		
	2.	Отработка приемов продажи.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	

	1. Подготовить сообщение «Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний».		
Тема 1.6. Культура общения в сфере торговой деятельности	Содержание учебного материала	1	
	1. Понятие коммуникации. Средства вербального общения. Средства невербального общения.		3
	2. Этикет в деловом общении. Стили общения. Нормы отношений в коллективе.		3
	3. Конфликты. Причины конфликта, стратегия поведения, способы преодоления конфликтов.		3
	Практические занятия	4	
	1. Анализ конфликтных ситуаций, возникающих в работе продавца 2. Отработка способов преодоления конфликтов		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подобрать примеры конфликтных ситуаций между продавцом и покупателем и предложить их решение. 2. Подобрать примеры конфликтов в литературных произведениях.	4	
Тема 1.7. Эстетическая культура	Содержание учебного материала	1	
	1. Эстетика. Области эстетической деятельности человека Сферы эстетической культуры: архитектура, искусство, дизайн и др. Эстетическое воспитание. Эстетические чувства. Эстетический вкус.		2
	Практические занятия	2	
	1. Экскурсия в музей (театр, кинотеатр и др.) с последующим обсуждением		
Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составить перечень эстетических требований к рабочему месту продавца. 2. Дать характеристику товару как объекту эстетики.	4		
Тема 1.8. Интерьер рабочего помещения	Содержание учебного материала	1	
	1. Интерьер рабочего помещения Освещение, цвет, мебель, оборудование, декоративные элементы и др. Правила содержания помещений и рабочих мест.		2
	Практические занятия	2	

	1. Экскурсия на торговое предприятие города с последующим анализом соблюдения эстетических требований, предъявляемых к предприятию торговли.		
--	---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор
- видео и фотокамеры

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Учеб. Пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2006-192 с.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учеб. Пособие.-М: ИЦ «Академия», 2006. – 160с.

Дополнительные источники

1. Измайлова М.А. Психология и этика торговли: учебное пособие – М.: Академия, 2009
2. Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие – М.: Академия, 2010
3. Баева О.А. Ораторское искусство и деловое общение. – М., 2003.
4. Богданов Е.Н., Зазыкин В.Г. Психологические основы «паблик рилейшнз». – СПб., 2003.
5. Грэй Д. Марс и Венера на работе. Как повысить качество общения и достичь успехов в работе. – Киев, М., 2003.
6. Мальханова И.А. Деловое общение. – М., 2004.
7. Панасюк А.Ю. Вам нужен имиджмейкер? Или о том, как создавать свой имидж. – М., 2001.
8. Панасюк А.Ю. Как убеждать в своей правоте: Современные психотехнологии убеждающего воздействия. – М., 2002.
9. Панкратов В.Н. Манипуляции в общении и их нейтрализация. – М., 2000.
10. Панфилова А.П. Деловая коммуникация в профессиональной деятельности. – СПб., 2001.
11. Персикова Т.Н. Межкультурная коммуникация и корпоративная культура. – М., 2002.
12. Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация. – М., 2000.
Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.mindspace.ru/>
2. <http://www.posmotritut.ru/kak-uverenno-vesti-delovye-peregovory-po-telefonu/>
3. <http://info.tatcenter.ru/article/>
4. <http://www.koryazhma.ru/articles/etiket/work.asp>
5. <http://www.delovoi-etiket.info/>
6. <http://www.torgresh.ru/intresting/osobennosti-vozniknoveniya-i-razvitiya-konfliktov-na-torgovom-predpriyatii>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<i>1</i>	<i>2</i>
Уметь:	
применять правила делового этикета	практическая работа, тренинг
поддерживать деловую репутацию	практическая работа
соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении	практическая работа
пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	практическая работа
выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	практическая работа, тренинг
налаживать контакты с партнерами; организовывать рабочее место	практическая работа, тренинг
Знать:	
этики деловых отношений	устный опрос, практическая работа
основы деловой культуры в устной и письменной форме	устный опрос, практическая работа
нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	практическая работа, ситуационный анализ
основные правила этикета	тестирование, практическая работа
основы психологии производственных отношений	тренинг, самопрезентация
основы управления и конфликтологии	практическая работа, ситуационный анализ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы бухгалтерского учета

Срок обучения 2г.10м

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО РКГИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы бухгалтерского учета

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности

знать:

– сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;

– основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

– виды бухгалтерских счетов;

– учет хозяйственных операций

Выпускник, освоивший программу дисциплины, 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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося **16** час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	16
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Теория бухгалтерского учета		16	
Тема 1.1. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях	Содержание учебного материала	1	
	1. Понятие хозяйственного учета, виды хозяйственного учета. Сущность, особенности, задачи и функции бухгалтерского учета. Законодательные основы бухгалтерского учета.		1
Тема 1.2. Основные правила и метод ведения бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	1	
	1. Правила и методы бухгалтерского учета Основные правила ведения бухгалтерского учета. Метод ведения бухгалтерского учета: документация и инвентаризация; оценка и калькуляция; система счетов и двойная запись; баланс и отчетность.		2
Тема 1.3. Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала	1	
	1. Бухгалтерский баланс, назначение и структура. Предмет и объекты бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств предприятия. Классификация источников образования хозяйственных средств.		2
	Практические занятия	2	
	1. Составление бухгалтерского баланса методом группировки имущества организации по составу.		
Тема 1.4. Виды бухгалтерских счетов	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие и структура бухгалтерского счета. Корреспонденция счетов бухгалтерского учета. Синтетический и аналитический учет. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура		2
	Практические занятия	4	
	1. Запись хозяйственных операций на счетах аналитического и синтетического учета.		

	2.	Составление корреспонденции счетов.		
Тема 1.5. Организация и формы ведения бухгалтерского учета на предприятиях	Содержание учебного материала		1	
	1.	Организация бухгалтерского учета на коммерческих предприятиях. Понятие о формах ведения бухгалтерского учета.		2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
1. Подготовка сообщения о формах бухгалтерского учета, применяемых в торговле				
Раздел 2. Учет хозяйственных операций в коммерческой организации			32	
Тема 2.1. Учет товарных операций в коммерческих организациях	Содержание учебного материала		2	
	1.	Приемка и поступление товаров. Учет и документальное оформление операций, связанных с приемкой и поступлением товаров		2
	2.	Продажа товаров в оптовой и розничной торговле. Учет и первичные документы при продаже товаров в оптовой и розничной торговле.		2
	3.	Товарные потери. Учет и документальное оформление товарных потерь.		2
	4.	Приемка и возврат тары. Документальное оформление операций, связанных с приемкой и возвратом тары.		2
	5.	Материально-ответственные лица. Документальное оформление отчетов материально-ответственных лиц.		2
	6.	Инвентаризация. Порядок проведения инвентаризации товаров и отражение результатов инвентаризации в учете.		2
	Практические занятия			6
	1.	Отражение на счетах бухгалтерского учета операций поступления и продажи товаров на предприятиях оптовой и розничной торговли		
	2.	Оформление и отражение на счетах бухгалтерского учета результатов проведения инвентаризации товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
1. Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, товарная накладная)				
2. Оформление актов, связанных с порчей, списанием товаров				

	3. Оформление товарного отчета по унифицированной форме и подсчет остатка на конец отчетного периода		
Тема 2.2 . Учет денежных средств в коммерческих организациях	Содержание учебного материала	1	
	1. Безналичные расчеты. Документальное оформление безналичных расчетов.		2
	2. Кассовые операции. Учет и первичные документы по кассовым операциям. Оформление кассовой отчетности по окончании рабочего дня кассиром.		2
	3. Дача выручки в банк. Отражение в учете сдачи выручки в банк		2
	4. Инвентаризации денежных средств кассы. Порядок проведения и отражения на счетах бухгалтерского учета результатов инвентаризации денежных средств кассы.		2
	Практические занятия	4	
	1. Отражение на счетах бухгалтерского учета операций поступления и выбытия денежных средств из кассы		
	2. Оформление и отражение на счетах бухгалтерского учета результатов проведения инвентаризации кассы		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Оформление приходных и расходных кассовых документов при поступлении и выбытии денежных средств		
2. Оформление кассовой документации при сдаче выручки в банк, используя унифицированную форму			
3. Оформление журнала кассира-операциониста на начало и конец смены			
Тема 2.3. Учет основных средств в коммерческих организациях	Содержание учебного материала	1	
	1. Основные средства. Понятие, виды оценки основных средств.		2
	2. Поступление и выбытие основных средств. Учет и документальное оформление поступления и выбытия основных средств.		2
	3. Износ основных средств. Износ основных средств, нормы амортизационных отчислений.		2
	4. Инвентаризация основных средств. Порядок проведения инвентаризации основных средств.		2

	Практические занятия		2	
	1.	Документальное оформление поступления и выбытия основных средств		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Решение задач на расчет амортизационных отчислений		
Тема 2.4. Бухгалтерская отчетность организации коммерческих организациях	Содержание учебного материала		2	
	1.	Бухгалтерская отчетность. Понятие и назначение. Порядок составления и сроки представления. Формы бухгалтерской отчетности.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение и заполнение форм бухгалтерской отчетности		
Всего по курсу			48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы бухгалтерского учета», кабинет «Оборудование торговых предприятий», компьютерный класс.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативной документации, регламентирующий ведение бухгалтерского учета и отчетности;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине
- комплект альбомов унифицированных форм первичной бухгалтерской документации;
- образцы заполненных форм документов;
- образцы форм бухгалтерской отчетности

Компьютерный класс:

- персональные компьютеры;
- лицензионное программное обеспечение 1С: Бухгалтерия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы

1. Налоговый кодекс РФ: гл. 21 НДС, гл. 22 Акцизы, гл. 25 Налог на прибыль
2. Федеральный закон от 21 ноября 1996 г. N 129-ФЗ "О бухгалтерском учете" (с изменениями от 23 июля 1998 г., 28 марта, 31 декабря 2002 г., 10 января, 28 мая, 30 июня 2003 г., 3 ноября 2006 г., 23 ноября 2009 г., 8 мая, 27 июля, 28 сентября 2010 г.).
3. Постановление Правительства РФ от 6 марта 1998 г. N 283 "Об утверждении Программы реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности"

Положения по бухгалтерскому учету:

4. Положение по бухгалтерскому учету "Учетная политика организации" (ПБУ 1/2008) (с изменениями от 11 марта 2009 г., 25 октября, 8 ноября 2010 г.).
5. Положение по бухгалтерскому учету "Бухгалтерская отчетность организации" ПБУ 4/99 (утв. [приказом](#) Минфина РФ от 6 июля 1999 г. N 43н) (с изменениями от 18 сентября 2006 г., 8 ноября 2010 г.)
6. Положение по бухгалтерскому учету "Учет основных средств" ПБУ 6/01 (с изменениями от 18 мая 2002 г., 12 декабря 2005 г., 18 сентября, 27 ноября 2006 г., 25 октября 2010 г.)
7. Положение по бухгалтерскому учету "Доходы организации" ПБУ 9/99 (утв. [приказом](#) Минфина РФ от 6 мая 1999 г. N 32н) (с изменениями от 30 декабря 1999 г., 30 марта 2001 г., 18 сентября, 27 ноября 2006 г., 25 октября, 8 ноября 2010 г.)
8. Положение по бухгалтерскому учету "Доходы организации" ПБУ 9/99 (утв. [приказом](#) Минфина РФ от 6 мая 1999 г. N 32н) (с изменениями от 30 декабря 1999 г., 30 марта 2001 г., 18 сентября, 27 ноября 2006 г., 25 октября, 8 ноября 2010 г.)
9. Приказ Минфина РФ от 31 октября 2000 г. N 94н "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкции по его применению" (с изменениями от 7 мая 2003 г., 18 сентября 2006 г., 8 ноября 2010 г.)
10. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации (утвержден решением Совета Директоров ЦБР 22 сентября 1993 г. N 40) (с изменениями от 26 февраля 1996 г.)
11. Постановление Госкомстата РФ от 18 августа 1998 г. N 88 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций, по учету результатов инвентаризации" (с изменениями от 27 марта, 3 мая 2000 г.)
12. Постановление Госкомстата РФ от 25 декабря 1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций"
13. Положение ЦБР от 24 апреля 2008 г. N 318-П "О порядке ведения кассовых операций и правилах хранения, перевозки и инкассации банкнот и монеты Банка России"

в кредитных организациях на территории Российской Федерации" (с изменениями от 27 февраля 2010 г.)

Инструкции

14. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (утверждена постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6) (с изменениями от 29 декабря 1973 г., 14 ноября 1974 г., 23 июля 1975 г.)

15. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (утв. постановлением Госарбитража СССР от 25 апреля 1966 г. N П-7) (с изменениями, внесенными постановлениями Госарбитража СССР от 29 декабря 1973 г. N 81 и от 14 ноября 1974 г. N 98) (с изменениями от 23 июля 1975 г.)

Основная литература

16. Основы бухгалтерского учета. Учебное пособие для начального профессионального образования. Брыкова Н.В./ изд –е 6 –е, Издательский дом «Академия», 2010 г., 144 стр.

17. Теория бухгалтерского учета: практикум. Брыкова Н.В. /изд –е 5-е. Издательский дом «Академия», 2007 г., 80 стр.

Дополнительные источники

1. Автоматизация бухгалтерского учета в программе 1С: Бухгалтерия. Учебное пособие. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ. Брыкова Н.В./ изд –е 2 –е. Издательский дом «Академия», 2009 г., 64 стр.

2. Автоматизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум. Учебное пособие для начального профессионального образования. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2009 г., 80 стр.

3. Бухгалтерский учет. [Гомола А.И.](#), [Кириллов В.Е.](#), [Кириллов С.В.](#) Учебник./ Из-е 6-е. Издательский дом «Академия». 2010 г., 416 стр.

4. Теория бухгалтерского учета: классификация бухгалтерских счетов. Учебное пособие. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2009 г., 64 стр.

5. Теория бухгалтерского учета. Рабочая тетрадь. Учебное пособие для начального профессионального образования. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2010 г., 80 стр.

6. Теория бухгалтерского учета: Баланс и система счетов. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2007 г., 80 стр.

Информационные источники

1. Справочно-правовая система «Гарант».
2. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
3. 1С: Бухгалтерия.

Интернет-ресурсы

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki>
2. <http://www.businessuchet.ru/>
3. <http://wiki.klerk.ru/>
4. <http://www.tepka.ru/buh/>
5. <http://www.legatspb.ru/info/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности	Практическая работа
Знать:	
сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;	Тестирование Устный опрос на уроке
основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;	Устный опрос на уроке Письменный опрос на уроке
виды бухгалтерских счетов;	Решение заданий на запись на счета бухгалтерского учета Решение заданий на составление корреспонденции счетов
учет хозяйственных операций	Решение заданий на запись на счета бухгалтерского учета Задания на документальное оформление хозяйственных операций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП03 Организация и технология розничной торговли

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарт (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология розничной торговли

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 Организация и технология торговли является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;
- оформлять ценники на товар;
- выкладывать и размещать товар различными способами;
- консультировать покупателя по потребительским свойствам товаров;
- производить устную рекламу товаров и торгового предприятия.

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 , особенности работы с тарой;
- 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 реализации учебной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК), ПМ 01

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно- материальных ценностей.

Профессиональные компетенции ПМ02

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

В результате изучения 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.

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)	16
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Организация и технология розничной торговли		48	
Тема 1.1. Розничная торговля	Содержание учебного материала	1	
	1. Розничная торговля Сущность, задачи, функции и формы торговли. Основные термины и определения в области организации и технологии розничной торговли. Состояние и перспективы развития торговли. Органы управления и контроля в торговле. Сущность торгово-технологического процесса в магазине.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы торгово-технологических процессов в магазине.	2	
Тема 1.2. Розничная торговая сеть	Содержание учебного материала	1	
	1. Розничная торговая сеть. Назначение, структура, функции. Виды розничной торговой сети, их характеристика. Классификация предприятий розничной торговли, их виды и типы, идентифицирующие признаки. Специализация и типизация розничной торговой сети.		2
	2. Виды торговых зданий и требования, предъявляемые к ним. Состав, назначение и взаимосвязь помещений магазина. Планировка торгового зала: виды, принципы рационального размещения оборудования. Показатели использования площади магазина. Современный дизайн магазина.		2
	3. Обслуживающий персонал. Соответствие обслуживающего персонала профессиональному назначению. Требования к обслуживающему персоналу.		2
	Практические занятия	2	
	1. Работа с нормативными документами, характеризующими розничную торговую сеть.		

	2.	Экскурсия в розничное торговое предприятие. Определение вида и типа торгового предприятия по идентифицирующим признакам. Анализ планировки торгового зала и размещения оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы технологической планировки торгового зала магазина		2	
Тема 1.3. Маркетинг в торговле.	Содержание учебного материала		1	
	1.	Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара. Критерии конкурентоспособности товара. Упаковка и дизайн товара, их задачи и функции. Виды и методы изучения покупательского спроса.		2
	2.	Реклама. Понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в процессе продвижения товара.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение различных видов рекламы, используемых в торговых предприятиях.		
	2.	Определение конкурентоспособности товара на основе покупательского спроса		
	3.	Составление анкет для изучения покупательского спроса.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Оформление рекламных листовок 2. Изучение покупательского спроса в базовом учебном предприятии		2	
Тема 1.4. Менеджмент в торговле	Содержание учебного материала		1	
	1.	Понятие менеджмента. Основные принципы и функции, цели и задачи. Качества современного менеджера. Роль информации в торговле.		2
	2.	Содержание менеджмента. Управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами, информацией.		2
Тема 1.5. Технология снабжения	Содержание учебного материала		2	

и завоза товаров на розничные торговые предприятия	1.	Товароснабжение. Сущность, формы, принципы, факторы, влияющие на организацию товароснабжения. Организация закупки товаров. Источники закупок товаров Выбор поставщиков. Установление хозяйственных связей с поставщиками. Договоры поставки товаров, их содержание и порядок заключения.		2
	2.	Технология товародвижения в магазине. Понятие, назначение. Сущность децентрализованного и централизованного метода доставки товаров, маятниковых и кольцевых маршрутов. Порядок составления заявок на завоз товаров. Транспортирование товаров. Требования стандартов к транспортированию товаров и погрузочно-разгрузочным работам		2
	3.	Товарные запасы. Определение и классификация товарных запасов. Норматив товарных запасов.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Работа с нормативными документами, регламентирующими поставку товаров. Оформление документов на поставку товаров в розничное торговое предприятие		
	2.	Определение средней величины товарных запасов		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Подготовка сообщения на тему «Роль транспорта в торговле»		
	2.	Определение основных поставщиков базового торгового предприятия и определить критерии их выбора.		
	3.	Схематичное изображение товароснабжения в магазине и маршрутов доставки товаров.		
Тема 1.6. Тара и тарные операции в магазине	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие тары и упаковки. Основные виды тары , требования к ней. Классификация основных видов тары. Унификация и стандартизация тары и упаковки. Показатели качества тары.		2
	2.	Организация тарооборота в торговле. Порядок приемки, организация хранения, ремонта, возврата тары и ведение ее учета. Мероприятия по сокращению потерь по таре.		2

Тема 1.7. Технология приемки товаров в магазине	Содержание учебного материала		2	
	1.	Нормативные документы. Виды нормативных документов, регламентирующих порядок приемки товаров в магазине. Товаросопроводительные документы.		2
	2	Порядок приемки товаров по количеству и качеству. Сроки приемки. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Особенности приемки импортных товаров.		2
	3.	Документальное оформление приёмки товаров. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве товаров. Сроки предъявления претензий к поставщику.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Работа с нормативными документами, регламентирующими приемку товаров по количеству и качеству.		
	2.	Оформление сопроводительных документов, актов на расхождение в количестве и качестве товаров		
	3.	Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Оформление товаросопроводительных документов		2	
	Тема 1.8. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание учебного материала		2
1.		Организация и технология хранения товаров в магазине. Размещение и укладка товаров на хранение, режим хранения, контроль и уход за товарами. Правила техники безопасности при размещении и укладке товаров на хранение. Современная прогрессивная технология хранения товаров. Создание режима хранения. Особенности хранения отдельных групп товаров в магазине.	2	
2.		Значение предварительной подготовки товаров к продаже. Требования к подготовке товаров к продаже, регламентированные Правилами торговли. Общие и специальные операции по подготовке товаров к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов товаров к продаже.	2	
3.		Виды товарных потерь в магазине и пути их снижения. Естественная убыль, ее нормы. Требования к упаковочным материалам.	2	
Практические занятия		2		

	1.	Работа с нормативными документами, регламентирующими правила хранения и подготовки отдельных групп товаров к продаже.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	1.	Подготовка сообщения об особенностях хранения и подготовки к продаже различных групп товаров		
Тема 1.9. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	Содержание учебного материала		2	
	1.	Требования к размещению товаров, порядок подачи в торговый зал. Выкладка товаров: назначение, принципы и правила, виды, способы и средства. Мерчендайзинг в магазине: понятие, назначение, приемы. Особенности размещения и выкладки отдельных товаров с учетом требований мерчендайзинга.		2
	Практические занятия		1	
	1.	Экскурсия в розничное торговое предприятие. Анализ размещения и выкладки товаров в торговом зале.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Подготовка сообщения на тему «Мерчендайзинг в розничном торговом предприятии»		
Тема 1.10. Торговое обслуживание. Технология продажи товаров	Содержание учебного материала		2	
	1.	Торговое обслуживание покупателей. Основные понятия, назначение, формы, правовая база. Качество и культура торгового обслуживания. Услуги розничной торговли: понятие, основные и дополнительные услуги, их назначение, классификация. Качество услуг розничной торговли. Безопасность товара. Безопасность услуги торговли.		2
	2.	Основные правила работы магазина. Общие положения о работе магазина. Обязанности работников магазина при обслуживании покупателей.		2
	3.	Розничная продажа товаров в магазине. Методы продажи товаров. Технология продажи товаров при разных формах обслуживания. Дополнительные формы обслуживания. Основные элементы процесса продажи товаров: встреча покупателя, выявление спроса, предложение и показ товаров, демонстрация их в действии и др. Ценники и товарные чеки: понятие, назначение, требования к ним.		3
	4.	Правила продажи отдельных видов товаров.		3

	Особенности продажи продовольственных и непродовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей». Порядок обмена и возврата товаров. Организация работы продавца.		
Практические занятия		1	
1.	Изучение нормативных документов, регламентирующих правила продажи отдельных видов товаров и обслуживание потребителей.		
2.	Оформление ценников, товарных чеков и гарантийных талонов на технически сложный товар.		
3.	Решение торговых ситуаций, возникающих в процессе продажи товаров		
Самостоятельная работа обучающихся		2	
1. Составление характеристики услуг, применяемых в розничных торговых предприятиях 2. Составление и решение ситуационные задачи по правилам продажи товаров			
Всего:		48	
Дифференцированный зачет		1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации
- автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер, видеопроектор, экран, принтер)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» в ред. Федерального закона от 9 января 2005 г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
2. Гражданский Кодекс РФ от 09.01.96, часть 1, 2 – М.: Юридическая литература
3. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» от 23 сентября 2009 г. № 3520-1 (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный Закон «О рекламе» от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ
5. «Правила продажи отдельных видов товаров» Постановление правительства РФ от 19 января 2018 г. № 55 (в ред. от 27.03.2017 г. № 185)
6. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Стандарты

1. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения
2. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли
3. ГОСТ Р 51305-99 Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 51713-2001 Розничная торговля. Классификация предприятий

Инструкции

1. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. № П-6 (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98)
2. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству № П-7 (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98)

Основная литература

1. Технология розничной торговли / Учебное пособие под редакцией Л.А. Брагина – М.: Издательский центр «Академия», 2016
2. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли – Издательский дом «Дашков и К»,

Дополнительная литература

1. Бурмистров В. Г. Организация торговли непродовольственными товарами. - М.: Зерцало, 2016
2. Котерова Н. П. Основы маркетинга - М.: ИЦ «Академия», 2016.
3. Месхон М.Х. и др. Основы менеджмента/Перевод с английского – М.: Дело, 2015
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами – М.: ПрофОбрИздат, 2017
5. Николаева М.А. Принципы и правила выкладки товаров / Учебная лекция – М.: ОЦПКРТ, 2011
6. Новикова А.М., Голубкина Т.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. 3-е изд. - М.: ИЦ «Академия», 2016
7. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. Учебник – М.: ИТК «Дашков и К», 2017
8. Рамазанов И.А. Мерчендайзинг в торговом бизнесе. – М.: Деловая литература, 2015
9. Сухов В. Д., Сухов С. В., Москвичев Ю. А. Основы менеджмента – М.: ИЦ «Академия», 2018.

Отраслевые журналы и газеты

Стандарты и качество, Потребитель, Спрос, Российская торговля (журнал и газета), Торговая газета, Коммерческий вестник, Современная торговля

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.shop-academy>
2. <http://www.strotomedia.ru>
3. <http://www.wikipedia.org>
4. <http://www.academia-moscow.ru>
5. <http://www.znaytovar.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
1	2
Уметь:	
устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам	Практическая работа
определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;	Практическая работа Внеаудиторная самостоятельная работа
применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности	Практическая работа
консультировать покупателя по потребительским свойствам товаров; производить устную рекламу товаров и торгового предприятия.	Устный опрос Практическая работа
оформлять ценники на товар; выкладывать и размещать товар различными способами;	Практическая работа Отчет с практики
Знать:	
услуги розничной торговли, их классификацию и качество	Устный опрос на уроке Внеаудиторная самостоятельная работа
виды розничной торговой сети и их характеристику	Устный опрос на уроке. Практическая работа
типизацию и специализацию розничной торговой сети;	Устный опрос на уроке Практическая работа
основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле	Письменный опрос на уроке
основы товароснабжения в торговле	Устный опрос на уроке, Практическая работа
основные виды тары, особенности работы с тарой;	Устный опрос на уроке
технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки	Решение ситуационных задач Тестирование Практическая работа Внеаудиторная самостоятельная работа
правила торгового обслуживания и торговли товарами	Практическая работа Решение ситуационных задач
требования к обслуживающему персоналу	Практическая работа Письменный опрос
нормативную документацию по защите прав потребителей	Устный опрос на уроке. Практическая работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04.Санитария и гигиена

Срок обучения 2г.10 м

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Рыбинский городской колледж инфраструктуры.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02. «Продавец, контролёр – кассир».

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

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

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

В результате изучения обязательной части цикла учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарные правила для организации торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- проводить санитарную обработку товаров, оборудования, инвентаря
- выявлять дефекты продовольственных и непродовольственных товаров;
- работать с документами подтверждающими безопасность и качество продукции.

знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.
- характеристику дезинфицирующих, моющих и кровоостанавливающих средств;
- виды профессиональных заболеваний и их профилактику;
- гигиеническую оценку качества товаров;
- сроки годности товаров;
- виды дефектов товаров; и методы их устранения.

В процессе реализации учебной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК), ПМ 01

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей.

Профессиональные компетенции ПМ02

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

В результате изучения 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.

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
- практические занятия – **12** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Санитария и гигиена		48	
Тема 1.1. Личная гигиена персонала	Содержание учебного материала	6	
	1. Общие понятия о санитарии и личной гигиене. Значение, санитарные требования к содержанию тела, рук, ротовой полости, одежды (правила личной гигиены).		2
	2. Санитарный режим работников торговли. Санитарная культура.		2
	3. Медицинские обследования. Цель, виды. Перечень заболеваний, препятствующих работе в торговле. Предохранительные прививки, их значение.		2
	4. Санитарные книжки. Санитарный контроль.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений по теме «Личная гигиена торгового персонала». 2. Составление памятки «Гигиена работника торговли».	4	
Тема 1.2. Санитарные требования к организациям торговли	Содержание учебного материала	6	2
	1. Санитарно-эпидемиологические требования. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению организаций торговли, а также к планировке, размещению, устройству и содержанию помещений. Санитарные требования, предъявляемые к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению организаций торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды организаций торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приёму, хранению и реализации пищевых продуктов.		
	Практические занятия	4	
	1. Работа с нормативной документацией, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли.		
	2. Экскурсия на торговые предприятия города с последующим анализом соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к		

	организациям торговли.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление гигиенической памятки работника торговли «Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, особенности применения». 2. Подготовка сообщений по теме «Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами в предприятиях торговли, роль продавца».	4	
Тема 1.3. Гигиеническая оценка товаров	Содержание учебного материала	6	
	1. Гигиенической оценка товаров. Понятие и назначение. Порядок проведения гигиенической оценки продукции товаров. Способы подтверждения. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке. Дефекты продовольственных товаров.		2
	Практические занятия	4	
	1. Работа с гигиеническими заключениями по определению: подлинности, срока действия, соответствия виду товаров (согласно утверждённому Перечню). 2. Определение соответствия товаров прошедших гигиеническую оценку, требованиям нормативно-технической документации, используя данные лабораторных исследований санитарного контроля.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы «Проведение гигиенической оценки товаров». 2. Составление перечня показателей гигиенической оценки товаров с использованием нормативно-технической документации (на примере любого товара по выбору, используя Интернет-ресурсы).	4	
	Тема 1.4. Гигиена труда в торговых предприятиях.	Содержание учебного материала	7
1. Гигиене труда Понятие о гигиене труда, её значение.		2	
2. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли		2	
3. Рациональная организация трудового процесса. Рациональная организация трудового процесса		2	
4. Профессиональные вредности. Профессиональные вредности. Вредные привычки. Меры предупреждения профессиональных заболеваний.		2	

	Практические занятия	4	
	1. Разработка памятки «Санитарные требования к условиям труда работников организаций торговли».		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщений по теме «Вредные вещества, меры защиты, средства индивидуальной защиты». 2. Подготовка сообщений по теме «Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения».	4	
Итого Дифференцированный зачет.		48 1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации (СанПиН, СП)
- учебники и наглядные пособия.
- автоматизированное рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для обучающихся:

1. 1.Л.Л Чалова, С.А.Галиева, А.В.Уколова Санитария и гигиена 3- издание.: учебник – М. Академия 2009 год
2. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 27.05.2009.).
3. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001. № 23).

Для преподавателей:

- 1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (3-е изд.): учебник – М.: Академия, 2008
- 2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник (4-е изд) – М.: Академия, 2010
3. «Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле ПОТ РМ 014-2000» (утв. Постановлением Минтруда РФ от 16 октября 2000 г. № 74).
4. Постановление Минтруда РФ «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» от 12 февраля 2002 г. № 9.
5. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94. "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 30 декабря 1994 г. № 14).
6. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 27.05.2009.).
7. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001. № 23).
8. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 03 марта 1999 г. N 52-ФЗ.

9. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ.

10. Приказ Минздрава РФ от 20 июля 1998 г. N 217 «О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров» (в ред. Приказов Минздрава РФ от 02.09.1999 N 339 от 27.10.2000 N 381).

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2002 г. N 38 "О введении в действие санитарных правил и нормативов <http://otipb.ucoz.ru/load/14>; Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021—94 <http://www.aesystem.ru/gost/Data1/6/6002/index.htm>; doc/doc_73.doc

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<i>1</i>	<i>2</i>
Уметь:	
соблюдать санитарные правила для организации торговли	практическая работа
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	практическая работа
Знать:	
нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	устный опрос, практическая работа
требования к личной гигиене персонала.	Устный опрос, задания в тестовой форме

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04.Санитария и гигиена

Срок обучения 2г.10 м

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Рыбинский городской колледж инфраструктуры.

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Санитария и гигиена

1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02. «Продавец, контролёр – кассир».

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

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

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

В результате изучения обязательной части цикла учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарные правила для организации торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- проводить санитарную обработку товаров, оборудования, инвентаря
- выявлять дефекты продовольственных и непродовольственных товаров;
- работать с документами подтверждающими безопасность и качество продукции.

знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.
- характеристику дезинфицирующих, моющих и кровоостанавливающих средств;
- виды профессиональных заболеваний и их профилактику;
- гигиеническую оценку качества товаров;
- сроки годности товаров;
- виды дефектов товаров; и методы их устранения.

В процессе реализации учебной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК), ПМ 01

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей.

Профессиональные компетенции ПМ02

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

В результате изучения 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.

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часов;
- практические занятия – **12** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Санитария и гигиена		48	
Тема 1.1. Личная гигиена персонала	Содержание учебного материала	6	
5.	Общие понятия о санитарии и личной гигиене. Значение, санитарные требования к содержанию тела, рук, ротовой полости, одежды (правила личной гигиены).		2
6.	Санитарный режим работников торговли. Санитарная культура.		2
7.	Медицинские обследования. Цель, виды. Перечень заболеваний, препятствующих работе в торговле. Предохранительные прививки, их значение.		2
8.	Санитарные книжки. Санитарный контроль.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 3. Подготовка сообщений по теме «Личная гигиена торгового персонала». 4. Составление памятки «Гигиена работника торговли».	4	
Тема 1.2. Санитарные требования к организациям торговли	Содержание учебного материала	6	2
2.	Санитарно-эпидемиологические требования. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению организаций торговли, а также к планировке, размещению, устройству и содержанию помещений. Санитарные требования, предъявляемые к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению, освещению организаций торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды организаций торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приёму, хранению и реализации пищевых продуктов.		
Практические занятия			
1.	Работа с нормативной документацией, регламентирующей санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли.	4	
2.	Экскурсия на торговые предприятия города с последующим анализом соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к		

	организациям торговли.		
	Самостоятельная работа обучающихся 3. Составление гигиенической памятки работника торговли «Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, особенности применения». 4. Подготовка сообщений по теме «Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами в предприятиях торговли, роль продавца».	4	
Тема 1.3. Гигиеническая оценка товаров	Содержание учебного материала	6	
	2. Гигиенической оценка товаров. Понятие и назначение. Порядок проведения гигиенической оценки продукции товаров. Способы подтверждения. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке. Дефекты продовольственных товаров.		2
	Практические занятия	4	
	1. Работа с гигиеническими заключениями по определению: подлинности, срока действия, соответствия виду товаров (согласно утверждённому Перечню).		
	2. Определение соответствия товаров прошедших гигиеническую оценку, требованиям нормативно-технической документации, используя данные лабораторных исследований санитарного контроля.		
	Самостоятельная работа обучающихся 3. Составление схемы «Проведение гигиенической оценки товаров». 4. Составление перечня показателей гигиенической оценки товаров с использованием нормативно-технической документации (на примере любого товара по выбору, используя Интернет-ресурсы).	4	
Тема 1.4. Гигиена труда в торговых предприятиях.	Содержание учебного материала	7	
	5. Гигиене труда Понятие о гигиене труда, её значение.		2
	6. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли		2
	7. Рациональная организация трудового процесса. Рациональная организация трудового процесса		2
	8. Профессиональные вредности. Профессиональные вредности. Вредные привычки. Меры предупреждения профессиональных заболеваний.		2

	Практические занятия	4	
	2. Разработка памятки «Санитарные требования к условиям труда работников организаций торговли».		
	Самостоятельная работа обучающихся 3. Подготовка сообщений по теме «Вредные вещества, меры защиты, средства индивидуальной защиты». 4. Подготовка сообщений по теме «Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения».	4	
Итого Дифференцированный зачет.		48 1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации (СанПиН, СП)
- учебники и наглядные пособия.
- автоматизированное рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для обучающихся:

4. 1.Л.Л Чалова, С.А.Галиева, А.В.Уколова Санитария и гигиена 3- издание.: учебник – М. Академия 2009 год
5. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 27.05.2009.).
6. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001. № 23).

Для преподавателей:

- 1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (3-е изд.): учебник – М.: Академия, 2008
- 2.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник (4-е изд) – М.: Академия, 2010
3. «Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле ПОТ РМ 014-2000» (утв. Постановлением Минтруда РФ от 16 октября 2000 г. № 74).
4. Постановление Минтруда РФ «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» от 12 февраля 2002 г. № 9.
5. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94. "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 30 декабря 1994 г. № 14).
6. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 27.05.2009.).
7. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001. № 23).
8. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 03 марта 1999 г. N 52-ФЗ.

9. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ.
10. Приказ Минздрава РФ от 20 июля 1998 г. N 217 «О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров» (в ред. Приказов Минздрава РФ от 02.09.1999 N 339 от 27.10.2000 N 381).

Дополнительные источники:

Интернет – ресурсы: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2002 г. N 38 "О введении в действие санитарных правил и нормативов <http://otipb.ucoz.ru/load/14>; Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021—94 <http://www.aesystem.ru/gost/Data1/6/6002/index.htm>; doc/doc_73.doc

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
<i>1</i>	<i>2</i>
Уметь:	
соблюдать санитарные правила для организации торговли	практическая работа
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	практическая работа
Знать:	
нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	устный опрос, практическая работа
требования к личной гигиене персонала.	Устный опрос, задания в тестовой форме

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и Рекомендаций по разработке программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» ГОУ ЯО «Институт развития образования»

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы для профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в обязательную часть общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся *должен уметь*:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуациях;
- 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, самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

Обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в 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 СПО;

- области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой медицинской помощи.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование раздела, темы	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения
Раздел 1 Обеспечение безопасности жизнедеятельности		16	
Тема 1.1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях	Содержание	9	
	1 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения их реальности. Классификация опасных и чрезвычайных ситуаций по происхождению (природные, техногенные и социальные). Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций. Принципы обеспечения безопасности (ориентирующие, технические, управленческие, организационные)		1
	2 Задачи гражданской обороны. Понятие о гражданской обороне. Предназначения и задачи гражданской обороны по обеспечению защиты населения		1
	3 Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Организационные мероприятия Инженерно-технические мероприятия Специальные мероприятия		2
	4 Терроризм – угроза национальной безопасности России Понятие о терроризме. Основные формы проявления терроризма. Меры противодействия терроризму		1

	5	Способы защиты населения от оружия массового поражения. Оповещение о чрезвычайной ситуации, оценка обстановки и определение границ и площадей зон поражения. Эвакуация населения, санитарная обработка. Обеспечение деятельности бытовых и технических объектов, меры поддержания правопорядка, аварийно-спасательные работы		1
	6	Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Средства защиты органов дыхания и кожи, медицинские средства защиты. Убежища, противорадиационные укрытия, простейшие укрытия		2
	7	Меры пожарной безопасности, правила поведения при пожаре. Профилактика пожаров. Использование первичных средств пожаротушения. Правила поведения и действия при пожаре		1
	8	Первая медицинская помощь пострадавшим. Ранения, их виды, первая медицинская помощь при ранениях. Кровотечения, их виды, первая медицинская помощь при кровотечениях Понятия клинической смерти и реанимации, правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Составление тематического конспекта с использованием нескольких источников информации: планирование, организация и проведение работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций		
	2	Просмотр и анализ видеоматериалов: оповещение о чрезвычайной ситуации, эвакуация персонала и населения из зоны чрезвычайной ситуации:		
	3	Составление памятки: «Правила поведения в убежищах и укрытиях»		
	4	Определение размера противогаза, надевание противогаза, изучение состава индивидуальной аптечки		
	5	Просмотр и анализ видеоматериалов составление инструкции «Действия при пожаре»		

6	Наложение повязок на голову и конечности, наложение шины на конечности, наложение кровоостанавливающего жгут, транспортировка на медицинских носилках (помощь условно потерпевшим). Просмотр и анализ видеоматериалов: первая медицинская помощь при травмах, ожогах, ранениях, транспортирование пострадавших		
Контрольная работа по теме «Обеспечение безопасности жизнедеятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях»		1	
Самостоятельная работа обучающихся		8	
1	Подготовка выступления на тему «Цели изучения предмета Безопасность жизнедеятельности»		
2	Подготовка сообщений на темы: а) Что представляет собой аксиома о потенциальной опасности? Б) Основные принципы населения в условиях чрезвычайных ситуаций		
3	Подготовка ответов на вопросы: а) Что такое гражданская оборона? Б) Что называется чрезвычайной ситуацией? В) Какие формирования создаются на предприятиях ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций? Г) Как осуществляется оповещение населения? Д) Каков порядок хранения и выдачи средств индивидуальной защиты населения?		
4	Подготовка с использованием средства массовой информации сообщения на тему «Причины аварий и катастроф на промышленных объектах»		
5	Построение схемы. А) Способы защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Б) Коллективные средства защиты. В) Виды чрезвычайных ситуаций		
6	Подборка иллюстративных материалов на тему «Устройство и оборудование коллективных средств защиты»		
7	Составить алгоритм оказания ПП		

	8	Подготовка к КР		
Раздел 2			16	
Вооружённые Силы России				
Тема 2.1. Основы военной службы и обороны. Виды и рода войск	Содержание		10	
	1	История создания Вооруженных сил России. Создание советских вооруженных сил. Создание вооруженных сил РФ.	2	1
	2	Основы военной службы и обороны государства. Законодательство Российской Федерации в области обороны, правовые основы военной службы. Военная доктрина Российской Федерации		1
	3	Виды и рода войск: основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии	2	1
Тема 2.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу	1	Военно-учетные специальности родственные полученной профессии		2
	2	Области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы		1
	3	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке		1
	4	Высшие военные учебные заведения РФ, требования, порядок приема		
	5	Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы		2
8	Практические занятия		6	

	1	Составление тематического конспекта с использованием нескольких источников информации: полученные профессиональные знания, необходимые в ходе исполнения обязанностей военной службы		
	2	Подготовка доклада: Военная доктрина РФ		
	3	Составление таблицы: военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии		
	4	Составление планового конспекта: определение правовой основы военной службы в Конституции РФ, в федеральных законах «Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе»		
	5	Составление вопросов для взаимного контроля: правила приёма гражданской молодежи в военные образовательные учреждения		
	6	Просмотр и анализ иллюстративных и видеоматериалов: виды Вооруженных Сил, основные виды вооружения и военной техники и специального снаряжения:		
	7	Просмотр и анализ видеоматериалов: Ритуалы вооруженных сил РФ		
	8	Просмотр и анализ видеоматериалов: Дни воинской славы России		
	ВСЕГО		32	
Самостоятельная работа обучающихся			8	
1	Подготовка сообщений а) Военная доктрина Российской Федерации. б) Основные направления обеспечения военной безопасности			
2	Подготовка ответов на вопросы: а) Какие законы Российской Федерации, определяют правовую основу военной службы? б) Как вопросы военной службы отражены в Конституции Российской Федерации? в) Какие виды и рода войск существуют?			
3	Подготовка сообщений а) История армии России			
4	Подготовка иллюстративного материала по теме «Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии»			
5	Подготовка выступлений			

	Психологическая саморегуляция военнослужащего в экстремальных условиях военной службы - 2 часа	
6	Подготовка выступлений. а) Приёмы бесконфликтного общения в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. б) Психологическая саморегуляция военнослужащего в повседневной деятельности.	
7	Подготовка и защита проекта. Организация и порядок поступления граждан на военную службу в добровольном порядке	
8	Подготовка и защита проекта. а) Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется на основе кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета, технические средства обучения:

Библиотечный фонд

- Конституция Российской Федерации
- Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».
- Закон Российской Федерации «О гражданской обороне»
- Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности»
- Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник
- Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
- Учебное пособие по основам медицинских знаний
- Наставление по стрелковому делу: основы стрельбы из стрелкового оружия
- Наставление по стрелковому делу: 7,6 2-мм модернизированный автомат

Калашникова

- Электронные учебники и учебные пособия по тематике программы
- Дидактические материалы по основным разделам БЖД
- Контрольно-измерительные материалы по основным разделам БЖД
- Научная, научно-популярная литература, литература по военно-патриотическому воспитанию, справочные пособия (энциклопедии и энциклопедические словари)
- Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)
- Федеральный государственный образовательный стандарт НПО
- Примерная рабочая программа по БЖД

Печатные пособия

- Комплект таблиц «Основы безопасности жизнедеятельности»
- Комплект таблиц «Основы военной службы»
- Комплект таблиц «Терроризм»
- Комплект таблиц «Символы воинской чести»
- Комплект таблиц «Оружие России»
- Комплект таблиц «Единая система предупреждения ЧС (ГО)»

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование (приборы радиационной и химической разведки, средства индивидуальной защиты, перевязочный материал, средства ухода за больными и пострадавшими)

Макеты

- Простейшее укрытие в разрезе
- Убежище в разрезе
- Тренажер для оказания первой помощи

Технические средства обучения: телевизор с универсальной подставкой, видеомагнитофон (видеоплейер), аудио-центр, мультимедийный компьютер, сканер, принтер, копировальный аппарат, цифровая видеокамера и цифровая фотокамера, диапроектор или оверхэд (графопроектор), мультимедиапроектор, экран, средства

телекоммуникации

Экранно-звуковые пособия:

Видеофильмы, DVD фильмы, слайды по разделам курса БЖД

Аудиозаписи и фонохрестоматии по всеобщей истории и истории России

3.2 Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Васнев, В. А. Основы подготовки к военной службе. Методические материалы и документы. Книга для учителя. 10-11 классы – М.: Просвещение, 2013

2. Карташева, Т. А. Тесты по основам безопасности жизнедеятельности: 10-11 классы/ Т. А. Карташева, С. К. Миронов, В. К. Миронов – М.: Экзамен, 2015

3. Смирнов, А. Т. Основы военной службы: учебное пособие / А. Т. Смирнов, В. А. Васнев – М.: Дрофа, 2015

4. Соловьёв, С. С. ОБЖ: 11 класс: тесты к учебнику И. К. Топорова «Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы». – М.: Экзамен, 2013

5. Топоров, И. К. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы/ И. К. Топоров – М.; Просвещение, 2013

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: программа БЖД / авт.-сост. Дронов А. А. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <http://www.danet88.ru/helpst/student.html> - Загл. с экрана

2. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования. [Электронный ресурс]. – Режим доступа – <http://www.lexed.ru/standart/03/02/20.html> – Загл. с экрана.

3. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – http://www.edu.ru/db/portal/nach/archiv_new.htm – Загл. с экрана.

4. Обеспечение безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <http://www.school-obz.org/topics/narco/narco.html> – агл. с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» осуществляется в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения учащимися индивидуальных заданий, исследований

Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практических занятий
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практических занятий
Применять первичные средства пожаротушения	Оценка результатов практического занятия
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей, определять среди военно-учетных специальностей родственные полученной профессии	Оценка результатов практического занятия
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы	Оценка результатов практической работы
Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка содержания выступлений «Приёмы бесконфликтного общения в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы», «Психологическая саморегуляция военнослужащего в повседневной деятельности», «Психологическая саморегуляция военнослужащего в экстремальных условиях военной службы»
Оказывать первую помощь пострадавшим	Оценка результатов практического занятия
Знать:	
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Основные виды потенциальных опасностей, их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Принципы обеспечения устойчивости	Собеседование по результатам

объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму	внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Способы защиты населения от оружия массового поражения	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Способы защиты населения от оружия массового поражения	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы
Основы военной службы и обороны государства	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практического занятия
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практических занятий, оценка результатов исследований на тему «Организация и порядок призыва граждан на военную службу» и «Организация и порядок поступления граждан на военную службу в добровольном порядке»
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии	Оценка содержания подборок иллюстративного материала по теме «Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии»
Области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практического занятия

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»**

Срок обучения 2г.10 м

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Рыбинский городской колледж инфраструктуры.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06.ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02.Продавец, контролер-кассир

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/владеть:

- владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;
- владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовность к поиску работы;
- владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
- владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;
- владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы»;
- владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;
- владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;
- владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;
- уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
- уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
- владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- владеть способами планирования профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для

эффективного поиска работы и трудоустройства;

- структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
- составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности;
- преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;
- структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
- целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;
- пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления;
- структуру и этапы делового общения, вербальные и невербальные компоненты и средства общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления;
- требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;
- основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;
- документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформлении трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
- нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;
- виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения;
- приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- возможные типы карьеры и этапы ее развития.

В результате изучения 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.
- ОК 7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, *в том числе:*

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 30 час;
в том числе практических работ 23 часа.
- самостоятельной работы обучающихся 15 час.;
- .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	30
в том числе:	
практические занятия	23
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Раздел 1. Рынок труда и возможности трудоустройства выпускников	5	
Тема 1. Рынок труда и профессий: современные тенденции	<p>Содержание учебного материала. Общая характеристика рынка труда и рынка профессий. Основные понятия, значимые для темы. Структура рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Занятые и безработные. Современное состояние и тенденции российского и регионального рынка труда, рынка профессий. Источники и носители информации о рынке труда, рынке профессий.</p> <p>Практическое занятие по теме 1. Задание 1. Изучаем основные понятия рынка труда. Задание 2. Знакомимся с отраслевой структурой занятого населения. Задание 3. Изучаем спрос и предложение на рынке труда. Задание 4. Изучаем спрос и предложение рабочей силы в профессионально-квалификационном разрезе на региональном рынке труда.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 1. Задание 1. Анализируем состояние современного рынка труда и рынка профессий. Задание 2. Обобщаем знания по теме.</p>	3 2	2
Тема 2. Конкурентоспособность выпускников профессиональных учебных заведений	<p>Содержание учебного материала. Конкурентоспособность, как основное требование к работнику на рынке труда. Формирование представлений о составляющих конкурентоспособности работника на рынке труда и требованиях работодателей к уровню подготовки выпускников. Основные понятия, значимые для данной темы. Освоение способов анализа составляющих конкурентоспособности выпускников по осваиваемой профессии: сущность и социальная значимость профессии; преимущества получаемого образования; общие и профессиональные компетенции по профессии. Освоение способов анализа каждым выпускником своей конкурентоспособности. Формирование представлений о возможных способах повышения</p>	2	2

	<p>конкурентоспособности выпускника.</p> <p>Практическое занятие по теме 2.</p> <p>Задание 1. Составляем «Портрет успешного человека» на рынке труда.</p> <p>Задание 2. Проводим мини-дебаты «Молодой специалист: за и против».</p> <p>Задание 3. Заполняем тест: «Насколько активна ваша позиция на рынке труда?»</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 2.</p> <p>Задание 1. Определяем свои преимущества как работника (анализ своей конкурентоспособности).</p>		
	Раздел 2. Поиск работы	18	
Тема 3. Определение целей поиска работы	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Обсуждение преимуществ целенаправленного поведения, анализа профессиональных ценностей, постановки целей поиска работы. Построение образа желаемого будущего, составление карты ожиданий от будущей работы: оценка значимости профессиональных ожиданий, определение критериев предпочтительности при поиске работы, формулирование целей поиска работы, выстраивание временной перспективы, проверка сформулированных целей на жизнеспособность. Определение ценностных и целевых ориентиров при поиске работы. Составление списка возможных вариантов поиска работы и трудоустройства.</p> <p>Практическое занятие по теме 3.</p> <p>Задание 1. Строим образ желаемого будущего.</p> <p>Задание 2. Составляем карту ожиданий от будущей работы.</p> <p>Задание 3. Оцениваем значимость профессиональных ожиданий.</p> <p>Задание 4. Определяем критерии предпочтительности при поиске работы.</p> <p>Задание 5. Формулируем цели поиска работы.</p> <p>Задание 6. Выстраиваем временную перспективу.</p> <p>Задание 7. Проверяем сформулированные цели на жизнеспособность.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 3.</p> <p>Задание 1. Определяем свои ожидания от будущей работы</p> <p>Задание 2. Ищем возможные для себя варианты трудоустройства.</p>	2	3
Тема 4. Возможности и ограничения при поиске работы. Профессионально- психологический	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Самопознание и формирование позитивного «Я» при поиске работы.</p> <p>Составление профессионально-психологического портрета: образование, возраст, личные качества, достижения в разных сферах. Формирование представления о структуре, правилах и способах формирования собственного портфолио (мой портрет, достижения, коллектор и др.).</p> <p>Подготовка и проведение самопрезентации для ситуации трудоустройства.</p>	2	

<p>портрет</p>	<p>Практическое занятие по теме 4. Задание 1. Определяем свои сильные стороны и преимущества как работника. Задание 2. Расширяем сильные стороны и преимущества. Задание 3. Составляем профессионально-психологический портрет. Задание 4. Разрабатываем структуру собственного портфолио. Задание 5. Готовим текст самопрезентации.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 4. Задание 1. Рисуем свой профессионально-психологический портрет. Задание 2. Готовимся к самопрезентации. Задание 3. Составляем свое портфолио.</p>		3
<p>Тема 5. Подготовка презентационных документов и материалов</p>	<p>Содержание учебного материала. Основные понятия темы. Презентационные документы соискателей, востребованные на рынке труда сегодня: профессиональное резюме, автобиография, CV (курикулум витэ), мини-резюме, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. Их целевое назначение, виды, структура, требования к подготовке, преимущества и функциональные ограничения. Состав пакета презентационных документов. Подготовка пакета документов обучающимися. Экспертиза и доработка (корректировка) документов.</p> <p>Практическое занятие по теме 5. Задание 1. Осваиваем подготовку основных презентационных документов. Задание 2. Осваиваем подготовку сопутствующих презентационных документов.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 5. Задание 1. Анализируем требования работодателей к своей специальности. Задание 2. Готовим пакет своих презентационных документов.</p>	4	3
<p>Тема 6. Стратегия и тактика поиска работы</p>	<p>Содержание учебного материала. Основные понятия темы. Подготовка к поиску работы. Пути и способы поиска работы. Способы пассивного и активного поиска работы. Их характеристика, возможности и ограничения. Освоение конкретных способов поиска работы. Телефонные звонки при поиске работы, звонки по вакансиям и поисковые. Оптимальный алгоритм телефонного звонка. Возможные затруднения при поиске работы и способы их преодоления. Формирование представлений о возможных видах мошенничества при трудоустройстве. Оценка готовности к поиску работы. Работа с Дневником поиска.</p> <p>Практическое занятие по теме 6. Задание 1. Составляем «Дневник поиска работы».</p>	2	

	<p>Задание 2. Настраиваемся на поиск работы.</p> <p>Задание 3. Анализируем объявление о вакансии.</p> <p>Задание 4. Сопоставляем требования вакансии с возможностями выпускника.</p> <p>Задание 5. Осваиваем способы активного поиска работы.</p> <p>Задание 6. Делаем звонок работодателю.</p> <p>Задание 7. Заполняем тест «Умеете ли вы говорить по телефону».</p> <p>Задание 8. Заполняем тест «Оцените свою готовность к поиску работы».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 6.</p> <p>Задание 1. Разрабатываем свой «План поиска работы».</p>		3
<p>Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Основные понятия темы. Структура, этапы делового общения. Способы взаимодействия в процессе общения. Вербальные и невербальные компоненты общения. Способы структурного анализа делового общения. Этапы делового общения. Способы процессуального анализа делового общения. Способы ролевого анализа делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции) и пути их преодоления.</p> <p>Практическое занятие по теме 7.</p> <p>Задание 1. Анализируем структурные элементы деловой беседы.</p> <p>Задание 2. Осваиваем значения жестов людей.</p> <p>Задание 3. Учимся понимать мимику и жесты.</p> <p>Задание 4. Учимся моделировать голос и тон.</p> <p>Задание 5. Учимся проводить процессуальный анализ делового общения.</p> <p>Задание 6. Определяем ролевые позиции.</p> <p>Задание 7. Отрабатываем ролевые позиции в ситуации делового общения.</p> <p>Задание 8. Проводим самооценку «Насколько приятным человеком в общении я являюсь?»</p> <p>Задание 9. Отрабатываем вежливые формы обращения.</p> <p>Задание 10. Подбираем способы преодоления типичных манипуляций в общении.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 7.</p> <p>Задание 1. Оцениваем готовность к деловой беседе.</p> <p>Задание 2. Учимся по позам и жестам «немного кино» понимать героев.</p> <p>Задание 3. Учимся убеждать.</p>	2	3

<p>Тема 8. Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве</p>	<p>Содержание учебного материала. Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Освоение способов преодоления возможных трудностей во время подготовки и прохождения собеседования при приеме на работу.</p> <p>Практическое занятие по теме 8. Задание 1. Актуализируем собственные представления по теме «Собеседование». Задание 2. Тренируемся в ходе мини-игры «Подготовка к собеседованию». Задание 3. Готовим в мини-группах выступления: о правилах поведения на собеседовании; о причинах, по которым работодатель отказывает претендентам при приеме на работу; о том, как «провалить» собеседование. Задание 4. Готовимся отвечать на вопросы при приеме на работу в ходе ролевой игре «Ответы и вопросы». Задание 5. Отрабатываем навыки собеседования в разных модельных ситуациях: собеседование при трудоустройстве; конфликтные или нестандартные ситуации; ситуации с разным типом поведения работодателя и др. Задание 6. Учимся понимать позицию работодателя «Взгляд работодателя».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 8. Задание 1. Дополняем личное портфолио материалами, использованными на занятии. Задание 2. Отрабатываем ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования. Задание 3. Составляем собственный перечень вопросов для собеседования. Задание 4. Проводим самооценку готовности к прохождению собеседования.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Тема 9. Прохождение испытаний при трудоустройстве</p>	<p>Содержание учебного материала. Виды испытаний при приеме на работу: биографический метод, интервьюирование, анкетирование, наблюдение, тестирование, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Подготовка к испытаниям при приеме на работу. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Работа Центра оценки при приеме на работу.</p> <p>Практическое занятие по теме 9. Задание 1. Подбираем испытание для соискателя. Задание 2. Знакомимся с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу. Задание 3. Составляем памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу».</p>	<p>1 2</p>	<p>2</p>

	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 9. Задание 2. Проводим пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно (по согласованию с преподавателем) или предложенным преподавателем. Задание 3. Знакомимся с работой Центра оценки при приеме на работу.</p>		
	<p>Раздел 3. Трудоустройство и адаптация на рабочем месте. Оформление трудовых отношений</p>	8	
<p>Тема 10. Правовые основы трудоустройства</p>	<p>Содержание учебного материала. Основные понятия темы, и их значение для эффективного трудоустройства выпускников. Правовые основы трудовых отношений: положения, статьи Трудового кодекса, раскрывающие вопросы трудоустройства и содержания трудового правоотношения, процедуру трудоустройства. Формы найма на работу. Документы оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу. работу. Трудовой договор, его сущность, типы, основные разделы, условия. Важность и необходимость трудового договора в современной жизни, гарантии заключения. Нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав. Испытательный срок при приеме на работу. Практическое занятие по теме 10. Задание 1. Изучаем Трудовой договор в фокусе кодекса законов о труде и трудовом кодексе Российской Федерации. Задание 2. Знакомимся с понятием «испытательный срок при приеме на работу». Задание 3. Решаем ситуационные задачи. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 10. Задание 1. Исправляем ошибки в трудовом соглашении. Задание 2. Готовим «правовую памятку».</p>	2	3
<p>Тема 11. Трудоустройство и адаптация на рабочем месте.</p>	<p>Содержание учебного материала Основные понятия темы. Виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации. Задачи работника в период адаптации. Как подготовиться к началу работы и как правильно вести себя в первое время на работе, чтобы ее сохранить? Причины потери работы и действия по их предотвращению. Моббинг. Возможности саморегуляции поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. Практическое занятие по теме 11. Задание 1. Знакомимся с критериями успешной адаптации. Задание 2. Заполняем тест «Оцените свое состояние по методике САН (самочувствие, активность, настроение)».</p>	1 2	

	<p>Задание 3. Готовимся к первому рабочему дню.</p> <p>Задание 4. Определяем свои задачи по адаптации.</p> <p>Задание 5. Учимся правильно вести себя в первые дни и месяцы работы.</p> <p>Задание 6. Изучаем как влияет начало работы на жизнь человека?</p> <p>Задание 7. Знакомимся со способами саморегуляции</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 11.</p> <p>Задание 1. Пишем мини-сочинение: «Как я могу влиять на собственное профессиональное будущее?»</p>		2
<p>Тема 12.</p> <p>Планирование профессиональной карьеры.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные понятия темы. Типы карьеры и этапы ее развития. Освоение способов проработки карьеры. Определение вариантов развития карьеры каждым обучающимся: «Моя профессиональная карьера». Возможные способы повышения профессионализма для достижения успешной карьеры. Формирование каждым обучающимся плана профессионального развития» на перспективу.</p> <p>Практическое занятие по теме 12.</p> <p>Задание 1. Знакомимся с «Историями успеха».</p> <p>Задание 2. Рисуем свой жизненный путь.</p> <p>Задание 3. Определяем, что значит для меня «профессиональный успех».</p> <p>Задание 4. Планируем свою профессиональную карьеру.</p> <p>Задание 5. Определяем шаги своей профессиональной карьеры.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 12.</p> <p>Задание 1. Заполняем тест «Выбор карьерного пути»</p> <p>Задание 2. Разрабатываем план профессионального развития «Моя профессиональная карьера».</p>	1	2
<p>Заключительное занятие</p>	Итоговая аттестация в форме зачета	1	
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p>		16	
<p>Всего:</p>		48	

3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося.
- рабочее место преподавателя.
- технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор, видеокомплекс.

Должен быть обеспечен доступ обучающихся к сети Интернет и электронной почте, к телефону, к компьютеру с принтером, к ксероксу.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аналитическая справка о состоянии и основных тенденциях на рынке труда Ярославской области / Авторы-составители: Т.Н. Базуто, Г.А. Белая, Ю.П. Жукова. Ярославль: Центр «Ресурс», 2012. 66 с.
2. Андрушкевич В.Э. Психология профессионального самоопределения и трудоустройства: учебно-методическое пособие/ В.Э. Андрушкевич, В.Б.Борейша//Томск: STT, 200. 68 с.
3. Ансимова Н.П., Кузнецова И.В. Профессиональная ориентация, профотбор и профессиональная адаптация молодежи: учебно-методическое пособие. Ярославль: ЯГПУ, 2000 г. 118 с.
4. Бажова М. Живи по своим правилам! Поиск достойной работы. М.: Вильямс, 2004. 288 с.
5. Базанова И.А., Вершинина Н.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Курс лекций: учебное пособие для преподавателей, студентов и учащихся учреждений среднего и начального профессионального образования / Под ред. И.И.Семенов. Ярославль, 2008.
6. Белая Г.А. и др. Атлас рабочих профессий на рынке образовательных услуг начального профессионального образования г. Ярославля. Ярославль: «Центр «Ресурс», 2009г. 50 с.
7. Князева Ю. А. Как продать себя дороже. Рекомендации экспертов по поиску работы. СПб.: Питер, 2010. 240 с.
8. Комментарии к Трудовому кодексу РФ: с постатейными приложениями материалов / Отв. Ред. С.П.Мааврин, В.А.Сафонов. М.: Проспект, 2011.
9. Конституция РФ.
10. Кузнецова И.В., Бадуркина О.И., Люсина Е.М. Портфолио воспитанника: рабочая тетрадь для воспитанников детских учреждений. 2-е изд., перераб. и доп. Калининград: РГУ им. И. Канта, 2010.
11. Кузнецова И.В., Филина С.В. «Эффективное поведение на рынке труда»: учебное пособие для выпускников профессиональных учебных заведений / Под ред. И.А. Волошиной. Ярославль: Центр «Ресурс», 2001г.120 с.
12. Лоренц М., Роршнайдер. Поиск работы. Как дойти до интервью. М., ОМЕГА-Л, 2011. 144 с.
13. Рыбалкина Л.Г. Планирование профессиональной деятельности и карьеры: учебное пособие / Л.Г. Рыбалкина; под общей ред. д.т.н., профессора Г.В. Галевского. М.: Флинта: Наука, 2007.300 с.
14. Рынок труда Ярославской области. Выпуск 10. Ярославль: Центр «Ресурс», 2012.
15. Трудовой кодекс РФ (в редакции от 30.06.06. с последующими изменениями).

Дополнительные источники:

1. Андреева Н. Детектор лжи, или Как обойти «подводные камни» на собеседовании. М.: Вершина, 2009г.
2. Голуб Г.Б., Чуракова О.В. Технология портфолио в системе педагогической диагностики. Методические рекомендации для учителя по работе с портфолио учащихся. Самара: Профи, 2006.
3. Джефф Граут и Сара Перрин. Как построить идеальную карьеру. Практическое руководство / Пер. с англ. М.: НИРО, 2005.
4. Достижение цели / Б. Трейси; пер. с англ. М.: «Попурри», 2006.
5. Даринская В.М., Чаплыгин И.Н. Оценка и развитие персонала методом «Ассесмент-центр». СПб.: Речь, 2008.
6. Купеческий А. и др. Золотые ступени карьеры. Ежегодный общероссийский справочник по карьере и трудоустройству / А. Купеческий и др. М.: Купечество, 2007.
7. Макшанов С.И. Психогимнастика в тренинге. Каталог. Часть 1. СПб., 1993.
8. Марков И., Маркова Е., Как продавать себя. М., 2000.
9. Мурадова А. Фриланс. Когда сам себе начальник. М.: Альпина Бизнес Бук, 2007.
10. Они тоже начинали с нуля. 100 блестящих карьер: первые шаги / П. Хан, пер. с англ. М.: Эксмо, 2007.
11. Новиков Е.А. Как избежать ошибок, заключая трудовой договор. ж. Трудовое право. 2006, № 2.
12. Путь к профессии: основы активной позиции на рынке труда: учебное пособие для учащихся старших классов школ. 2-е изд., стереотипное / Ж.Н. Безус, И.В. Кузнецова и др. Ярославль: Центр «Ресурс», 2008. 152 с.
13. Рыбалкина Л.Г. и др. Основы планирования профессиональной деятельности: учебное пособие по технологии трудоустройства выпускников вузов / Под ред. д.т.н., проф. Г.В.Галевского. Новокузнецк: СибГИУ. 2002. 143с.
14. Спенсер Л., Спенсер С. Компенсации на работе / Лайл Спенсер, Сайн Спенсер (Пер. с англ. М.: ГИПО, 2010.
15. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб.пособие / А.М. Корягин и др. (Серия «Профессиональная ориентация»). М.: Академия, 2012. 112 с.
16. Трейси, Б. Достижение цели (Серия «Успех!»). / Пер. с англ. 2-е изд. М.: «Попурри», 2006.
17. http://humanitar.ru/page/ch5_9.
18. <http://www.ocoznanie.ru/otnosheniya/konkyrentnieludi.html>.
19. <http://kcst.bmst.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1.
Владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2.
Владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей.	Результаты выполнения практического занятия по теме 3. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 3. Результаты тестового задания по теме 3.
Владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 4. Результаты тестового задания по теме 4.
Владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5.
Владеть способами поиска работы, умением работать с различными источниками информации, содержащими сведения о предприятиях.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6.
Владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7.
Владеть способами проведения собеседования при приеме на работу.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8.

Владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9.
Уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10
Уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав.	Результаты выполнения практического занятия по теме 10.
Владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11.
Владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11.
Владеть способами планирования планов профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.	Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 12. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 12. Результаты тестового задания по теме 12.
Знать основные понятия, значимые для данной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства.	Результаты тестовых заданий по темам 1-12.
Знать структуру рынка труда; современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий.	Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1.
Знать составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности.	Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2.
Знать преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы; способы повышения эффективности	Результаты тестового задания по теме 3. Результаты выполнения практического занятия по теме 3.

постановки целей.	
Знать структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио.	Результаты тестового задания по теме 4. Результаты выполнения практического занятия по теме 4.
Знать целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиография, поисковое письмо, рекомендательное письмо.	Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5.
Знать пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления.	Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6.
Знать структуру и этапы делового общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления.	Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7.
Знать требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу	Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8.
Знать основные формы испытаний, используемых при приеме на работу	Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9.
Знать документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении	Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10.
Знать нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору.	Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10.
Знать виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11.
Знать приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях.	Результаты выполнения практического занятия по теме 11.
Знать возможные типы карьеры и этапы ее развития.	Результаты тестового задания по теме 12.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01Продажа непродовольственных товаров

Срок обучения 2г.10м

Программа профессионального модуля (ПМ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(СПО) по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**.

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир (приказ Минобрнауки РФ № 30 от 8 апреля 2010) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли

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

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

уметь:

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

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 735, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 231 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **154** часа;

в том числе лабораторно – практических работ --- **62**

самостоятельной работы обучающегося – **77** часов;

учебной и производственной практики – 504 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – ПК 1.4	Раздел 1.Овладение приемами продажи непродовольственных товаров	483	154	62	-	77	-	252	
	Производственная практика, часов	252							252
Всего:		735	154	75		77		252	252

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Освоение приемов продажи непродовольственных товаров			
МДК 1. Организация розничной торговли непродовольственными товарами		154	
Тема 1.1. Общие вопросы розничной торговли непродовольственными товарами	Содержание		6
	1	Классификация непродовольственных товаров. Ассортимент товаров. Понятие классификации, виды, принципы. Товароведная классификация товаров: класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, разновидность. Общая классификация непродовольственных товаров. Понятие ассортимента товаров, его виды.	2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров. Сырье и материалы, конструкция, производственные процессы. Маркировка товаров: виды, правила, требования, информация о товаре. Упаковка: виды, требования. Транспортирование: правила и способы. Хранение товаров: условия, сроки, способы.	2
	3	Качество товара. Понятие качества. Требования к качеству, безопасности товаров. Потребительские свойства товаров. Показатели качества. Оценка качества товаров, методы оценки. Градации качества. Право потребителя на качество товара. Закон РФ «О защите прав потребителей». Дефекты товаров. Стандартизация, ее роль в обеспечении качества товаров. Виды нормативной документации. Сущность и цели сертификации товаров. Понятие идентификации и фальсификации товаров.	2

	4	Мебель и торговый инвентарь для торговых организаций. Классификация мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней. Назначение и классификация торгового инвентаря. Системы защиты товаров.		2
	5	Правила охраны труда. Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли. Общие требования техники безопасности.		2
Тема 1.2. Организация розничной торговли текстильными товарами	<i>Содержание</i>		6	
	1	Классификация и ассортимент текстильных товаров. Общие сведения о текстильных товарах. Классификация и характеристика ассортимента основных групп тканей по волокнистому составу (хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных). Нетканые материалы и искусственный мех: понятие, классификация, характеристика ассортимента.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров Текстильные волокна, их классификация. Характеристика основных видов натуральных (хлопок, лен, шерсть, шелк) и химических волокон (вискозное, ацетатные, капрон, лавсан, нитрон, хлорин и др.), идентифицирующие признаки. Пряжа и нити. Ткацкие переплетения: деление на классы, характеристика основных видов, влияние на фактуру тканей. Отделка тканей: ее роль и значение, основные виды. Основные виды сырья и способы получения нетканых материалов и искусственного меха. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильных товаров. Правила ухода за текстильными изделиями.		2
	3	Качество текстильных товаров Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества. Дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи текстильных товаров. Особенности продажи текстильных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		6	
	1	Идентификация текстильных волокон органолептическим методом		

	2	Идентификация ассортимента тканей и оценка качества по органолептическим показателям.		
	3	Идентификация ассортимента нетканых материалов и искусственного меха, оценка качества по органолептическим показателям.		
Тема 1.3. Организация розничной торговли швейными и трикотажными товарами	Содержание		6	
	1	Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров. Общие сведения. Классификация швейных и трикотажных товаров. Характеристика ассортимента швейных товаров (верхней одежды, легкого платья, белья и головных уборов), идентифицирующие признаки. Характеристика ассортимента трикотажных товаров (верхнего, бельевого трикотажа, чулочно-носочных, перчаточных изделий и головных уборов), идентифицирующие признаки.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров Материалы, применяемые в производстве одежды: основные, подкладочные, утепляющие и другие. Краткая характеристика основных технологических процессов изготовления одежды: моделирование, конструирование, раскрой материалов и пошив изделий. Понятие о моде, силуэте и форме одежды. Пряжа и нити, используемые в трикотажном производстве. Виды переплетений, строение и свойства поперечно-вязаного и основовязаного трикотажа. Отделка трикотажа. Шкала типовых размеров, порядок определения. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода за изделиями.		2
	3	Качество швейных и трикотажных товаров. <i>Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.</i>		2
	4	Технология продажи швейных и трикотажных товаров. Особенности продажи швейных и трикотажных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента швейных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
	2	Идентификация ассортимента трикотажных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		

Тема 1.4. Организация розничной торговли обувными товарами	Содержание		6	
	1	Классификация и ассортимент обувных товаров. Общие сведения об обувных товарах. Требования к обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви, идентифицирующие признаки.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства обувных товаров Краткая характеристика основных видов кожевенного сырья. Кожи для верха и низа обуви. Искусственные и синтетические обувные материалы. Основы производства кожаной обуви. Детали обуви. Методы крепления низа обуви. Материалы для изготовления резиновой обуви. Сырье, используемое для производства валяной обуви. Основы производства резиновой и валяной обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных товаров. Правила ухода за обувью. Гарантийные сроки носки обуви.		2
	3	Качество обувных товаров Требования к качеству кожаной, резиновой и валяной обуви. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения. Приемы осмотра обуви.		2
	4	Технология продажи обувных товаров Особенности продажи обувных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		6	
1	Идентификация ассортимента кожаной обуви и оценка качества по органолептическим показателям.			
2	Идентификация ассортимента резиновой и валяной обуви и оценка качества по органолептическим показателям.			
Тема 1.5 Организация розничной торговли пушно-меховыми и овчинно-шубными товарами	Содержание		7	
	1	Классификация и ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Общие сведения. Классификация пушно-меховых товаров. Характеристика ассортимента меховой верхней одежды, женских уборов, головных уборов, деталей одежды, овчинно-шубных изделий. Идентифицирующие признаки		2

		различных видов изделий.		
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Пушно-меховое сырье. Особенности строения меховой шкурки. Общие сведения о первичной обработке пушно-мехового сырья, выделке и отделке. Основные свойства и ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов, идентифицирующие признаки. Основы производства готовых меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода за меховыми изделиями.		2
	3	Качество пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Принципы сортировки и пороки пушно-меховых полуфабрикатов. Дефекты скорняжно-производственные и пошива меховых изделий.		2
	4	Технология продажи пушно-меховых и овчинно-шубных товаров Особенности продажи пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов и готовых меховых изделий		
	2	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий по органолептическим показателям.		
Тема 1.6. Организация розничной торговли галантерейными и парфюмерно-косметическими товарами	Содержание		6	
	1	Классификация и ассортимент галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Общие сведения, классификация и характеристика ассортимента галантерейных товаров (текстильной, металлической, кожаной галантереи, галантереи из пластмасс и поделочных материалов, щеток и зеркал), идентифицирующие признаки. Общие сведения о парфюмерно-косметических товарах. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров: средств для ухода за кожей, за волосами, гигиены полости рта, декоративной косметики и туалетного мыла.		2

	2	Факторы, формирующие потребительские свойства галантерейных и парфюмерно-косметических товаров Материалы, применяемые для изготовления галантерейных товаров, идентифицирующие признаки. Общие сведения о технологическом процессе производства галантерейных товаров. Сырье, применяемое для производства парфюмерно-косметических товаров. Общие сведения о процессе производства парфюмерно-косметических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Гарантийные сроки пользования.		2
	3	Качество галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи галантерейных и парфюмерно-косметических товаров Особенности продажи галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия			6
	1	Идентификация ассортимента галантерейных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
	2	Идентификация ассортимента парфюмерных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
	3	Идентификация ассортимента косметических товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
Тема 1.7. Организация розничной торговли хозяйственными товарами	Содержание		14	
	1	Классификация и ассортимент стеклянных, керамических, металлохозяйственных товаров, товаров хозяйственного назначения из пластмасс и товаров бытовой химии. Общие сведения о стеклянных и керамических товарах. Классификация и характеристика ассортимента по признакам классификации, идентифицирующие признаки. Классификация и характеристика ассортимента металлохозяйственных товаров (металлической посуды, ножевых изделий и столовых приборов, ручных инструментов, приборов для окон и дверей, крепёжных изделий и др.), идентифицирующие признаки.		

		Классификация и характеристика ассортимента товаров хозяйственного назначения из пластмасс, идентифицирующие признаки. Понятие товаров бытовой химии, их значение. Классификация и характеристика ассортимента (клеящих, моющих, чистящих средств, лакокрасочных материалов и др.).		
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства хозяйственных товаров Сырьё для производства стекла. Виды, состав и свойства стекла. Основы производства стеклоизделий. Сырьё для производства керамических товаров. Виды керамики, состав, свойства. Основы производства керамических товаров. Общие сведения о металлах. Свойства металлов и сплавов. Основы производства металлохозяйственных товаров. Коррозия металлов, способы защиты. Общие сведения о пластмассах. Классификация и характеристика ассортимента пластмасс. Основы производства изделий из пластмасс. Краткая характеристика сырья и основы производства товаров бытовой химии. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение хозяйственных товаров. Правила пользования и ухода за товарами. Сроки годности и гарантийные сроки эксплуатации.		2
	3	Качество хозяйственных товаров Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи хозяйственных товаров. Особенности продажи хозяйственных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		8	
	1	Идентификация ассортимента стеклянных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
	2	Идентификация ассортимента керамических товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
	3	Идентификация ассортимента металлохозяйственных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
	4	Идентификация ассортимента товаров хозяйственного назначения из пластмасс и оценка качества по органолептическим показателям, товаров бытовой химии		

Тема 1.8. Организация розничной торговли строительными товарами	Содержание		2	
	1	Классификация и ассортимент строительных товаров Общие сведения и классификация строительных товаров. Характеристика ассортимента минеральных вяжущих веществ, древесных материалов и изделий, кровельных материалов, материалов для остекления, материалов для полов, санитарно-технические изделий, теплоизоляционных материалов, облицовочных и отделочных материалов, конструкционных профильных материалов.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства строительных товаров Краткая характеристика основных видов сырья и материалов, идущих для изготовления строительных товаров. Основы производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных товаров.		2
	3	Качество строительных товаров. Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи строительных товаров Особенности продажи строительных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
Практические занятия		2		
1	Идентификация ассортимента строительных товаров и оценка качества по органолептическим показателям			
Тема 1.9. Организация розничной торговли мебельными товарами	Содержание		2	
	1	Классификация и ассортимент мебельных товаров. Общие сведения и классификация мебельных товаров. Характеристика ассортимента мебели различного функционального назначения, идентифицирующие признаки.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства мебельных товаров Материалы для производства мебели. Древесина – основной материал для изготовления мебели. Строение древесины, краткая характеристика основных пород деревьев. Основы производства мебели. Лицевая отделка и украшение мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных товаров. Правила ухода за мебелью. Гарантийные сроки эксплуатации.		2

	3	Качество мебельных товаров. Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи мебельных товаров Особенности продажи мебельных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация материалов, применяемых для мебельного производства		
	2	Идентификация мебельных товаров и оценка качества по органолептическим показателям		
Тема 1.10 . Организация розничной торговли электробытовыми товарами	Содержание		4	
	1	Классификация и ассортимент электробытовых товаров. Общие сведения об электробытовых товарах. Классификация и характеристика ассортимента проводов и шнуров, установочных изделий, источников света, электробытовых приборов и машин (холодильников и морозильников, машин для стирки и сушки белья, приборов для уборки помещений, нагревательных электроприборов, кухонных машин и приборов для механической переработки продуктов и др.), идентифицирующие признаки.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства электробытовых товаров Материалы для изготовления электробытовых товаров. Принцип работы, основные узлы, параметры. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Гарантийные сроки эксплуатации.		2
	3	<i>Качество электробытовых товаров</i> Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи электробытовых товаров Особенности продажи электробытовых товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента электробытовых товаров.		
2	Оценка качества электробытовых товаров по органолептическим показателям.			
Тема 1.11. Организация	Содержание		14	

розничной торговли товарами культурно-бытового назначения	1	<p>Классификация и ассортимент товаров культурно-бытового назначения. Общая классификация школьно-письменных и канцелярских товаров. Классификация и характеристика ассортимента изделий из бумаги и картона, принадлежностей для письма, черчения, рисования, школьных принадлежностей, товаров офисного назначения, идентифицирующие признаки.</p> <p>Роль игрушек в воспитании детей. Требования, предъявляемые к игрушкам. Классификация игрушек по педагогическому назначению, возрасту, материалу изготовления. Характеристика ассортимента игрушек, идентифицирующие признаки.</p> <p>Значение и общая классификация спортивных товаров. Классификация и характеристика ассортимента спортивного инвентаря для различных видов спорта, товаров для туризма и альпинизма, охотничьих и рыболовных товаров, спортивной одежды и обуви, идентифицирующие признаки.</p> <p>Понятие радиоэлектронных товаров. Общая классификация на группы, подгруппы, виды. Классификация и характеристика ассортимента элементов электронной аппаратуры. Основные сведения из акустики. Классификация, характеристика ассортимента бытовой аудиотехники. Понятие о телевидении. Классификация и характеристика ассортимента бытовой видеотехники, идентификационные признаки.</p> <p>Понятие о фотографии. Общая классификация фототоваров. Характеристика ассортимента светочувствительных материалов, фотоаппаратов и фотографических принадлежностей.</p> <p>Общие сведения о музыкальных инструментах. Классификация и характеристика ассортимента струнных, язычковых, духовых, ударных и электромузыкальных инструментов.</p>	2
	2	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров культурно-бытового назначения Материалы, применяемые для изготовления товаров культурно-бытового назначения. Бумага и картон: понятие, сырье, характеристика основных видов, основы изготовления.</p> <p>Основные параметры, элементная база, конструкция бытовой аудио- и видеотехники, их влияние на качество.</p> <p>Фотоаппараты: устройство, принцип работы, конструкция, их влияние на качество.</p> <p>Характеристика акустических и игровых свойств музыкальных инструментов.</p>	2

		Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Гарантийные сроки эксплуатации.		
	3	Качество товаров культурно-бытового назначения Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи товаров культурно-бытового назначения. Особенности продажи товаров культурно-бытового назначения. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		8	
	1	Идентификация ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров и оценка качества по органолептическим показателям		
	2	Идентификация ассортимента игрушек и оценка качества по органолептическим показателям		
	3	Идентификация ассортимента спортивных товаров и оценка качества по органолептическим показателям		
	4	Идентификация ассортимента радиоэлектронных товаров и оценка качества по органолептическим показателям		
Тема 1.12. Организация розничной торговли ювелирными товарами и часами	Содержание		4	
	1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров и часов. Общие сведения о ювелирных товарах. Классификация и характеристика ассортимента предметов личных украшений, предметов туалета, предметов сервировки стола, предметов для украшения интерьера и др. Общие сведения о часах. Классификация и характеристика ассортимента бытовых часов различного назначения (наручных, карманных, настольных, напольных, настенных).		

	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства ювелирных товаров и часов Материалы для изготовления ювелирных товаров: благородные (драгоценные) металлы и сплавы, цветные металлы и сплавы, их характеристика. Системы проб. Ювелирные камни: классификация, виды, свойства, огранка. Общие сведения о технологическом процессе производства ювелирных товаров. Конструкция бытовых часов: механических, кварцевых, электронных; принцип работы, применяемые материалы, их влияние на качество готовых изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Клеймение ювелирных изделий. Обозначение механизмов и корпусного оформления часов. Гарантийные сроки. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. Правила обращения с часами.		2
	3	Качество ювелирных товаров и часов Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.		2
	4	Технология продажи ювелирных товаров и часов. Особенности продажи ювелирных товаров и часов. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента ювелирных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
2	Идентификация ассортимента часов и оценка качества по органолептическим показателям.			
Тема 1.13. Организация розничной торговли художественными изделиями и сувенирами	Содержание		2	
	1	Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров. Изделия народных художественных промыслов, их значение, районы производства. Классификация и характеристика ассортимента художественных изделий из дерева, металла, керамики и др. Идентифицирующие признаки изделий. Понятие сувениров, отличие от художественных изделий. Классификация и характеристика ассортимента.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства художественных изделий и сувениров Материалы, применяемые для изготовления изделий. Способы изготовления.		2

		Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.		
	3	Качество художественных изделий и сувениров Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины изготовления.		2
	4	Технология продажи художественных изделий и сувениров Особенности продажи художественных изделий и сувениров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		2	
	1	Идентификация ассортимента художественных изделий и сувениров и оценка качества по органолептическим показателям		
Тема 1.14. Организация розничной торговли книжными товарами	Содержание		2	
	1	Классификация и ассортимент книжных товаров. Общие сведения и классификация книжных товаров. Характеристика современного ассортимента полиграфических изданий, идентифицирующие признаки.		2
	2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства книжных товаров Основные виды сырья и материалов, конструкция книги, основы производства. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров. Правила обращения и ухода.		2
	3	Качество книжных товаров Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, виды полиграфического брака и дефекты.		2
	4	Технология продажи книжных товаров Особенности продажи книжных товаров. Виды мебели и торгового инвентаря, используемые для продажи товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»		3
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация ассортимента книжных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка опорных конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			77	

<p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Выполнение заданий, предложенных преподавателем для закрепления изученного материала по темам.</p> <p>Выполнение опережающих заданий преподавателя, в т.ч. на практику.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение современного ассортимента товаров в торговых предприятиях города, заполнение таблиц, оформление выводов и предложений. 2. Составление товароведных характеристик товаров различных товарных групп. 3. Подготовка сообщений, мультимедийных презентаций о фирмах-производителях товаров, особенностях выпускаемого ими ассортимента; новинках потребительского рынка, состоянии моды текущего сезона; об истории возникновения товаров. 4. Выполнение заданий по расшифровке маркировки, условных обозначений товаров различных товарных групп. 5. Изучение информации, содержащейся в паспортах, инструкциях, руководствах по эксплуатации технически сложных товаров. 6. Выполнение заданий по органолептической оценке качества товаров. 7. Составление рекомендаций о правилах пользования, обращения и ухода за товарами 8. Составление кроссвордов по темам. 9. Изучение видов торговой мебели, инвентаря и систем защиты товаров в торговых предприятиях 10. Анализ хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях в базовом учебном магазине, оформление выводов и предложений о соблюдении условий хранения. 		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овладение приемами продажи текстильных товаров - Овладение приемами продажи швейных и трикотажных товаров - Овладение приемами продажи обувных товаров - Овладение приемами продажи пушно-меховых и овчинно-шубных товаров - Овладение приемами продажи галантерейных и парфюмерно-косметических товаров - Овладение приемами продажи хозяйственных товаров - Овладение приемами продажи строительных товаров - Овладение приемами продажи мебельных товаров - Овладение приемами продажи электробытовых товаров - Овладение приемами продажи товаров культурно-бытового назначения - Овладение приемами продажи ювелирных товаров и часов - Овладение приемами продажи художественных изделий и сувениров - Овладение приемами продажи книжных товаров 	252	
<p>Производственная практика</p>	252	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Идентификация товаров различных товарных групп. - Приемка товаров и размещение на хранение. - Подготовка товаров к продаже. - Размещение товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании. - Подготовка рабочего места продавца. - Обслуживание покупателей: предложение и показ товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров. - Консультация покупателей о назначении, потребительских свойствах, качестве, конструктивных особенностях, правилах ухода за товарами, ценах, состоянии моды текущего сезона. 		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Розничная торговля непродовольственными товарами»

- натуральные образцы товаров по всем товарным группам
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по всем товарным группам
- альбомы, каталоги, схемы, плакаты по всем товарным группам;
- наглядные пособия: коллекции текстильных волокон, пластических масс, металлов и сплавов; бумаги и картона; пород древесины и др.;
- технические средства обучения: телевизор, DVD- проигрыватель, кодоскоп;
- автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер, видеoprojectор, экран, принтер)
- торговый инвентарь: манекены, измерительные линейки, жесткий метр, сантиметровые ленты, лупы для просмотра структуры ткани, вешалки-плечики.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
- 2.«Правила продажи отдельных видов товаров» Постановление правительства РФ от 19 января 1998г. № 55 (в ред. от 27.03.2007 г. № 185).
- ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.
4. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли.
5. Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по группам продукции.

Основная литература

1. Неверов А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами – М.: ПрофОбрИздат, 2004
2. Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова «Оборудование торговых предприятий – М.: ИЦ «Академия», 2009
- 3.Технология розничной торговли / Учебное пособие под редакцией Л.А. Брагина – М.: ИЦ «Академия», 2006
4. Фатыхов Д. Ф. , Белехов А. Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту/ учебное пособие для НПО – М: ИЦ «Академия», 2007

Дополнительная литература

1. Арустамов Э. А. Охрана труда в торговле – ИЦ «Академия», 2007
2. Бурмистров В. Г. Организация торговли непродовольственными товарами. - М.: Зерцало, 2006
3. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2004

4. Иванова В. Я. Основы эстетики потребительских товаров. Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2004
5. Казанцева Н. С. Товароведение непродовольственных товаров – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
7. Каплина С. А. Технология торговли. Учебное пособие для СПО – Ростов н/Д: Феникс, 2007
8. Кащенко В. Ф. Торговое оборудование: учебное пособие/ В. Ф. Кащенко, Л. Ф. Кащенко - М: Инфра-М, 2006
9. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. ОАО «Московские учебники» – Ростов н/Д: «Феникс», 2007
10. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Часть 1, 2. Серия «Учебники XXI века» - Ростов н/Д: Феникс 2006
11. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов – М.: НОРМА, 2007
12. Памбучиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. Учебник – М.: ИТК «Дашков и К», 2007
13. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. М.: Академия, 2010
14. Рамазанов И.А. Мерчендайзинг в торговом бизнесе. – М.: Деловая литература, 2005
15. Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций. М.: Деловая литература, 2005
16. Сероштан М.В., Михеева Е.Н. Качество непродовольственных товаров. М.: Дашков и К°, 2006
17. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006

Каталоги товаров ведущих фирм-производителей

Soni, Panasonic, Philips и др.

Отраслевые журналы и газеты

журналы «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Интерьер», «Витрина», «Торговое оборудование», «Российская торговля» (журнал и газета), «Торговая газета», «Современная торговля» и др.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.Fashiontime.ru/category/trends.html>
2. <http://brendmix.ru/fashion-summer-2011>
3. <http://www.znaytovar.ru>

4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролер-кассир».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Точная идентификация товаров различных товарных групп – Точная идентификация сырья и материалов, идущих на изготовление товаров – Точное определение качества упаковки установленным требованиям нормативных документов – Грамотное чтение маркировки и точная расшифровка маркировочных реквизитов, условных обозначений, клеймения товаров согласно установленным требованиям – Качественный анализ полноты и правильности маркировки в соответствии с требованиями нормативных документов – Точное определение действительных показателей качества и сопоставление с базовыми показателями, установленными в нормативных документах (ГОСТ, ОСТ, ТУ) – Точное установление комплектности товаров согласно требованиям маркировки и эксплуатационных документов – Точное определение количественных характеристик товаров установленным требованиям – Грамотное распознавание дефектов товаров и установление точных причин их возникновения – Точная демонстрация практических приемов органолептической проверки качества товаров согласно утвержденным алгоритмам – Точное определение градаций качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов 	<p>Текущий контроль в форме: практических занятий; - контрольных работ по темам МДК.</p> <p>Зачеты по учебной и (или) производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Точная идентификация отдельных видов мебели и инвентаря для торговых организаций – Точная последовательность операций по подготовке товаров к продаже согласно утвержденным алгоритмов по каждой товарной группе – Точное комплектование товаров согласно установленным требованиям – Точное определение качества товара внешним осмотром в соответствии с 	

	<p>установленными требованиями</p> <ul style="list-style-type: none"> – Аккуратное и точное оформление ценников на товары согласно установленным требованиям – Точное соответствие размещения товаров в торговом зале в соответствии с установленными требованиями. – Точное оформление выкладки товаров в соответствии с установленными требованиями 	
<p>ПК 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Точная подготовка рабочего места продавца в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности – Точный подбор торгового инвентаря для подготовки рабочего места продавца согласно установленным требованиям – Точная подготовка весоизмерительного оборудования к работе согласно установленным требованиям – Точная последовательность выполненных элементов обслуживания покупателей установленному алгоритму – Грамотное ведение диалога с покупателем согласно установленным правилам – Точный показ товаров и демонстрация их в действии согласно установленным требованиям – Грамотная консультация покупателя о назначении, потребительских свойствах, качестве, конструктивных особенностях, состоянии моды, ценах, правилах ухода за товарами, безопасности эксплуатации товаров – Точное взвешивание товаров отдельных товарных групп – Точное установление комплектности товаров согласно требованиям маркировки и эксплуатационных документов – Точный подсчет стоимости покупки, выписывание товарного чека, оформление паспорта на товар с гарантийным сроком пользования, согласно установленным требованиям – Точное решение производственных ситуаций по обслуживанию покупателей в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей» и Правил продажи товаров» 	
<p>ПК 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Точная идентификация средств защиты товаров – Точная подготовка товаров к инвентаризации согласно установленным требованиям – Точность и грамотность оформления товарно-сопроводительных документов – Точность соблюдения режима хранения товаров согласно установленным 	

	требованиям	
--	-------------	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии через проектную и научно-исследовательскую деятельность и участие в профессиональных конкурсах	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Конкурсы профессионального мастерства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области продажи различных групп непродовольственных товаров и обслуживания покупателей – оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области обслуживания покупателей	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– эффективный поиск информации в локальной и глобальных сетях	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения – участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>– готовность исполнять воинскую обязанность</p>	<p>Своевременность постановки на воинский учет</p>
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

Срок обучения 2г 10 м

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(СПО) **38.01.02. Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир

В процессе реализации программы ПМ02 формируются профессиональные компетенции:

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли.

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 729 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **225** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **150** часов;

в том числе лабораторно – практических работ – 60 часов.

самостоятельной работы обучающегося – **75** часа;

учебной и производственной практики – 504 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Продажа продовольственных товаров	477	150	60	-	75	-	252	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	252							252
Всего:		729	150	60	-	75	-	252	252

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 1. Организация розничной торговли продовольственными товарами		150	
Раздел ПМ 1. Освоение приёмов продажи продовольственных товаров			
Тема 1.1. Общие вопросы розничной торговли продовольственными товарами	Содержание	2	
	1. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Общая классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном соседстве.		2
	2. Химический состав и пищевая ценность. Общая классификация химических веществ, характеристика важных химических веществ; влияние на качество. Пищевая и энергетическая ценность продовольственных товаров: понятие, характеристика, показатели.		2
	3. Качество товара. Определение качества продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров и методы их оценки. Показатели качества. Градации качества товара. Дефекты. Основы хранения продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Понятие идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей».		2
	Практические работы:	4	
1. Определение энергетической ценности продовольственных товаров. ение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности.			

		Изучение стандартов на продовольственные товары.		
Тема 1.2. Организация розничной торговли зерномучными товарами	Содержание		6	
	1.	Классификация зерномучных товаров. Общая классификация зерномучных товаров на подгруппы однородной продукции (зерно, продукты переработки зерна, мука, макаронные изделия и т.д.). Признаки классификации. Краткая характеристика зерна, особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства (на примере зерна пшеницы). Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли).		2
	2.	Ассортимент зерномучных товаров. Ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов: крупы, муки, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий.		2
	3.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных товаров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Безопасность товаров. Распознавание дефектов зерномучных товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов зерномучных товаров. <i>Особенности маркировки, упаковки и хранение зерномучных товаров.</i>		3
	4.	Технология продажи зерномучных товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже зерномучных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи зерномучных товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».		2
	Практические работы:			10
	1.	Идентификация ассортимента круп, оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
2.	Идентификация ассортимента муки и её сортов. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.			

	3. Идентификация ассортимента макаронных изделий их сортов. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
	4. Идентификация ассортимента хлебобулочных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
	5. Идентификация ассортимента сухарных и бараночных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
Тема 1.3. Организация розничной торговли плодоовощными товарами	Содержание	8	
	1. Классификация и ассортимент плодоовощных товаров. Овощи: химический состав, пищевое и лечебное значение. Классификация овощей (<i>вегетативные</i> : клубнеплоды, корнеплоды, луковые, капустные, салатно-шпинатные, пряно-вкусовые, десертные и <i>плодовые</i> : томатные, тыквенные, зернобобовые). Виды овощей: их товарные и хозяйственно-ботанические сорта. Товароведная характеристика. Плоды: химический состав, пищевое и лечебное значение. Классификация плодов (семечковые, косточковые, субтропические и тропические, ягоды, орехоплодные). Виды плодов: товарные и хозяйственно-ботанические сорта. Продукты переработки овощей и плодов: плодоовощные консервы, квашеные овощи, мочёные плоды, быстрозамороженные плоды и овощи, сушёные плоды, овощи, картофелепродукты. Ассортимент и его товароведная характеристика. Грибы: химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству. Продукты переработки грибов.		2
	2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество плодоовощных товаров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Безопасность товаров. Дефекты плодоовощных товаров, товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов плодоовощных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранения плодоовощных товаров.		3
	3. Технология продажи плодоовощных товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже плодоовощных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи плодоовощных		3

	<p>товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</p>		
	Практические работы:	10	
	1. Идентификация ассортимента вегетативных овощей и оценка качества, в соответствии с требованиями стандарта.		
	2. Идентификация ассортимента плодовых овощей сортов и оценка качества, в соответствии с требованиями стандарта.		
	3. Идентификация ассортимента, помологических сортов и качества плодов, в соответствии с требованиями стандарта.		
	4. Идентификация ассортимента, оценка качества продуктов переработки овощей.		
	5. Идентификация ассортимента, оценка качества продуктов переработки плодов.		
Тема 1.4. Организация розничной торговли вкусовыми товарами	Содержание	18	
	1. Классификация вкусовых товаров. Вкусовые товары: понятие, назначение. Пищевая ценность и химический состав вкусовых товаров. Отличия от других групп продовольственных товаров. Классификация групп, подгрупп и видов вкусовых товаров.		2
	2. Ассортимент вкусовых товаров. Чай и чайные напитки: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Кофе: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Кофейные напитки: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, ассортимент и его товароведная характеристика. Цикорий. Пряности: понятие, химический состав и пищевая ценность, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Приправы: понятие, сырьё для производства. Ассортимент и его товароведная характеристика. Алкогольные и слабоалкогольные напитки: понятие, сырьё для производства, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика. Безалкогольные напитки: понятие, сырьё для производства, пищевое значение, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика.		2

	3.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество вкусовых товаров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Безопасность вкусовых товаров. Дефекты вкусовых товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов вкусовых товаров. <i>Особенности маркировки, упаковки и хранения вкусовых товаров.</i>		2
	4.	Технология продажи вкусовых товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продажа вкусовых товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи вкусовых товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».		3
	Практические работы		10	
	1.	Идентификация ассортимента и определение товарного сорта чая по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
	2.	Идентификация ассортимента и оценка качества кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
	3.	Идентификация ассортимента пряностей и оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта.		
	4.	Идентификация ассортимента и оценка качества слабоалкогольных напитков по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
5.	Идентификация ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.			
Тема 1.5. Организация	Содержание	12		

розничной торговли кондитерскими товарами	1.	<p>Классификация и ассортимент кондитерских товаров.</p> <p>Кондитерские товары: понятие, назначение, характерные признаки. Общая классификация. Отличия от других групп продовольственных товаров. Особенности пищевой ценности.</p> <p>Сахар: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, использование. Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика отдельных видов.</p> <p>Сахарозаменители: понятие, пищевая ценность, виды, назначение.</p> <p>Мёд: понятие, химический состав, пищевое и лечебное значение, использование. Классификация и ассортимент. Отличия натурального мёда от искусственного.</p> <p>Сахаристые кондитерские изделия: фруктово-ягодные изделия, карамель, шоколад и какао-порошок, конфетные изделия (конфеты, ирис, драже) и сахаристые восточные сладости. Их ассортимент и товароведная характеристика.</p> <p>Мучные кондитерские изделия: печенье, пряничные изделия, вафли, кексы, рулеты, ромовая баба, торты и пирожные, мучные восточные сладости. Их ассортимент и товароведная характеристика.</p> <p>Изделия спец. назначения: ассортимент и товароведная характеристика.</p>		2
	2.	<p>Факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских товаров.</p> <p>Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Оценка качества по органолептическим показателям. Безопасность товаров. Дефекты кондитерских товаров. Товарные потери и меры по их сокращению.</p> <p>Идентификация подгрупп и видов кондитерских товаров.</p> <p>Особенности маркировки, упаковки и хранения кондитерских товаров.</p>		3
	3.	<p>Технология продажи кондитерских товаров.</p> <p>Особенности при обслуживании покупателей и продаже кондитерских товаров.</p> <p>Оборудование и инвентарь, используемый для продажи кондитерских товаров.</p> <p>Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</p>		3
	Практические работы:			6

	1.	Идентификация ассортимента, оценка качества сахара по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
	2.	Идентификация ассортимента, оценка качества сахаристых кондитерских изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
	3.	Идентификация ассортимента, оценка качества мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
Тема 1.6. Организация розничной торговли молочными товарами	Содержание		8	
	1.	Классификация молочных товаров. Химический состав основных подгрупп молочных товаров, их классификация по содержанию наиболее значимых веществ. Диетическое значение молочных и кисломолочных товаров.		2
	2.	Ассортимент молочных товаров. Молоко: понятие, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент и его товароведная характеристика. Сливки: химический состав, пищевая ценность. Ассортимент и его товароведная характеристика. Молочные консервы: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент и его товароведная характеристика. Мороженое: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент и его товароведная характеристика. Кисломолочные продукты (сметана, творог и творожные изделия, кефир, простокваша, кумыс и т.д.): химический состав, пищевое и лечебное значение. Ассортимент и его товароведная характеристика. Сыры: химический состав, пищевое и лечебное значение, классификация. Ассортимент и его товароведная характеристика.		2
	3.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных товаров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Дефекты молочных товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов молочных товаров. Особенности упаковки, её виды и предъявляемые требования. Маркировка: носители информации и требования. Условия и сроки хранения. Уход за товарами при хранении.		3

	<p>4. Технология продажи молочных товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже молочных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи молочных товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</p>		3
	<p>Практические работы:</p> <p>1. Идентификация ассортимента молока и сливок. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p> <p>2. Идентификация ассортимента сливок. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p> <p>3. Идентификация ассортимента молочных консервов. Получение информации о консервах с помощью маркировки. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p> <p>4. Идентификация ассортимента кисломолочных продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p> <p>5. Идентификация ассортимента и оценка качества сыров по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p>	12	
<p>Тема 1.7. Организация розничной торговли яичными товарами</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация и ассортимент яичных товаров. Строение яйца. Яйцо (куриное, перепелиное): химический состав и пищевая ценность, использование. Отличия от других групп продовольственных товаров. Классификация яиц: деление на виды, категории. Товароведная характеристика. Продукты переработки яйца (меланж, яичный порошок, сухой омлет): отличие от свежего яйца по химическому составу и пищевой ценности. Товароведная характеристика.</p> <p>2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество яичных товаров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Дефекты яичных товаров. Идентификация подгрупп и видов яичных товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Особенности маркировки, упаковки и хранения яичных товаров.</p>	2	2
			3

	3.	Технология продажи яичных товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже яичных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи яичных товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».		3
	Практическая работа:		3	
	1.	Идентификация ассортимента яйца, оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
Тема 1.8. Организация розничной торговли пищевыми жирами	Содержание		4	
	1.	Классификация пищевых жиров. Пищевые жиры: понятие, пищевая ценность, использование. Общая классификация. Отличия пищевых жиров от других продовольственных товаров.		2
	2.	Ассортимент пищевых жиров. Животные жиры: химический состав и пищевое значение, использование. Ассортимент и его товароведная характеристика. Жиры растительного происхождения: сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, использование. Ассортимент и его товароведная характеристика. Комбинированные жиры (маргарин, спреды, кулинарные жиры): сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, использование. Ассортимент и его товароведная характеристика.		2
	3.	Факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых жиров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Дефекты пищевых жиров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация пищевых жиров. Особенности маркировки, упаковки и хранения пищевых жиров.		3

	<p>4. Особенности продажи пищевых жиров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже пищевых жиров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи пищевых жиров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</p>		3
	<p>Практические работы:</p>	4	
	<p>1. Идентификация ассортимента сливочного масла. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p>		
	<p>2. Идентификация ассортимента растительного масла. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.</p>		
<p>Тема 1.9. Организация розничной торговли мясными товарами</p>	<p>Содержание</p>	12	
	<p>1. Классификация мясных товаров. Мясо: понятие, пищевая ценность. Тканевый и химический состав мяса: основные вещества, его характеризующие (свойства веществ и их влияние на качество и изменения, происходящие в тканях). Содержание важнейших веществ в отдельных тканях мясных туш. Классификация по сырью (виду, полу, возрасту), термическому состоянию, по упитанности. Основные и второстепенные продукты убоя. Послеубойные изменения в мясе: созревание и порча. Сортовая разрубка мясных туш в розничной торговле: назначение, схемы разрубки. Особенности разделки говядины, свинины и баранины. Клеймение.</p>		2
	<p>2. <i>Ассортимент мясных товаров.</i> Ассортимент мясных товаров (субпродукты, колбасные изделия, копчености, мясные консервы, кулинарные изделия и полуфабрикаты) и их товароведная характеристика. Классификация птицы: по группам (домашняя птица и дичь), видам, возрасту, способам обработки и назначению. Отличие мяса птицы от мяса убойных животных. Товароведная характеристика мяса птицы разных видов и способов обработки. Особенности дичи по составу, пищевой ценности, способам обработки.</p>		2

	3.	<i>Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных товаров.</i> Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества. Дефекты мясных товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов мясных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранения мясных товаров.		3
	4.	<i>Технология продажи мясных товаров.</i> Особенности при обслуживании покупателей и продаже мясных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для продажи мясных товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».		3
	Практические работы:		6	
	1.	Идентификация ассортимента и оценка качества варёных колбасных изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
2.	Идентификация ассортимента и оценка качества копчёных колбасных изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.			
	3.	Идентификация ассортимента и оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. Получение информации о консервах с помощью маркировки.		
Тема 1.10. Организация розничной торговли рыбными товарами	Содержание		9	
	1.	Классификация рыбных товаров. Тканевый (основные ткани и строение тела рыбы) и химический состав (основные питательные вещества и их свойства, влияние на пищевую ценность и сохраняемость) рыбы. Классификация промысловых рыб по морфологическим и анатомическим признакам, образу жизни, длине, массе, полу, времени улова, другим признакам. Семейства промысловых рыб: понятие, деление на типы, общие и отличительные признаки. Виды рыб, относящихся к определенным семействам и типам, их товароведная характеристика.		

	2. <i>Ассортимент рыбных товаров. Ассортимент рыбы (живой, охлаждённой, мороженой) и рыбных товаров (копчёная, вяленая, сушёная, солёная и маринованная, рыбные консервы и пресервы, кулинарные изделия и полуфабрикаты, икра и нерыбные морепродукты) и их товароведная характеристика.</i>		2
	3. <i>Факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных товаров. Факторы, формирующие качество: сырьё и производство. Градация качества. Показатели качества по органолептическим показателям. Дефекты рыбных товаров. Товарные потери и меры по их сокращению. Идентификация подгрупп и видов рыбных товаров. Особенности маркировки, упаковки и хранения продажи рыбных товаров.</i>		3
	4. <i>Технология продажи рыбных товаров. Особенности при обслуживании покупателей и продаже рыбных товаров. Оборудование и инвентарь, используемый для рыбных товаров. Обслуживание покупателей в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».</i>		3
	Практические работы:	10	
	1. Идентификация ассортимента и оценка качества замороженной рыбы по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта.		
	2. Идентификация ассортимента и оценка качества солёной рыбы по органолептическим показателям.		
	3. Идентификация ассортимента и оценка качества копчёной рыбы по органолептическим показателям.		
	4. Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям. Получение информации о консервах с помощью маркировки.		
	5. Идентификация ассортимента и оценка качества икры по органолептическим показателям. Получение информации с помощью маркировки.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка опорных конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по главам учебных пособий, составленным преподавателем и лекций). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.		75	

<p>Самостоятельное изучение ассортимента продовольственных товаров и их поставщиков на примере розничных торговых предприятий.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>Изучение современного ассортимента товара в торговых предприятиях города.</p> <p>Изучение изготовителей и поставщиков продовольственных товаров.</p> <p>Составление товароведных характеристик товаров различных товарных групп.</p> <p>Выполнение заданий по органолептической оценке качества товаров.</p> <p>Подготовка мультимедийных презентаций; сообщений из истории товаров, актуальные проблемы идентификации товаров, актуальные проблемы фальсификации товаров, состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров, особенности новых видов упаковки.</p> <p>Выполнение заданий по расшифровке маркировочных обозначений различных товарных групп.</p> <p>Составление анкет для покупателей, кроссвордов, кластеров по темам.</p> <p>Анкетирование, с целью выявления покупательских предпочтений.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места; - обслуживание покупателей; - оценка качества по органолептическим показателям; - идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - приёмка товара по количеству и качеству; - организация хранения различных групп продовольственных товаров; - консультация покупателей о свойствах, питательной ценности товаров; - предложение новых, взаимозаменяемых товаров; - оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин; - изучение спроса покупателей; - подготовка товаров к инвентаризации. 	252	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овладение приемами продажи зерномучных товаров - Овладение приемами продажи плодоовощных товаров - Овладение приемами продажи вкусовых товаров - Овладение приемами продажи кондитерских товаров - Овладение приемами продажи молочных товаров - Овладение приемами продажи яичных товаров - Овладение приемами продажи пищевых жиров - Овладение приемами продажи мясных товаров 	252	

- Овладение приемами продажи рыбных товаров		
---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров», Компьютерный класс.

Оборудование учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ОСТ) на все товарные группы;
- плакаты по товарным группам;
- наглядные пособия: муляжи, бутафория, натуральные образцы;
- тестовые материалы; карточки-задания; ситуационные задачи, кроссворды;
- торговый инвентарь: совки для сыпучих; кондитерские щипцы; 2-х, 3-х, 4-х рожковые вилки; лопатки для жиров; ножи гастрономические; доски; шуп для проверки качества; лотки, поддоны, окорёнок.
- автоматизированное рабочее место преподавателя (компьютер, видеопроектор, экран, принтер)

Технические средства обучения: кодоскоп

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы и нормативные документы

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О сертификации продукции и услуг», № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)
5. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (Постановление Госстандарта)
6. Нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ) по группам продукции

Основная

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения – М.: Норма, 2006
2. Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. – М.: Деловая литература 2004
3. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения/Учеб. для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2004
4. Шевченко В.В., Ермилова И.А. Товароведение и экспертиза потребительских товаров – М:ИНФРА-М, 2003

Дополнительная

1. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров. – М.: ОЦПКРТ, 2002
2. Николаева М.А. Актуальные проблемы идентификации товаров. – М.: ОЦПКРТ, 2006
3. Николаева М.А. Классификация продовольственных товаров. – М.: ОЦПКРТ, 2001
4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет-ресурсы

1. http://www.tovarovedenie.org/articles.php?cat_id=1
2. <http://ipchepurnoy.narod.ru/Identif.html>
3. [http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids\[\]=306](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=306)
4. <http://brigantina.ucoz.com/publ/78-1-0-1824>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров».

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить ОП: общепрофессиональные дисциплины «Санитария и гигиена», «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация и технология розничной торговли», «Оборудование торговых предприятий».

4.4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего и среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа продовольственных товаров» и профессии «Продавец, контролёр-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Продажа непродовольственных товаров»; «Продажа продовольственных товаров»; «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями»; «Организация и технология розничной торговли»; «Оборудование торговых предприятий», «Основы деловой культуры», «Санитария и гигиена», «Бухгалтерский учёт».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none">- правильность оформления сопроводительных документов на поступившие товары;- точность определения состояния упаковки установленным требованиям нормативных документов;- качество анализа полноты и правильности маркировки в соответствии с требованиями нормативных документов;- грамотность чтения маркировки и точность расшифровки маркировочных реквизитов, условных обозначений товаров, согласно установленным требованиям;- точность определения показателей качества и сопоставление с базовыми показателями, установленными в нормативных документах (ГОСТ, ОСТ, ТУ);- точность определения градаций качества товаров в соответствии с требованиями нормативных документов;- грамотность распознавания дефектов пищевых продуктов и установление причин их возникновения;	<p>Экспертная оценка оформления рабочего места.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none">- защиты лабораторных и практических занятий;- контрольных работ по темам МДК. <p>Оценка по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность идентификации товаров различных товарных групп; - точность демонстрации практических приемов органолептической проверки качества товаров согласно утвержденным алгоритмам 	
<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность идентификации отдельных видов мебели и инвентаря для торговых организаций; - точность последовательности операций по подготовке товаров к продаже согласно утвержденных алгоритмов по каждой товарной группе; - точность размещения товаров, с учётом предъявляемых требований; - точность определения качества товара внешним осмотром в соответствии с установленными требованиями; - правильность оформления ценников на товары согласно установленным требованиям; - правильность оформления выкладки товаров установленным требованиям 	<p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность выбора методов обслуживания покупателей; - качество организации рабочего места в соответствии с требованиями СанПин; - правильность подбора и проверки исправности технологического оборудования и инвентаря; - грамотность и полнота консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях продовольственных товаров; - правильность рекомендаций по повышению качества обслуживания покупателей; - грамотность ведения диалога с покупателем согласно установленных правил; - точность последовательности обслуживания покупателей; - правильность взвешивания товаров, с учётом предъявляемых требований; - точность подсчета стоимости покупки; - качественность анализа производственных ситуаций по обслуживанию покупателей в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей» и Правил продажи товаров 	

Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - точность определения сроков годности и выявление товаров с истекшим сроком - точная характеристика условий хранения продовольственных товаров 	
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора торгово-технологического оборудования; - правильность эксплуатации инвентаря и торгово-технологического оборудования; - точность и грамотность оформления технологической документации 	
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подготовки товаров к инвентаризации согласно установленным требованиям; - качество контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей; - правильность организации хранения товаров согласно установленным требованиям; - точность идентификации средств защиты товаров 	
Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> - точность выбора методов изучения покупательского спроса; - качество анализа обработки информации покупательского спроса 	

нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.		Своевременность постановки на воинский учет
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	соблюдение техники безопасности и правил охраны труда	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Работа на контрольно- кассовой технике и расчёты с покупателями

Срок обучения 2г.10 м

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) **38.01.02 Продавец, контролёр-кассир**.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Работа на контрольно кассовой технике и расчёты с покупателями

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02Продавец, контролёр – кассир :

Работа на контрольно кассовой технике и расчёты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
4. Оформлять документы по кассовым операциям.
5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли.

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

– осуществлять подготовку ККТ различных видов;
– работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;

– устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;

– распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;

– осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;

– оформлять документы по кассовым операциям;

– соблюдать правила техники безопасности;

знать:

– документы, регламентирующие применение ККТ;

– правила расчетов и обслуживания покупателей;

– типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;

– классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ;

- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 675 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 279 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов;
в том числе лабораторно – практические работы -70 часов
самостоятельной работы обучающегося – -93 часа ;
учебной и производственной практики – 396 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности работа на контрольно кассовой технике и расчёты с покупателями, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1 Работа на контрольно кассовой технике и расчёты с покупателями	531	186	70	-	93	-	252	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	144							144
Всего:		675	186	70	-	88	-	252	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>Раздел ПМ. 3 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями</i>			
МДК 1.Эксплуатация контрольно-кассовой техники			
Тема 1.1. Правила эксплуатации ККТ. Техника безопасности.	Содержание	12	
	1. Охрана труда, техника безопасности и электробезопасность на предприятиях торговли		
	2. Значение применения контрольно-кассовой техники в торговле.		
	3. Типовые правила обслуживания ККТ. ФЗ №54.Документы, регламентирующие применение контрольно-кассовой техники. Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация.		
	4. Охрана труда кассира торгового зала		
	6. Обязанности контролёра-кассира. Требования безопасности при эксплуатации ККТ		
	7. Способы расчетов с покупателями. Безналичные расчеты. Виды пластиковых карт		
	Практические занятия:	8	
	1. Заполнение в рабочей тетради раздела «Требования безопасности при эксплуатации ккм»		
	2. Изучение документов, регламентирующих применение ккт		
3. Составление алгоритма регистрации ккт в налоговых органах. Оформление документов			
4. Составление алгоритма действий кассира при расчете с покупателями			

Тема 1.2 Основные права и обязанности кассира торгового зала. Психология общения «работник торговли-покупатель»	Содержание		10	
	1	Требования к кассиру, обязанности кассира торгового зала		
	2	Взаимодействие кассира и покупателя		
	3	Этапы процесса торгового обслуживания		
	4	Правила поведения кассира торгового зала		
Практические занятия		6		
	1	Решение ситуационных задач		
Тема 1.3 Ассортимент товаров	Содержание		10	
	1	Потребительская стоимость		
		Классификация товаров		
		Ассортимент товаров		
		Качество товаров		
		Информация о товаре		
	Практические занятия		4	
	Факторы, обеспечивающие качество товаров			
	Чтение маркировки			
Тема 1.4. Основные типы ККТ, применяемые в торговле	Содержание		6	
	1.	Классификация ККТ., применяемой в торговле. Функции ккт. Виды и основные отличия ккт		
	2	Правила эксплуатации и порядок работы на ККМ. Реквизиты кассового чека и контрольной лент		
	3	Устройство ККТ. Основные блоки ККТ: блоки клавиатуры, индикации, замков, привода, управления, печати, базиса с денежным ящиком, ЭКЛЗ (электронная контрольная лента защищённая). Основные виды принтеров и типы чековой ленты. Основные режимы работы ККТ: регистрация (или касса); показания итогов (X-отчёт); гашение (или Z-отчёт); программирование.		
	Практические занятия		8	
	1	Изучение государственного реестра на ккм		
2	Заполнение раздела «Классификация ккм» в рабочей тетради			

	3	Заполнение таблицы «Виды ккм. Основные узлы ккм »		
	4	Подготовка различных типов ККМ к работе. Правила эксплуатации. (организация рабочего места контролёра-кассира, в соответствии с охраной труда и правилами техники безопасности, заправка и оформление ленты на начало дня, программирование		
	5	Анализ режимов работы на активных, автономных ккм		
	6	Обслуживание покупателей. Проверка количества и качества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (работа в системе «калькулятор», «со сдачей», «с подсчётом итоговой суммы» и т.д.). В данном алгоритме рассматривается две ККМ автономного типа.		
Тема 1.5. Кассовое электронное торговое оборудование	Содержание		8	
	1.	Виды терминалов. Принцип работы терминалов Основные режимы работы (Регистрация продаж, Платеж, Товарный отчет)		
	2.	Программирование, порядок работы.		
	3	Онлайн-кассы. ФЗ о применении онлайн-касс. Порядок введения в эксплуатацию. Требования к онлайн- кассам. Правила работы .		
	4	Окончание работы на терминалах Подготовка и сдача выручки старшему кассиру, получение отчётной документации, оформление контрольной ленты на конец смены, выключение ККМ и приведение рабочего места в санитарное состояние.		
	Практические занятия:		6	
	1.	Подготовка терминалов к работе. (организация рабочего места контролёра-кассира, в соответствии с охраной труда и правилами техники безопасности) .		
2.	Работа на кассовом терминале. Устранение мелких неисправностей при работ			
3.	Работа на онлайн- кассе. Устранение мелких неисправностей при работе			

	4.	Обслуживание покупателей. Проверка количества и качества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (работа в системе «калькулятор», «со сдачей», «с подсчётом итоговой суммы» и т.д.).		
Тема 1.6. Фискальные регистраторы и сканеры штрихкодов	Содержание		4	
	1.	Назначение и правила эксплуатации фискальных регистраторов и сканеров штрихкодов		
	Практические занятия:		8	
	1.	«Обслуживание покупателей. Проверка количества и качества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги		
Тема 1.7 Системы защиты товаров	Содержание		4	
	1.	Классификация систем защиты товаров		
Тема 1.8 Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	Содержание		10	
	1	Признаки платежеспособности денежных знаков Оформление документов		
	2	Повреждения и основания, определяющие неплатежеспособность		
	3	Оборудование для проверки подлинности банкнот и счета денег		
	4	Классификация детекторов		
	5	Аппараты для проверки подлинности денег		
	Практические занятия		6	
	1	Проверка платежеспособности денежных знаков		
	2	Оформление документов		
Тема 1.9. Учет кассовых операций	Содержание		16	
	1	Порядок ведения и правила оформления кассовой отчетности.		

	2	Кассовая дисциплина, внутренний и внешний аудит		
	3	Договор о полной материальной ответственности		
	4	Порядок получения денег от покупателей		
	5	Безналичные расчеты		
	6	Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета		
	Практические занятия		10	
	1	Заполнение договора о полной материальной ответственности		
	2	Заполнение платежного требования		
	3	Заполнение платежных поручений		
	4	Оформление заявления на аккредитив		
	5	Оформление реестра чеков		
Тема 1.9 Учет и отчетность в торговых операциях	Содержание		20	
	1	Первичные кассовые документы: Денежный чек, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер, авансовый отчет		
	2	Документальное оформление неиспользованных чеков		
	3	Документальное оформление кассовых операций		
	4	Документальное оформление кассовых операций		
	5	Операции по сдаче денежной выручки в главную кассу		
	6	Порядок оформления сдачи денежной выручки, инкассация		
	7	Ревизия кассы		
	8	Товародвижение		
	Практические занятия		6	
	1	Оформление приходных и расходных ордеров		
	2	Оформление денежного чека		

	3	Оформление авансового отчета		
	4	Заполнение кассовой книги		
12 Торговые вычисления	Содержание		16	
	1	Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле		
	2	Понятие числа и его характеристика. Преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений		
	3	Понятие мер и измерений		
	4	Метрология и её связь с вычислениями. Международная система СИ		
	5	Понятие о цене и ценообразовании		
	6	Процентные вычисления. Виды процентных вычислений. Сокращенные приемы процентных вычислений.		
	7	Товарооборачиваемость и способы ее вычисления		
	8	Масса «нетто» и «брутто»		
	Практические занятия		8	
	1	Вычисление стоимости товара (действия над именованными числами, сокращённые приемы устных вычислений)		
	2	Решение задач на процентные вычисления		
	3	Решение задач по вычислению коэффициента товарооборачиваемости		
	4	Решение задач на вычисление массы нетто и брутто (завес тары, правила расчета с покупателями)		
Экзамен				

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и лекций составленных преподавателем.). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение инструкционных карт работы на ККТ. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучение отдельных видов ККТ на примере торговых предприятий. 2. Разработка инструкционной карты ККТ (ККТ указывается преподавателем). 3. Оформление алгоритма действий работы ККТ на примере торговых предприятий. 4. Заполнение книги кассира-операциониста на примере торговых предприятий.</p>	88	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: подготовка рабочего места к обслуживанию покупателей с соблюдением правил техники безопасности; подготовка разных видов ККТ к работе с соблюдением правил техники безопасности; распознавание подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков; работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных ККМ, фискальных регистраторов с соблюдением правил техники безопасности; устранение простейших неисправностей при работе на ККТ различных видов; осуществление заключительных стадий при работе на ККТ с соблюдением правил техники безопасности; оформление документов по кассовым операциям: на начало и конец рабочего дня кассира, при поступлении и выбытии денежных средств, в «особых» случаях.</p>	144	
<p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: овладение приемами подготовки рабочего места к обслуживанию покупателей с соблюдением правил техники безопасности; овладение приемами распознавания подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков; овладение приемами эксплуатации автономной ККТ с соблюдением правил техники безопасности; овладение приемами эксплуатации пассивной системной ККТ с соблюдением правил техники безопасности; овладение приемами эксплуатации активной системной ККТ с соблюдением правил техники безопасности; овладение приемами эксплуатации фискальных регистраторов с соблюдением правил техники безопасности; овладение приемами устранения простейших неисправностей на ККТ различных видов; овладение приемами оформления документов по кассовым операциям: на начало и конец рабочего дня кассира, при поступлении и выбытии денежных средств, в «особых» случаях.</p>	252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение торговых предприятий» и лаборатории «Торгового оборудования».

Оборудование учебного кабинета «Техническое оснащение торговых предприятий»,
Компьютерный класс:

- схемы устройства контрольно-кассовой техники;
- контрольно-кассовая техника;
- инструкционные карты;
- контролирующие задания;
- комплект документации по ККТ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологического оборудования:

контрольно-кассовые машины, схемы, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

На предприятиях торговли рабочие места контролёра – кассира оборудованы контрольно-кассовой техникой.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы *Федеральные законы*

1. Закон РФ «О применении ККМ при осуществлении денежных расчётов с населением» № 5215-1 от 18.06.1993.
2. Закон РФ «О применении ККТ при осуществлении наличных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт от 22.05.2003 № 54
3. Постановление Правительства РФ от 07.08.1998. № 904 «Положение по применению ККМ при осуществлении денежных расчётов с населением»

Основные источники

1. Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Петухова «Оборудование торговых предприятий» - учебник для начального профессионального образования Москва – Академия 2009 г.
2. А.Ф. Шепелёв, И.А. Печенежская, В.И. Гисситн «Торгово-технологическое оборудование» Москва – «Издательство ПРИОР» 2002 г.
3. Л.И. Никитченко «Контрольно-кассовые машины» Москва – Академия 2003 г.
4. Л.В. Шуляков «Торгово-технологическое оборудование» Минск 2004 г.
5. Т.Р. Парфентьева «Торговое оборудование, инвентарь и механизмы» (учебное пособие) Москва – высшая школа
6. Н.В. Косолаповы, и.О Рыжова «Оборудование предприятий торговли для продажи товаров» Москва – Академия 2008 г.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.audit-it.ru/articles/account/assets/>
2. <http://www.klerk.ru/buh/articles/6643/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/ККМ>
4. http://www.consultant.ru/popular/payment/44_1.html
5. <http://t-km.ru/>
6. <http://www.oporayar.ru/publications/43/2/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями».

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить ОП: общепрофессиональные дисциплины «Санитария и гигиена», «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учёта», «Организация и технология розничной торговли».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями» и профессии «Продавец, контролёр-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Организация и

технология розничной торговли», «Продажа непродовольственных товаров»; «Продажа продовольственных товаров»; «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями».

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	<ul style="list-style-type: none"> – качество организации рабочего места в соответствии с требованиями СанПин; – точность программирования ККТ; – точность и скорость выбивания чека; – точность выполнения алгоритма расчёта с покупателями; – качество обслуживания покупателей; – качество устранения простых неисправностей ККТ; – правильность составления покупной описи и сдачи денег. 	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК.
Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	<ul style="list-style-type: none"> – точность и скорость определения подлинности банкнот и монет 	
Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<ul style="list-style-type: none"> – определение качества товаров органолептическим методом и наличие сертификатов и удостоверений качества; – проверка сопроводительных документов; – правильное чтение маркировки; – проверка качества и целостности упаковки; – правильная установка цен на товары и услуги, в соответствии с торговой наценкой. 	Зачет по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Оформлять документы по кассовым операциям.	<ul style="list-style-type: none"> – точность и правильность оформления контрольно-кассовой документации 	
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> – качество составления кассового отчёта; – организация проведения инвентаризации, с целью контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. 	Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей	– демонстрация интереса к будущей профессии	

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> – разработка инструкционных карт на отдельные виды ККТ; – оценка эффективности и качества выполнения работ 	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при работе на ККТ.	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные 	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– эксплуатация различных видов контрольно-кассовой техники	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– –	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.	– соблюдение техники безопасности и правил охраны труда	

Рабочая программа

УП .01 Выполнение работ по продаже непродовольственных товаров

Срок обучения – 2г.10м.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования профессий СПО 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО РКГИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2.08.2013года .

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: среднее (полное) общее

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП01 входит в профессиональный модуль ПМ01 Продажа непродовольственных товаров

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: - обслуживание покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров

уметь:

- идентифицировать товары различных товарных групп;
- оценивать качество товаров по органолептическим показателям;
- расшифровывать маркировку, клеймение товаров, распознавать символы по уходу;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых предприятий;
- 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 торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и эксплуатацию весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	252

2.2. Тематический план и содержание учебной практики УП 01

Наименование разделов и тем	Содержание практических работ, инструктажей и материально технического оснащение.	Объем часов
1	2	252
Тема 1 Общие вопросы розничной торговли непродовольственными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.	12
	1 Инструктаж по охране труда на рабочем месте	
	3 Знакомство с предприятием , техника безопасности на рабочем месте	
	3 Общая товароведная классификация , приемы распознавания ассортимента	
	4 Приемы распознавания маркировки, условия хранения , определение качества товара	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - устав предприятия, журнал по технике безопасности		
Тема 2 Организация розничной торговли Текстильными товарами .	Содержание практических работ и инструктажей.	18
	1 Овладение приемами продажи текстильными товарами	
	2 Идентификация ассортимента всех видов тканей	
	3 Подготовка к продаже , приемка, продажа.	
	4 Овладение приемами распознавания потребительских свойств текстильных товаров	
	5 Приемка и определение качества	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Текстильные товары		
Тема 3 Организация розничной торговли Швейными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.	18
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Овладение приемами продажи Швейных товаров, потребительские свойства, правила продажи	
	6 Овладение приемами определения качества , определение размеров одежды	
Материально техническое оснащение: - - инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров		

	- нормативная документация по качеству - инструкционные карты по Швейные товары	
Тема 4 Организация розничной торговли Трикотажными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.	18
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Овладение приемами продажи Трикотажными товарами	
	3 Идентификация ассортимента Трикотажными товарами	
	4 Подготовка к продаже , приемка по качеству, определение размеров	
	5 Контроль качества выполненных работ	
Материально техническое оснащение: -- инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Трикотажные товары - -		
Тема 5 Организация розничной торговли Обувными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.	18
	1 Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2 Овладение приемами продажи Обувными товарами, определение размеров обуви	
	3 Оформление приемки обуви по количеству и качеству	
	3 Правила продажи обуви в соответствии с Правилами продажи	
	4 Контроль качества выполненных работ	
Материально техническое оснащение: -- инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Обувные товары - таблицы размеров обуви		
Тема 6 Организация розничной	Содержание практических работ и инструктажей.	18
	1 Инструктаж по технике безопасности	

торговли Пушно – меховые и овчинно - шубные товарами	2	Овладение приемами продажи Пушно – меховых и овчинно – шубных товаров	
	3	Идентификация ассортимента Пушно – меховых и овчинно – шубных товаров	
	5	Приемка .Определение качества. Условия и сроки хранения.	
	Материально техническое оснащение: -- инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Пушно – меховые и овчинно – шубные товары - Консультация покупателя		
Тема 7 Организация розничной торговли Галантерейными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		18
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладения приемами продажи Галантерейными товарами.	
	3	Идентификация ассортимента , овладение приемами распознавания потребительских свойств маркировка хранение , приемка	
Материально техническое оснащение: - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Галантерейные товары			
Тема 8 Организация розничной торговли Парфюмерно – косметическими товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		24
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладение приемами продажи Парфюмерно- косметическими товарами	
	3	Идентификация ассортимента парфюмерно- косметических товаров	
	4	Подготовка к продаже , овладение приемами распознавания потребительских свойств парфюмерии и косметики Приемка парфюмерии и косметики	
Материально техническое оснащение: - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Парфюмерно – косметические товары			
Тема 9 Организация розничной торговли Хозяйственными	Содержание практических работ и инструктажей.		24
	1	Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2	Овладение приемами продажи керамическими и стеклянными товарами.	

товарами	3	Идентификация ассортимента металлохозяйственных товаров.	
	4	Подготовка к продаже , овладение приемами распознавания ассортимента пластмассовых товаров и бытовой химии	
	5	Приемка , определение качества .Условия и сроки хранения.	
	6	Предварительная подготовка Хозяйственных товаров к продаже	
	7	Чтение маркировки , сроки хранения.	
	8	Определение качества Хозяйственных товаров	
	9		
	Материально техническое оснащение:		
	<ul style="list-style-type: none"> - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Хозяйственные товары 		
Тема 10 Организация розничной торговли Строительными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		18
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладение приемами продажи строительными товарами	
	3	Идентификация ассортимента различных групп строительных товаров	
	4	Овладение приемами подготовки строительных товаров к продаже,	
	5	Правила продажи строительных товаров	
	6	Овладение приемами распознавания потребительских свойств строительных товаров	
	7	Приемка .Определение качества .Условия и сроки хранения.	
	8	Чтение маркировки ,сроки и условия хранения	
	9	Консультация покупателя	
Материально техническое оснащение:			
<ul style="list-style-type: none"> - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Строительные товары 			
Тема 11 Организация розничной торговли Электро-бытовыми товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		24
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Подготовка рабочего места	
	3	Идентификация ассортимента Электро - бытовых товаров	
	4	Оформление витрины	

	5	Выкладка и размещение ассортимента товарной группы	
	6	Оформление ценников	
	7	Правила продажи Электро – бытовых товаров	
	Материально техническое оснащение:		
	- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - паспорта товаров ,гарантийные талоны		
	- ценники		
		- сборник документов по защите прав потребителя	
Тема12 Организация розничной торговли товарами культурно- бытового назначения	Содержание практических работ и инструктажей.		18
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Подготовка рабочего места в отделе	
	3	Идентификация ассортимента Игрушек	
	4	Идентификация школьно- письменных и канцелярских товаров	
	5	Идентификация спортивных товаров Идентификация охотничьих и рыболовных товаров	
	6	Подготовка к продаже, приемка по качеству, распознавание потребительских свойств товаров	
	Материально- техническое оснащение : - инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - паспорта товаров ,гарантийные талоны - ценники		
Тема 13 Организация розничной торговли ювелирными товарами и часами.	Содержание практических работ и инструктажей.		18
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Подготовка рабочего места в отделе	
	3	Идентификация ассортимента ювелирных товаров	
	4	Идентификация ассортимента часов.	

	5	Подготовка к продаже, приемка по качеству, распознавание потребительских свойств товаров	
		Материально- техническое оснащение : - инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - паспорта товаров ,гарантийные талоны - ценники	
	6	Выкладка и размещение товаров	
	7	Консультации и показ товара покупателю.	
Тема 14 Организация розничной торговли художественными изделиями и сувенирами		Содержание практических работ и инструктажей	6
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Подготовка рабочего места в отделе	
	3	Идентификация ассортимента художественных изделий и сувениров в отделе	
	4	Подготовка к продаже, приемка по качеству, распознавание потребительских свойств товаров	
		Материально- техническое оснащение : - инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - паспорта товаров ,гарантийные талоны - ценники	
	6	Выкладка и размещение товаров	
	7	Консультации и показ товаров	
	8	Реклама товаров.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики требует наличия учебной мастерской

Оборудование

- посадочные места по количеству обучающихся ;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ОСТ) на все товарные группы
- плакаты по товарным группам;
- наглядные пособия: муляжи . бутафория , натуральные образцы ;
- тестовые материалы , карточки – задания , ситуационные задачи ;
- торговый инвентарь : совки для сыпучих товаров; кондитерские щипцы , вилки , лопатки , ножи гастрономические , доски , щуп для проверки качества , поддоны.
- рабочее место преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы и нормативные документы

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О сертификации продукции и услуг», № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. «О качестве и безопасности товаров», ФЗ-29 от 02.01.2000
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)
5. Правила проведения сертификации непродовольственных товаров(Постановление Госстандарта)
6. Нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ) по группам продукции.

Основная

1. Николаева М.А Теоретические основы товароведения- М: Норма, 2006
2. Под редакцией А.Н.Неверов.,Т.И Чалых Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами.

Дополнительная

1. Нико.- М: ОЦПКРТ, 2001

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Практический опыт: - обслуживание покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров <i>. Уметь:</i> - идентифицировать различные группы, подгруппы, виды непродовольственных товаров ; - устанавливать градации качества товаров; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты товаров; - создавать оптимальные условия хранения непродовольственных товаров ; - производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно – кассового оборудования ; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно – кассовое оборудование , знать : - классификацию групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров ; - потребительские свойства - ассортимент и товароведные характеристики основных групп непродовольственных товаров ; - поставщиков непродовольственных товаров; - показатели качества различных групп непродовольственных товаров; - дефекты товаров; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп непродовольственных товаров ; - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования ; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования ;</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> <p>Экспертная оценка рабочего места</p> <p>Оценка по учебной практике</p>

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- типовые правила эксплуатации оборудования ;- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования ; Закон о защите прав потребителей ; правила охраны труда.- правила продажи непродовольственных товаров; | |
|---|--|

Рабочая программа

УП. 02 Выполнение работ по продаже продовольственных товаров

Срок обучения – 2г.10м.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее СПО) профессий СПО 38.01.02 по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО РКГИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 «Продавец, котролер-кассир»

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 20.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: среднее (полное) общее

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП02. входит в профессиональный модуль ПМ02«Продажа продовольственных товаров»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

иметь практический опыт: - обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

уметь:

- идентифицировать различные группы ,подгруппы ,виды продовольственных товаров ;

- 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 ;

- 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 .

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	252

2.2. Тематический план и содержание учебной практики УП 02

Наименование разделов и тем	Содержание практических работ, инструктажей и материально технического оснащение.		Объем часов
1	2		252
Тема 1 Общие вопросы розничной торговли продовольственными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		12
	1	Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	3	Знакомство с предприятием , техника безопасности	
	3	Общая товароведная классификация , приемы распознавания ассортимента	
	4	Приемы распознавания маркировки, условия хранения , определение качества товара	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - устав предприятия, журнал по технике безопасности			
Тема 2 Организация розничной торговли зерномучными товарами .	Содержание практических работ и инструктажей.		24
	1	Овладение приемами продажи круп . муки , макаронных изделий	
	2	Идентификация ассортимента круп . муки и макаронных изделий	
	3	Подготовка к продаже .	
	4	Овладение приемами распознавания потребительских свойств зерномучных товаров	
	5	Приемка и определение качества	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Зерномучные товары			
Тема 3 Организация розничной торговли плодоовощными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		36
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладение приемами продажи овощей и плодов , идентификация ассортимента , приемка по качеству	
	6	Овладение приемами продажи продуктов переработки овощей и плодов . грибов и ягод . приемка по качеству	
Материально техническое оснащение: - - инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству			

	- инструкционные карты по теме Плодоовощные товары -		
Тема 4 Организация розничной торговли вкусовыми товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		36
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладение приемами продажи кофейных чая . кофе , напитков , пряностей , приправ	
	3	Идентификация ассортимента кофейных чая . кофе , напитков , пряностей , приправ	
	4	Подготовка к продаже , приемы распознавания ассортимента кофейных чая . кофе , напитков , пряностей , приправ	
	5	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: -- инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Вкусовые товары -		
Тема 5 Организация розничной торговли кондитерскими товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		36
	1	Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2	Овладение приемами продажи сахара ,сахарозаменителей , меда, сахаристых кондитерских изделий ,крахмала	
	3	Оформление книги кассира – операциониста	
	3	Оформление документов для сдачи денежной выручки	
	4	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: -- инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Кондитерские товары		
Тема 6 Организация розничной торговли молочными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		30
	1	Инструктаж по технике безопасности	
	2	Овладение приемами продажи молока , сливок . молочных консервов . мороженого кисломолочных товаров , сыров.	
	3	Идентификация ассортимента молочных товаров , кисломолочных товаров , сыров	

	5	Приемка .Определение качества. Условия и сроки хранения.	
		Материально техническое оснащение: -- инструкция по охране труда; - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Молочные товары	
Тема 7 Организация розничной торговли яичными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		6
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладения приемами продажи яичных товаров , продуктов переработки яиц.	
	3	Идентификация ассортимента , овладение приемами распознавания потребительских свойств маркировка хранение , приемка	
		Материально техническое оснащение: - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Яичные товары	
Тема 8 Организация розничной торговли пищевыми жирами	Содержание практических работ и инструктажей.		6
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладение приемами продажи пищевых жиров	
	3	Идентификация ассортимента пищевых жиров	
	4	Подготовка к продаже , овладение приемами распознавания потребительских свойств пищевых жиров Приемка пищевых жиров	
	Материально техническое оснащение: - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Пищевые жиры		
Тема 9 Организация розничной торговли мясными товарами	Содержание практических работ и инструктажей.		30
	1	Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2	Овладение приемами продажи мяса , мясных товаров .	
	3	Идентификация ассортимента мяса , мясных товаров .	
	4	Подготовка к продаже , овладение приемами распознавания ассортимента , потребительских	

		свойств мяса и мясных товаров	
	5	Приемка , определение качества .Условия и сроки хранения.	
	6	Овладение приемами продажи копченостей , мясных консервов , кулинарных изделий и полуфабрикатов, мяса птицы.	
	7	Чтение маркировки , сроки хранения.	
	8	Определение качества мясных товаров	
		Материально техническое оснащение: - -- инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Мясные товары	
Тема 10 Организация розничной торговли рыбными товарами		Содержание практических работ и инструктажей.	30
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Овладение приемами продажи рыбы и рыбных товаров	
	3	Идентификация ассортимента рыбы и рыбных товаров	
	4	Овладение приемами продажи рыбных консервов, пресервов, кулинарных изделий и полуфабрикатов, икры , морепродуктов	
	5	Подготовка к продаже рыбных товаров	
	6	Овладение приемами распознавания потребительских свойств рыбных товаров	
	7	Приемка .Определение качества .Условия и сроки хранения.	
	8	Чтение маркировки ,сроки и условия хранения	
	9	Консультация покупателя	
		Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - инструкционные карты по теме Рыбные товары	

Содержание практических работ и инструктажей.		6
1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
2	Подготовка рабочего места	
3	Получение заданий	
4	Оформление витрины	

5	Выкладка и размещение ассортимента товарной группы	
6	Оформление ценников	
7	Зачет по проверочной работе	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда - натуральные образцы товаров - нормативная документация по качеству - алгоритм задания по проверочной работе		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики требует наличия учебной мастерской

Оборудование

- посадочные места по количеству обучающихся ;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ОСТ) на все товарные группы
- плакаты по товарным группам;
- наглядные пособия: муляжи . бутафория , натуральные образцы ;
- тестовые материалы , карточки – задания , ситуационные задачи ;
- торговый инвентарь : совки для сыпучих товаров; кондитерские щипцы , вилки , лопатки , ножи гастрономические , доски , щуп для проверки качества , поддоны.
- рабочее место преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы и нормативные документы

«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212

«О сертификации продукции и услуг», № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями

«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)

Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (Постановление Госстандарта)

Нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ) по группам продукции.

Основная

Николаева М.А Теоретические основы товароведения- М: Норма, 2006

Карташова Л.В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров.- М: Деловая литература 2004

Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.В Товароведение товаров растительного происхождения- М: деловая литература 2004

Дополнительная

Николаева М.А Классификация продовольственных товаров.- М: ОЦПКРТ, 2001

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Практический опыт: - обслуживание покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров .Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-идентифицировать различные группы , подгруппы ,виды продовольственных товаров ;-устанавливать градации качества пищевых продуктов;-оценивать качество по органолептическим показателям;-распознавать дефекты пищевых продуктов;-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров ;-рассчитывать энергетическую ценность продуктов ;-производить подготовку измерительного ,механического, технологического , контрольно – кассового оборудования ;-использовать в технологическом процессе измерительное , механическое , технологическое контрольно – кассовое оборудование , <p>знать : -классификацию групп , подгрупп и видов продовольственных товаров ;</p> <ul style="list-style-type: none">-особенности пищевой ценности пищевых продуктов ;- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров ;- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров ;- показатели качества различных групп продовольственных товаров;- дефекты продуктов ;- особенности маркировки , упаковки и	<p>Тестирование</p> <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> <p>Экспертная оценка рабочего места</p> <p>Оценка по учебной практике</p>

<p>хранения отдельных групп продовольственных товаров ;</p> <ul style="list-style-type: none">-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 .	
---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики требует наличия учебной мастерской

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- машины для счёта купюр и монет,
- детекторы подлинности денег.
- Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер, проектор комплекты инструментов;
- методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
3. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 3-е изд. перераб. –

М.: издательский центр «Академия», 2007.- 208с.

1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 224с. – (ускоренная форма подготовки).
2. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. -452с.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008 – 398с.
4. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 160с.
5. Закон Российской Федерации «Об энергосберегающих технологиях»

Дополнительные источники:

1. Сенькин В.Д. Применение контрольно-кассовой техники – СПб.: Питер, 2006 – 224с. (Серия (Юридическая консультация)).
2. Кассовые операции / Под ред. Т.А. Стяжкиной. – М.: Издательство «Экзамен», 2006. – 158, (2)с (Серия «Документы и комментарии»).
3. Электронная техника предприятий торговли. – М.:учебное пособие/ Б.К. Тюнюков. – М.: КНОРУС, 2006.-192с.
4. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
6. Федеральный закон «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности», № 261 – ФЗ, 23.11.2009г.

Интернет ресурсы:

1. <http://energohelp/net/>
2. [articles / law / 61758 /](http://articles/law/61758/)

Рабочая программа

УП.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Срок обучения 2г.10м.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее СПО) профессий СПО 38.01.02 по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Организация-разработчик: ГПОУ ЯО РГКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

Уровень образования: среднее (полное) общее

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП 03. входит в профессиональный модуль ПМ 03. «Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

иметь практический опыт:

эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей

уметь:

осуществлять подготовку ККТ различных видов;

работать на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; Оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	252

2.2. Тематический план и содержание учебной практики УП 03.

Наименование разделов и тем	Содержание практических работ, инструктажей и материально-техническое оснащение.	Объем часов
1	2	252
Тема 1 Применение приемов подготовки рабочего места и обслуживания покупателей с соблюдением правил техники безопасности	Содержание практических работ и инструктажей.	12
	1 Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2 Подготовка кассовой техники к работе	
	3 Оформление книги кассира – операциониста на начало рабочего дня	
	3 Получение различных видов чеков, отчётов.	
	4 Контроль качества выполненных работ	
Материально-техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира -операциониста		
Тема 2. Проверка платёжеспособности государственных денежных знаков.	Содержание практических работ и инструктажей.	12
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Подготовка детекторов для проверки денежных знаков	
	3 Выполнение правил работы с сомнительной денежной наличностью	
	4 Определение повреждений банкнот	
	5 Контроль качества выполненных работ	
Материально-техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - первичные кассовые документы - инструкции по работе с сомнительными денежными знаками - детекторы		
Тема 3. Способы расчетов с покупателями	Содержание практических работ и инструктажей.	12
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Выполнение правил расчетов с покупателями различными способами	
	6 Контроль качества выполненных работ	
Материально-техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - контрольно-кассовая техника		
Тема 4 Регистрация ККТ	Содержание практических работ и инструктажей.	6
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Изучение порядка постановки ККТ на учет	
	3 Заполнение документов для регистрации ККТ	
	4 Выполнение типовых правил постановки ККТ на учет в налоговые органы	
	5 Контроль качества выполненных работ	
Материально-техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - типовые правила регистрации ккт		
Тема 5 Сдача денежной выручки	Содержание практических работ и инструктажей. 1 Инструктаж по охране труда рабочем месте	6

	2	Подсчет и формирование упаковки денежных знаков для сдачи старшему кассиру	
	3	Оформление книги кассира – операциониста	
	3	Оформление документов для сдачи денежной выручки	
	4	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира –операциониста		
Тема 6. Устройство и типы ККТ	Содержание практических работ и инструктажей.		12
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Ознакомление с классификацией ККТ	
	3	Изучение устройства ККТ различных типов	
	5	Контроль качества выполненных работ	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - контрольно – кассовые машины			
Тема 7. Применение приемов подготовки рабочего места к обслуживанию покупателей с соблюдением техники безопасности	Содержание практических работ и инструктажей.		6
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Подготовка кассовой техники к работе	
	6	Контроль качества выполненных работ	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - контрольно-кассовая техника			
Тема 8 Платежеспособность денежных знаков	Содержание практических работ и инструктажей.		6
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Ознакомление с признаками платежеспособности билетов Госбанка	
	3	Изучение инструкции определения подлинности денежных знаков	
	4	Выполнение проверки денежных знаков с использованием детекторов	
5	Контроль качества выполненных работ		
Тема 9 Эксплуатационные особенности автономной ккт	Содержание практических работ и инструктажей.		24
	1	Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2	Подготовка кассовой техники к работе	
	3	Изучение клавиатуры автономной ККТ	
	4	Выполнение работы на автономной ККТ	
	5	Проверка количества продаваемых товаров	
	6	Работа в режиме «калькулятор», «сдача», «вывод отчетов»	
	7	Подготовка и сдача денежной выручки	
	8	Оформление отчетной документации на конец рабочего дня	
9	Контроль качества выполненных работ		

	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира –операциониста - автономная ККТ	
Тема 10. Эксплуатационные особенности пассивной ККТ	Содержание практических работ и инструктажей.	24
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Подготовка кассовой техники к работе	
	3 Изучение клавиатуры пассивной ККТ	
	4 Выполнение работы на пассивной ККТ	
	5 Проверка количества продаваемых товаров	
	6 Работа в режиме «калькулятор», «сдача», «вывод отчетов»	
	7 Подготовка и сдача денежной выручки	
	8 Оформление отчетной документации на конец рабочего дня	
	9 Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира- операциониста - пассивная ККТ	
Тема 11. Эксплуатационные особенности активной ККТ	Содержание практических работ и инструктажей.	24
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Подготовка кассовой техники к работе	
	3 Изучение клавиатуры пассивной ККТ	
	4 Выполнение работы на пассивной ККТ	
	5 Работа в режиме «калькулятор», «сдача», «вывод отчетов»	
	6 Подготовка и сдача денежной выручки	
	7 Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - активная контрольно-кассовая техника - журнал кассира –операциониста	
Тема 12 . Эксплуатационные особенности фискальных регистраторов	Содержание практических работ и инструктажей.	18
	1 Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2 Изучение устройства регистратора	
	3 Подготовка регистратора к работе	
	4 Обслуживание покупателей с использованием регистратора в сочетании со сканером штрих кодов	
	5 Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - типовые правила регистрации ККТ	
Тема 13 Овладение приемами устранения простейших неисправностей на ККТ	Содержание практических работ и инструктажей.	6
	1 Инструктаж по охране труда рабочем месте	
	2 Осуществление устранения простейших неисправностей на ККТ различных типов	

различных видов	3	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира -операциониста		
Тема 14 Овладение приемами оформления документов по кассовым операциям	Содержание практических работ и инструктажей.		12
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Оформление документов по кассовым операциям на начало и конец рабочего дня	
	3	Оформление книги кассира операциониста	
	4	Оформлении е приходных и расходных кассовых ордеров	
	5	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира- операциониста - расходные и приходные кассовые ордера		
Тема 15 Ознакомление с работой кассового терминала.	Содержание практических работ и инструктажей.		12
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Изучение устройства, технических характеристик и принципов действия сканеров штрих-кодов и терминалов сбора данных.	
	3	Изучение принципов работы на POS-терминале.	
	4	Порядок работы на кассовом терминале в течение смены.	
	5	Контроль качества выполненных работ	
Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - руководство по эксплуатации кассового терминала - журнал кассира- операциониста - расходные и приходные кассовые ордера			
Тема 16 Оформление кассовых документов.	Содержание практических работ и инструктажей.		12
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Составление кассового отчета.	
	3	Составление отчета контролера-кассира.	
	4	Оформлении е приходных и расходных кассовых ордеров	
	5	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - журнал кассира- операциониста - расходные и приходные кассовые ордера - первичные кассовые документы		
Тема 17 Сдача наличных денежных средств.	Содержание практических работ и инструктажей.		12

	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Оформление документов по кассовым операциям на начало и конец рабочего дня	
	3	Оформление книги кассира операциониста	
	4	Оформление препроводительной ведомости	
	5	Оформление сдачи денежной выручки инкассатору	
	5	Контроль качества выполненных работ	
Тема 18 Учет и отчетность в торговых предприятиях	Содержание практических работ и инструктажей.		18
	1	Инструктаж по охране труда на рабочем месте	
	2	Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков	
	3	Оформление кассовых операций	
	3	Ревизия кассы	
	4	Инвентаризация в торговом предприятии	
	5	Документальное оформление инвентаризационных документов	
	6	Контроль качества выполненных работ	
	Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда; - инвентаризационные документы		
Тема 19 Вычислительные работы в торговле	Содержание практических работ и инструктажей.		18
	1	Инструктаж по охране труда при выполнении работ	
	2	Вычисление стоимости товара	
	3	Вычисление коэффициента товарооборачиваемости	
	4	Определение массы нетто и брутто	
	5	Приемы устных вычислений массы и стоимости	
	5	Контроль качества выполненных работ	
		Материально техническое оснащение: - инструкция по охране труда;	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики требует наличия учебной мастерской мастерской

Оборудование

Кассовые терминалы,

контрольно-кассовые машины,

машины для счёта купюр и монет,

детекторы подлинности денег.

Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

4. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2010.- 46с. (Законы Российской Федерации).
6. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова – 3-е изд. перераб. – М.: издательский центр «Академия», 2007.- 208с.
6. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 224с. – (ускоренная форма подготовки).
7. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. -452с.
8. Кащенко В.Ф., Кащенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2008 – 398с.
9. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 160с.
10. Закон Российской Федерации «Об энергосберегающих технологиях»

Дополнительные источники:

7. Сенькин В.Д. Применение контрольно-кассовой техники – СПб.: Питер, 2006 – 224с. (Серия «Юридическая консультация»).
8. Кассовые операции / Под ред. Т.А. Стяжкиной. – М.: Издательство «Экзамен», 2006. – 158, (2)с (Серия «Документы и комментарии»).
9. Электронная техника предприятий торговли. – М.: учебное пособие/ Б.К. Тюнюков. – М.: КНОРУС, 2006.-192с.
10. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчётов или расчётов с использованием платёжных карт» от 22 мая 2003г. № 54-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Практический опыт: Соблюдает правила эксплуатации ККТ и выполняет расчётные операции с покупателями</p> <p>Проверяет платёжеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>Проверяет качество и количество продаваемых товаров.</p> <p>Оформляет документы по кассовым операциям.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный и письменный опрос</p>
<p>Умения: осуществляет подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работает на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>устраняет мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>Оформляет документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдает правила техники безопасности.</p> <p>—</p>	<p>Выполнение и анализ практических заданий</p>

Программа производственной практики.
ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

Срок обучения 2г 10 м

Рабочие места и производственная работа

№	Наименование отдела	Содержание производственных работ	Кол-во часов
1	Подготовка рабочего места.	Подготовка рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности. Подготовка инвентаря. Подготовка упаковочного материала. Размещение и выкладка на оборудовании, распаковка, сортировка, маркировка, облагораживания, вывод тары, поддержание чистоты и порядка.	16
2	Обслуживание покупателей.	Выяснение требований покупателей, предложение и показ товаров, консультация о свойствах товара, условиям хранения товаров. Рекомендации о новых товарах. Оформление товарных чеков, диалог с покупателем, расчет с покупателем, работа на ККМ разных типов. Обслуживание покупателей.	24
3	Оценка качества по органолептическим показателям.	Товар проверяется по внешнему виду, упаковке, вкусу, цвету, запаху, консистенции, наличию дефектов. Обслуживание покупателей	8
4	Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	Произвести идентификацию текстильных, трикотажных, обувных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров. Товаров бытовой химии, мебельных товаров. Электробытовых товаров. Культуртоваров, художественных изделий и сувениров Обслуживание покупателей	80
5	Приемка товаров по количеству и качеству.	<u>Приемка товаров по количеству.</u> Сверяется фактическое наличие товара с данными товарно-транспортной накладной путем перерасчета товара. <u>Приемка товаров по качеству.</u> Осуществляется двумя способами: <u>Органолептический</u> – товар проверяется по внешнему виду, упаковке, вкусу, цвету, запаху, консистенции, наличию дефектов. <u>Лабораторный</u> – образцы товаров отправляют в лабораторию и проводят химический анализ Обслуживание покупателей	16
6	Организация хранения различных групп продовольственных товаров.	Размещение товаров в складских помещениях на хранение, работа с оборудованием в складских помещениях, правила хранения с соблюдением санитарных норм перечислить: зерномучных, плодоовощных и т.д. Обслуживание покупателей	8
7	Консультация	Консультация о зерномучных, плодоовощных, вкусовых,	32

	покупателей о свойствах питательной ценности товаров.	кондитерских, молочных, яичных, пищевых, мясных, рыбных товаров, учитывая особенности сырья, производства, условий хранения, вкусовых особенностях Обслуживание покупателей	
8	Предложение новых, взаимозаменяемых товаров	Изучить ассортимент новых товаров предприятий. Правила продажи хранения. Дать рекомендации по применению. Обслуживание покупателей	8
9	Оформление наприлавочных и внутримагазинные витрин.	Классификация витрин по товарному признаку, характеру и техническим средствам оформления. Обслуживание покупателей	16
10	Изучение спроса покупателей.	Изучение покупательского спроса. Качество анализа обработки информации покупательского спроса. Участие в выставках – продажах, покупательской конференции, выставках – просмотрах, анкетном опросе, методах наблюдения. Анализ проводимых мероприятий. Обслуживание покупателей	24
11	Подготовка товаров к инвентаризации	Подготовка товаров по наименованию, ценам, количеству. Оформление документов Обслуживание покупателей	16
12	Пробная работа	Пробная работа	4
		Итого:	252

Программа производственной практики
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

Срок обучения 2г.10 м

Рабочие места и производственная работа

№	Наименование отдела	Содержание производственных работ	Кол-во часов
1	Подготовка рабочего места.	Подготовка рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности. Подготовка инвентаря. Подготовка упаковочного материала. Размещение и выкладка на оборудовании, распаковка, сортировка, маркировка, облагораживания, вывод тары, поддержание чистоты и порядка.	16
2	Обслуживание покупателей.	Выяснение требований покупателей, предложение и показ товаров, консультация о свойствах товара, условиям хранения товаров. Рекомендации о новых товарах. Оформление товарных чеков, диалог с покупателем, расчет с покупателем, работа на ККМ разных типов. Обслуживание покупателей.	24
3	Оценка качества по органолептическим показателям.	Товар проверяется по внешнему виду, упаковке, вкусу, цвету, запаху, консистенции, наличию дефектов. Обслуживание покупателей	8
4	Идентификация различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.	Произвести идентификацию зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских, молочных, яичных, пищевых, мясных, рыбных товаров. Обслуживание покупателей	80
5	Приемка товаров по количеству и качеству.	<u>Приемка товаров по количеству.</u> Сверяется фактическое наличие товара с данными товарно-транспортной накладной путем перерасчета товара. <u>Приемка товаров по качеству.</u> Осуществляется двумя способами: <u>Органолептический</u> – товар проверяется по внешнему виду, упаковке, вкусу, цвету, запаху, консистенции, наличию дефектов. <u>Лабораторный</u> – образцы товаров отправляют в лабораторию и проводят химический анализ Обслуживание покупателей	16
6	Организация хранения различных групп продовольственных товаров.	Размещение товаров в складских помещениях на хранение, работа с оборудованием в складских помещениях, правила хранения с соблюдением санитарных норм перечислить: зерномучных, плодоовощных и т.д. Обслуживание покупателей	8
7	Консультация	Консультация о зерномучных, плодоовощных, вкусовых,	32

	покупателей о свойствах питательной ценности товаров.	кондитерских, молочных, яичных, пищевых, мясных, рыбных товаров, учитывая особенности сырья, производства, условий хранения, вкусовых особенностях Обслуживание покупателей	
8	Предложение новых, взаимозаменяемых товаров	Изучить ассортимент новых товаров предприятий. Правила продажи хранения. Дать рекомендации по применению. Обслуживание покупателей	8
9	Оформление наприлавочных и внутримагазинные витрин.	Классификация витрин по товарному признаку, характеру и техническим средствам оформления. Обслуживание покупателей	16
10	Изучение спроса покупателей.	Изучение покупательского спроса. Качество анализа обработки информации покупательского спроса. Участие в выставках – продажах, покупательской конференции, выставках – просмотрах, анкетном опросе, методах наблюдения. Анализ проводимых мероприятий. Обслуживание покупателей	24
11	Подготовка товаров к инвентаризации	Подготовка товаров по наименованию, ценам, количеству. Оформление документов Обслуживание покупателей	16
12	Пробная работа	Пробная работа	4
		Итого:	252

Программа производственной практики

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

Срок обучения 2 г. 10 м.

Рабочие места и производственная работа

№	Наименование отдела	Содержание производственных работ	Кол-во часов
1	Подготовка рабочего места к обслуживанию покупателей с соблюдением правил техники безопасности	Ознакомление с требованиями к рабочему месту Контролера-кассира. Подготовка рабочего места. Повторение правил техники безопасности на рабочем месте	8 ч
2	Подготовка разных видов ккм к работе с соблюдением правил техники безопасности	Выявление простейших неисправностей ккм, установка кассовых лент, проверка реквизитов чека, с соблюдением техники безопасности. Получение разменной монеты. Оформление кассовых документов на начало рабочего дня.	8
3	Распознавание подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков	Подготовка оборудования и работа по проверке подлинности банкнот и монет, с соблюдением правил техники безопасности. Обслуживание покупателей.	16
4	Работа на контрольно-кассовых машинах различных видов: автономных, активных, пассивных, терминалах с соблюдением правил техники безопасности	Подготовка контрольно-кассовых машин различных видов к работе: автономных, активных, пассивных, терминалах. Проверка требований по охране труда к рабочему месту кассира. Обслуживание покупателей	64
5	Устранение простейших неисправностей при работе на контрольно-кассовой технике с соблюдением правил техники безопасности	Устранение простейших неисправностей при работе на контрольно-кассовой технике с соблюдением правил техники безопасности. Правильность установки кассовой ленты. Корректировка даты и времени. Корректировка реквизитов чека с с правил техники безопасности. Обслуживание покупателей	8
6	Осуществление заключительных стадий при работе на контрольно-кассовой машине с соблюдением правил техники безопасности.	Подготовка и сдача денежной выручки старшему кассиру. Вывод Х и Z отчетов, с соблюдением правил техники безопасности. Обслуживание покупателей.	8
7	Оформление документов по кассовым операциям: на начало и конец рабочего дня кассира, при поступлении и	Оформление книги кассира-операциониста на начало и конец рабочего дня. Оформление кассового журнала, приходных, расходных ордеров, в случае поступления и выбытия денежных средств.	16

	выбытии денежных средств.		
8	Инкассация денежной выручки	Оформление сдачи денежной выручки в банк. Оформление регистрационного журнала. Заполнение препроводительной ведомости.	4
9	Учет кассовых операций	Заполнение кассовых документов по приходу и расходу, авансовый отчет, доверенность, кассовая книга, акты о возврате денежных сумм, инвентаризация, накладные.	8
8	Пробная работа		4
	ИТОГО		144

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК 00 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» создана на основе программы, разработанной ГОУ ФИРО (на основании письма Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Мин.обр.науки России от 29.05/2007 г № 03-1180. По профессиям среднего профессионального образования(СПО)

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования. Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура» разработана на основе ФГОС СПО и предназначена для профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер - кассир,.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ФК.00 входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

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

2 о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
основы ЗОЖ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;

самостоятельной работы обучающегося 40 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	36
Теоретические сведения	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала	1	
	1. Охрана труда на уроках физической культуры. Роль физической культуры в профессиональном и социальном развитии человека.		
	2. Влияние малоподвижного образа жизни на организм человека.		
	Практические занятия	9	
	1. Совершенствование индивидуальной техники в соревновательных упражнениях: - бег на короткие дистанции - эстафетный бег - бег на средние дистанции - бег на длинные дистанции - прыжок в длину - метание гранаты		
	2. Выполнение прикладных упражнений - кросс по пересеченной местности с использованием простейших способов ориентирования; - преодоление полос препятствий с использованием разнообразных способов метания.		
	3. Сдача контрольных нормативов		
	Самостоятельная работа обучающихся:	10	
	1. Составить личный комплекс упражнений для разминки при занятиях легкой атлетикой.		
2. Подготовить сообщение на тему «Роль физической культуры в профессиональном развитии человека»			
Раздел 2. Спортивные игры	Содержание учебного материала	1	

	1.	Роль занятий физической культурой в предупреждении раннего старения организма человека.		
	2.	Влияние вредных привычек на физическое и психическое состояние человека.		
	Практические занятия		9	
	1	Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх (мини-футболе, баскетболе и волейболе).		
	2	Выполнение специальных упражнений, сопряженные с развитием скорости реакции, внимания, оперативного мышления (мини-футбол, баскетбол, волейбол).		
	3	Сдача контрольных нормативов		
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
1. Составить комплекс упражнений для разминки при занятиях спортивными играми (в избранном виде).				
2. Подготовить сообщение на тему «Моя любимая спортивная игра»				
Раздел 3. Гимнастика (с элементами акробатики.)	Содержание учебного материала		1	
	1.	Оздоровительные системы физического воспитания.		
	2.	Средства и формы активного восстановления и повышения работоспособности.		
	Практические занятия		9	
	1	Выполнение прикладных упражнений на гимнастических снарядах .		
	2	Разучивание комплексов акробатической гимнастики.		
	3	Выполнение опорных прыжков через препятствия.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1. Составить комплекс упражнений для разминки при занятиях гимнастикой с основами акробатики.			
	2. Подготовить сообщение на тему «Т.б. при занятиях на гимнастических снарядах »			
3. Подготовить сообщение на тему «Правила личной гигиены при занятиях				

	гимнастикой»		
	Практические занятия	9	
Раздел 4. Атлетическая гимнастика (юноши)	Содержание учебного материала	1	
	1. Влияние вредных привычек на физическое состояние человека.		
	2. Влияние занятий физической культурой на профилактику вредных привычек.		
	Практические занятия		
	1 Разучивание и совершенствование комплексов упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц, «подтягивание» отстающих в своем развитии физических качеств.		
	2 Разучивание и совершенствование комплексов упражнений на формирование гармоничного телосложения (упражнения локального воздействия по анатомическим признакам).		
	3 Разучивание и совершенствование комплексов упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины, бедра, брюшного пресса.		
	4 Сдача контрольных нормативов		
	Самостоятельная работа обучающихся:	10	
	1. Составить комплекс упражнений для разминки при занятиях атлетической гимнастикой.		
2. Подготовить сообщение на тему «Влияние занятий атлетической гимнастикой на успех профессиональной деятельности» (юноши)			
Всего:	80		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Спортивный зал» и его оснащение.

1. Оборудование спортивное:

- комплект для занятий по общей физической подготовке;
- тренажеры и устройства для воспитания физических качеств.

2. Оборудование для контроля и оценки действий:

- комплект для занятий гимнастикой;
- комплект для занятий легкой атлетикой;
- комплект оборудования для занятий спортивными и подвижными играми.

3. Вспомогательное оборудование:

- вспомогательное оборудование для оснащения мест хранения спортивного инвентаря и оборудования.

4. Спортивный инвентарь:

Гимнастика:

- обруч пластмассовый
- палка гимнастическая
- скакалка гимнастическая
- мяч резиновый
- мяч набивной
- гантели
- штанг
- эспандер
- степ-платформа
- коврик для занятий гимнастикой
- маты гимнастические

Легкая атлетика:

- рулетка
- мяч для метания
- эстафетная палочка
- свисток судейский
- секундомер

Баскетбол:

- мяч баскетбольный
- щит баскетбольный с фермой, кольцом
- сетка для б/б кольца

Волейбол:

- мяч волейбольный
- сетка волейбольная

Мини-футбол:

- мяч футбольный
- сетка для ворот

Настольный теннис:

- стол
- ракетки
- мяч

Бадминтон:

- сетки

- ракетки

- волан

5. Оборудование кабинета физической культуры:

- плакаты

- пособия печатные.

6. Техническое средства обучения:

- телевизор

- DVD – плеер

- диски с записями мелодий

- диски с видеозаписями

- компьютер

- сканер

- принтер

- проектор

- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основные источники

1. Бишаева А.А. «Физкультура», ОИЦ «Академия», 2010

2. Лях В.И., Зданевич А.А. «Физкультура», учебник, 2009

Дополнительные источники

1. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. «Физическая культура», ОИЦ «Академия», 2009

2. Мейксон Г.Б., Любомирский Л.Е., Лях В.И. «Физическая культура: учебник для учащихся 10-11 классов», «Просвещение», 2006

3. Мельников С.Б. «Физкультура для тебя», Москва, «Ф и С», 1981

4. Журнал «Физкультура и спорт»

5. Правила техники безопасности общие и по видам спорта.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Уметь:	
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	экспертная оценка защиты индивидуальных проектных заданий (составленных комплексов упражнений), оценка за выполнение тестовых заданий соответственно профессии
Знать:	
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.	устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы
основы ЗОЖ	устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Программа по подготовке квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 [августа 2013](#) г. N723(зарегистрирован в Минюсте РФ от 20.08.2013г.№ 29470)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)
- со статьей 59 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений и навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02

«Продавец, контролер-кассир» является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» является выполнение письменной экзаменационной работы (ПЭР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения письменной экзаменационной работы (ПЭР) позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных ПЭР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной письменной квалификационной работе по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной письменной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии. В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
 - материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
 - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
 - этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
 - условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
 - тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную (итоговую) аттестацию;
 - критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.
- Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» в части освоения видов профессиональной деятельности специальности:

1. Продажа непродовольственных товаров;
2. Продажа продовольственных товаров;
3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Продажа непродовольственных товаров:

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики 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.

Продажа продовольственных товаров:

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

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

ПК 2.3. Обслуживать, консультировать покупателей 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 за сохранностью товарно- материальных ценностей;

ПК 2.7 Изучить спрос покупателей.

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями:

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), 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.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения письменной экзаменационной работы (ПЭР) .

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» и годовому календарному графику учебного процесса устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

	Этапы подготовки и проведения ИГА	Сроки проведения
1	Выдача тем для выпускной квалификационной работы	октябрь
2	Подготовка выпускной квалификационной работы	октябрь-июнь
3	Защита выпускной квалификационной работы:	июнь

Сроки сдачи работы на рецензию: за 1 (один) месяц до защиты ПЭР.

Бланк рецензии заполняется преподавателем-руководителем ПЭР

Преподаватель заранее составляет график консультаций выполнения ПЭР и доводит его до сведения студентов-выпускников.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ (ПЭР)

Защита ВКР студентом является завершающим этапом его обучения. Приступая к защите ВКР, студент-выпускник должен наглядно представлять все этапы её подготовки и защиты.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии «Продавец, контролер-кассир» при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Требования к ПЭР выпускника по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

Государственная (итоговая) аттестация выпускника программы ППКРС включает подготовку и защиту ПЭР, обязательным условием чего является соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, а именно: ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров; ПМ 02. Продажа продовольственных товаров и ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями. Рекомендуемый объем ПЭР выпускника – от 20 до 25 страниц.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание торгово-технологического процесса продажи определенного ассортимента продовольственных товаров и операции расчета с использованием ККТ, включать выводы и опираться на использованные источники литературы.

При проверке ПЭР преподаватель-рецензент должен отметить ошибки, допущенные в работе, и разъяснить их студенту.

Порядок оформления ПЭР.

Текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4. Цвет шрифта - черный. Размер шрифта 14. Тип шрифта - Times New Roman. Текст письменной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм. Объем текста регламентирован. Находится в пределах 20-25 страниц машинописного текста. Наименование разделов и подразделов записываются в виде заголовка с абзаца прописными буквами с выделением и соответствующей нумерацией. Переносы слов в наименованиях разделов и подразделов не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком. Каждый раздел следует начинать с отдельной страницы.

Библиографическое описание источников осуществляется в алфавитном порядке.

Защита письменной экзаменационной работы сопровождается электронной презентацией, выполненной в программе Microsoft Power Point.

Критерии оценки письменной экзаменационной работы (ПЭР):

Оценка «отлично»:

- работа грамотна, содержательна, выполнена в полном объеме, сдана в установленные сроки;
- тема раскрыта полностью, имеются собственные выводы, использован иллюстративный

материал;

- работа оформлена в соответствии с требованиями, с использованием различных источников информации.

Оценка «хорошо»:

- работа выполнена в полном объеме, тема раскрыта полностью;
- допущены незначительные ошибки в оформлении;
- работа сдана с небольшим нарушением установленных сроков.

Оценка «удовлетворительно»:

- работа выполнена в полном объёме, но с нарушениями требований;
- допущены ошибки в оформлении, отсутствуют выводы, либо имеются замечания в раскрытии темы;
- работа сдана позже установленных сроков.

Оценка «неудовлетворительно»:

- работа выполнена в неполном объёме, с грубыми нарушениями;
- тема работы не раскрыта; допущены ошибки в оформлении, отсутствуют выводы, либо они носят декларативный характер;
- работа не представлялась на проверку, либо была сдана значительно позже установленных сроков.

ТРЕБОВАНИЯ К ИЗЛОЖЕНИЮ МАТЕРИАЛА ПЭР:

Структура ПЭР

Структура ПЭР (рисунок 1) должна соответствовать утверждённому руководителем плану и состоять из следующих частей:

- титульного листа
- бланка задания
- содержания
- введения
- основной части (2 разделов) по ПМ
- заключения
- списка использованных источников
- приложений (в случае необходимости).

Отдельно формируется раздаточный материал (в случае необходимости).

Во **введении** дается краткое обоснование выбора темы ПЭР, обосновывается актуальность проблемы исследования, объект и предмет исследования, определяются цель и задачи.

Актуальность

Обоснование актуальности темы исследования – одно из основных требований, предъявляемых к ПЭР.

Актуальность может быть определена как значимость, важность, приоритетность среди других тем, проблем, вопросов и событий.

Выпускник должен кратко обосновать причины выбора именно данной темы, недостаточность её разработанности в научных исследованиях, необходимость изучения проблемы, новизна и т. д.

Объект и предмет исследования

Объект отражает проблемную ситуацию, рассматривает предмет (аспект) исследования во всех его взаимосвязях. **Объект** исследования всегда **шире, чем его предмет**.

Предмет исследования – это определённый элемент в избранной области

профессиональной деятельности, который обладает очевидными границами, либо относительной автономностью существования.

Если объект – это область деятельности, то предмет – это изучаемый процесс в рамках объекта исследования.

Цель исследования

Цель исследования – это прогнозирование результата, определение оптимальных путей решения задач в условиях выбора методов и приёмов исследования в процессе подготовки ВКР.

Задачи исследования

Задачи исследования ПЭР определяются поставленной целью и представляют собой конкретные последовательные этапы (пути) решения проблемы исследования по достижению основной цели.

Изложение материала в ПЭР

Изложение материала в ВКР должно быть последовательным и логичным. Все разделы и подразделы должны быть связаны между собой.

Заключение

В заключении даются выводы и предложения (рекомендации), указание дальнейших перспектив работы над вопросом.

Список тем выпускных письменных квалификационных работ по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер- кассир», закрепленных за учащимися группы ПР-_____

№ п/п	Название темы	Ф.И.О.	Подпись
1	Анализ ассортимента и правила продажи парфюмерно-косметических товаров на примере торгового предприятия		
2	Анализ ассортимента и правила продажи пушно-меховых товаров на примере торгового предприятия		
3	Анализ ассортимента и правила продажи обувных товаров на примере торгового предприятия		
4	Анализ ассортимента и правила продажи игрушек товаров на примере торгового предприятия		
5	Анализ ассортимента и правила продажи строительных товаров на примере торгового предприятия		
6	Анализ ассортимента и правила продажи художественных изделий и сувениров товаров на примере торгового предприятия		
7	Анализ ассортимента и правила продажи алкогольных напитков товаров на примере торгового предприятия		
8	Анализ ассортимента и правила продажи чая, кофе, чайных и		

	кофейных напитков на примере торгового предприятия		
9	Анализ ассортимента и правила продажи парфюмерно-косметических товаров на примере торгового предприятия		
10	Анализ ассортимента и правила продажи мясных товаров на примере торгового предприятия		
11	Анализ ассортимента и правила продажи кондитерских изделий на примере торгового предприятия		
12	Анализ ассортимента и правила продажи рыбных товаров на примере торгового предприятия		
13	Анализ ассортимента и правила продажи плодоовощных товаров на примере торгового предприятия		
14	Анализ ассортимента и правила продажи зерномучных товаров на примере торгового предприятия		
15	Анализ ассортимента и правила продажи бытовых химических на примере торгового предприятия		
16	Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовой техники . Правила расчетов с покупателями		
17	Платежеспособность денежных знаков		
18	Учет и отчетность в торговых предприятиях		
19	Правила расчетов с покупателями		
20	Первичные документы по контрольно-кассовой технике		