

**Министерство образования Республики Карелия
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Карелия «Сортавальский колледж»
отделение в городе Лахденпохья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
38.01.02. « ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»**

**ЛАХДЕНПОХЬЯ
2024 г.**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организации-разработчики:

Отделение ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в городе Лахденпохья

Разработчики:

Погодина Алена Владимировна, преподаватель, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4 - 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7 - 15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16 -18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19 - 22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Продажа непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля 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. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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
- 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, маркировку и хранение непродовольственных товаров
- Назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней
- Назначение, классификацию торгового инвентаря
- Назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования
- Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования
- Закон о защите прав потребителей
- Правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 840 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;

учебной и производственной практики 576 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 текущих 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, клиентам
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 8.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.4.	Раздел 1. Организация торгово-технологического процесса в магазине	94	20	8	14	60	-
ПК 1.3.	Раздел 2. Обслуживание покупателей и товароведная характеристика непродовольственных товаров	530	156	57	74	300	-
	Производственная практика, часов	216					216
	Всего:	840	176	65	88	360	216

* Раздел профессионального модуля – часть 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.

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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 01. Организация торгово-технологического процесса в магазине		94	
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		12	
Тема 1.1. Торгово-технологический процесс в магазине	Содержание	8	
	1. Приемка товаров в магазине по количеству		
	2. Приемка товаров в магазине по качеству		
	3. Товарные потери		
	4. Инвентаризация в магазине		
	5. Правила охраны труда		
	6. Техника безопасности		
	Лабораторные работы	8	
	1. Документальное оформление приёмки товаров		
	2. Списание товарных потерь при хранении товаров		
3. Списание товарных потерь при подготовки товаров к продаже и при реализации			
4. Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей			
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 01. Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы Проработка конспектов и учебной литературы		14	
Тематика самостоятельной внеаудиторной работы Проработка Инструкции о порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству П-7 Проработка темы: «Правила охраны труда и пожарной безопасности на предприятиях торговли» и выполнение контрольных заданий			
Учебная практика Виды работ 1. Определение типов магазинов. Составление технологической планировки магазина. 2. Составление ассортиментного перечня. Работа с книгой отзывов и предложений. 3. Составление заявки на завоз товара 4. Приемка товара по количеству. Заполнение сопроводительных документов. 5. Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании 6. Документальное оформление товарных потерь 7. Проведение инвентаризации, ее оформление. 8. Учёт товаров в магазине. Составление товарного отчета.		60	
Раздел 2 ПМ 01.Обслуживание покупателей и товароведная характеристика непродовольственных товаров		530	
МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		156	
Тема 2.1. Общая часть	Содержание	6	

товароведения	1.	Товароведная характеристика отдельных групп промышленных товаров. Классификация; факторы, формирующие качество; оценка качества; дефекты; маркировка; особенности оценки качества и сертификация соответствия однородных групп промышленных товаров; безопасность промышленных товаров.	2	2	
	Лабораторные работы		4		
	1.	Исследование видов, форм товарной информации на упаковке товара.			
	2.	Распознавание производственной и торговой маркировки на упаковке товара			
Тема 2.2. Текстильные товары	Содержание		16		
	1.	Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных волокон. Геометрические, механические и физико-химические свойства текстильных волокон. Текстильные волокна. Натуральные, искусственные и синтетические текстильные волокна, их свойства и применение. Производство химических волокон. Пряжа и нити. Виды и классификация пряжи и нитей. Ткачество. Понятие о производстве тканей. Отделка тканей. Ткацкие переплетения.	8	2	
	2.	Ткани. Ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. НТМ. Сырьё и технологии используемое при производстве нетканых текстильных материалов, ассортимент нетканых материалов. Искусственный мех. Процесс производства, состав и свойства искусственного меха, классификация и ассортимент			
	3.	Требования к текстильным товарам. Потребительские свойства текстильных товаров. Оценка уровня качества. Маркировка, упаковка и хранение текстильных товаров.			
	4.	Продажа и обмен текстильных товаров. Особенности продажи и правила обмена текстильных товаров.			
	Лабораторные		4		
	1.	Определение видов переплетения тканей			
	2.	Ознакомление с ассортиментом тканей, НТМ и искусственным мехом			
	Практические занятия		4		
	1.	Приёмка, подготовка к продаже и учёт текстильных товаров			
	2.	Правила продажи и обмена текстильных товаров			
	Тема 2.3. Швейные товары	Содержание		16	
		1.	Производство одежды. Потребительские свойства одежды, моделирование и конструирование одежды. Материалы швейного производства. Процесс производства одежды. Шкала типоразмеров	4	2
2.		Ассортимент одежды. Классификация одежды, ассортимент верхней одежды, нижнего белья, спортивной одежды, головных уборов, белья, не относящегося к одежде и прочей одежды.			
3.		Требования, предъявляемые к швейным товарам. Оценка качества и правила приемки швейных товаров; маркировка, упаковка и хранение швейных товаров.			
4.		Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена швейных товаров.			
Лабораторные работы		6			
1.				Изучение конструкции швейных изделий	
2.				Изучение ассортимента швейных изделий	
3.		Изучение маркировки швейных изделий			
Практические занятия		6			
1.	Приёмка, подготовка к продаже и учёт швейных товаров				
2.	Правила продажи и обмена швейных товаров				

	3.	Определение размерных параметров человека		
Тема 2.4. Трикотажные товары	Содержание		8	
	1.	Общие сведения о трикотаже. Строение трикотажа, виды и классы трикотажных вязальных машин; трикотажные переплетения, их группы, виды, свойства и назначение	5	2
	2.	Ассортимент трикотажных изделий. Классификация трикотажных изделий; ассортимент верхнего и нижнего трикотажа, головных уборов, чулочно-носочных изделий, перчаточных изделий.		
	3.	Требования, предъявляемые к трикотажным изделиям. Оценка качества, правила приемки, маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий.		
	4.	Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена трикотажных товаров.		
	Лабораторная работа		2	
	1.	Изучение ассортимента трикотажных изделий.		
Практическое занятие		1		
1.	Приёмка, подготовка к продаже и учёт трикотажных товаров			
Тема 2.5. меховые товары.	Содержание		16	
	1.	Особенности строения меховой шкурки. Состав кожного и волосяного покрова, формы, категории и изогнутость волос, топографические участки шкурки; изменчивость кожного и волосяного покрова животных.	10	2
	2.	Производство пушно-мехового полуфабриката. Способы снятия шкурки, первичная обработка, выделка и отделка пушно-мехового полуфабриката.		
	3.	Основные свойства пушно-мехового полуфабриката. Свойства волосяного покрова, свойства кожаной ткани и свойства шкурки в целом. Принципы сортировки пушно-мехового полуфабриката		
	4.	Ассортимент пушно-мехового полуфабриката. Зимние и весенние виды пушнины, мехового полуфабриката, овчинно-шубный и овчинно-меховой полуфабрикат, полуфабрикат морских и речных животных.		
	5.	Производство пушно-меховых изделий. Особенности производства, скорняжное и пошивочное производство, пороки производства.		
	6.	Ассортимент пушно-меховых изделий. Классификация и ассортимент верхней меховой одежды, меховых частей одежды, меховых женских уборов, меховых головных уборов.		
	7.	Ассортимент овчинно-шубных изделий. Свойства нагольных изделий и ассортимент овчинно-шубных изделий.		
	8.	Требования, предъявляемые к меховым товарам. Оценка качества меховых товаров, маркировка, упаковка и хранение меховых товаров.		
	9.	Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена меховых товаров.		
	Лабораторная работа		2	
	1.	Изучение ассортимента меховых изделий		
	Практические занятия		4	
	1.	Приёмка, подготовка к продаже и учёт меховых товаров		
2.	Правила продажи и обмена меховых товаров			
Тема 2.6. Кожевенно-обувные товары.	Содержание		18	
	1.	Кожевенное сырьё, Основное и второстепенное кожевенное сырьё для производства обуви, строение и топография шкуры.	12	2
	2.	Производство кож. Подготовительные операции, дубление кож и их отделка.		

	3.	Обувные кожи. Кожи для низа и верха обуви, подкладочные кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа обуви; подкладочные материалы; материалы для верха обуви.			
	4.	Производство обуви. Общие сведения об обуви; детали верха и низа обуви, моделирование, этапы производства обуви.			
	5.	Методы крепления верха обуви с низом. Шпилечные, химические, ниточные и комбинированные методы крепления верха обуви с низом.			
	6.	Ассортимент обуви. Классификация обуви; модельная обувь; ассортимент обуви по материалу верха.			
	7.	Требования, предъявляемые к обуви. Потребительские свойства обуви, контроль качества обуви, приемы осмотра, маркировка, упаковка и хранение обуви.			
	8.	Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена обувных товаров.			
	Лабораторные работы				4
	1.	Изучение деталей верха и низа обуви			2
	2.	Изучение ассортимента обуви			
	Практическое занятие				
1.	Правила продажи и обмена обуви				
Тема 2.7. Галантерейные и парфюмерно-косметические товары	Содержание		16		
	1.	Текстильная галантерея. Группировка и ассортимент ниток, шнуров, тесьмы, кружевных и лентоткацких изделий, аксессуаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение	8	2	
	2.	Кожаная галантерея. Предметы для переноски и хранения предметов, для фиксации различных предметов. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.			
	3.	Прочие галантерейные товары. Металлическая и пластмассовая галантерея (одежная фурнитура, предметы личной гигиены, украшения, для шитья, зеркала и щетки). Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.			
	4.	Парфюмерные товары. Сырьё, процесс производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.			
	5.	Косметические товары. Группировка и ассортимент средств гигиенической (крема, лосьоны, туалетное мыло, зубная паста, средства ухода за волосами) и декоративной (средства ухода за волосами, губная помада, тушь, тени, румяны, лак для ногтей) косметики. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.			
	6.	Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.			
	Лабораторные работы		6		
	1.	Изучение ассортимента текстильной галантереи	2		
	2.	Изучение ассортимента парфюмерных товаров			
3.	Изучение ассортимента косметических товаров				
Практическое занятие					
1.	Правила продажи и обмена галантерейных и ПКТ				
Тема 2.8. Посудохозяйственные товары	Содержание		12		
	1.	Стекланные товары. Состав стекла, процесс производства стеклянных товаров, классификация и ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение стеклянных товаров.	12	2	
	2.	Керамические товары. Состав и производство керамических товаров, классификация и свойства керамики, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение керамических			

	товаров.		
	3. Металлохозяйственные товары. Общие сведения о металлах, процесс производства металлохозяйственных товаров, защита и декорирование металлических изделий, ассортимент металлической посуды, ассортимент ножевых изделий, столовых приборов и принадлежностей, ассортимент инструментальных товаров, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров		
	4. Товары из пластических масс. Общие сведения о пластмассах, ассортимент пластических масс, методы переработки пластмасс, ассортимент изделий из пластмасс, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров из пластмасс.		
	5. Товары бытовой химии. Клеящие материалы, моющие средства, чистящие средства, лакокрасочные материалы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров бытовой химии.		
	6. Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена посудохозяйственных товаров.		
Тема 2.9. Культтовары.	Содержание	16	
	1. Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага, картон, изделия из бумаги и картона, школьно-письменные и канцелярские товары, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	14	2
	2. Игрушки. Классификация и ассортимент игрушек, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение игрушек.		
	3. Спортивные товары. Ассортимент охотничьих, рыболовных товаров и спортивного инвентаря, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение спортивных товаров.		
	4. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Комплектующие изделия, радиоприемники, телевизоры, звуко- и видеозаписывающая и воспроизводящая аппаратура, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение бытовой радиоэлектронной аппаратуры.		
	5. Фотокинотовары. Фотоаппараты, цифровые фотоаппараты, прочие фототовары, видеокамеры, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение фотокинотоваров.		
	6. Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена культтоваров.		
	Практическое занятие	2	
	1. Правила продажи и обмена радиоэлектронной аппаратуры и фотокинотоваров		
Тема 2.10. Электробытовые товары	Содержание	16	
	1. Проводниковые и электроустановочные изделия. Ассортимент проводниковой и кабельной продукции, электроустановочные изделия, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение проводниковой и электроустановочных изделий.	12	2
	2. Источники света и электросветильники. Лампы накаливания, люминесцентные лампы, электросветильники, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение источников света и электросветильников.		
	3. Холодильники. Классификация и ассортимент компрессионных, абсорбционных, термоэлектрических холодильников, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение холодильников.		
	4. Электронагревательные приборы. Приборы для приготовления и подогрева пищи, приборы для жарения, тушения, приготовления напитков, приборы для глажения, приборы для отопления помещений и нагрева воды, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение электронагревательных приборов		

	5.	Прочие электробытовые машины. Кухонные машины и приборы для обработки продуктов, приборы, создающие микроклимат помещения, посудомоечные машины.		
	6.	Уборочные машины. Основные параметры и ассортимент уборочных машин, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение уборочных машин.		
	7.	Бытовые стиральные машины. Основные параметры, классификация, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение стиральных машин.		
	8.	Продажа и обмен. Особенности продажи и правила обмена культтоваров.		
	Практическое занятие		4	
	1.	Приёмка, подготовка к продаже и учёт электробытовых товаров.		
	2.	Правила продажи и обмена электробытовых товаров.		
Тема 2.11. Строительные товары.	Содержание		2	2
	1.	Строительные товары. Основные производства и свойства строительных товаров. Ассортимент и характеристика строительных товаров. Требования к качеству, правила маркировки, упаковки и хранения строительных товаров. Особенности продажи и правила обмена строительных товаров.	2	
Тема 2.12. Мебельные товары.	Содержание		4	2
	1.	Мебельные товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Особенности продажи и правила обмена мебельных товаров.	2	
	Практическое занятие		2	
	1.	Правила продажи и обмена строительных и мебельных товаров		
Тема 2.13. Ювелирные изделия и часы	Содержание		6	
	1.	Ювелирные изделия. Классификация и ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения ювелирных изделий. Особенности продажи и правила обмена ювелирных товаров.	4	2
	2.	Часы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, правила упаковки, маркировки, хранения часов.. Особенности продажи и правила обмена часов		
	Практическое занятие		2	
	1.	Правила продажи и обмена ювелирных товаров		
Тема 2.14. Художественные изделия и сувениры	Содержание		4	
	1.	Художественные изделия и сувениры. Классификация, требования к качеству, правила маркировки, упаковки, хранения. Техника определения художественных изделий.	4	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 01.			74	
Выполнение практических работ Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы Проработка конспектов и учебной литературы				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Выполнение тестовых заданий по теме: «Общая часть товароведения», с использованием дополнительных источников Выполнение тестовых заданий по теме: «Текстильные товары», с использованием дополнительных источников Выполнение тестовых заданий по теме: «Швейные товары», с использованием дополнительных источников Выполнение тестовых заданий по теме: «Трикотажные товары», с использованием дополнительных источников Выполнение тестовых заданий по теме: «Меховые товары», с использованием дополнительных источников Выполнение тестовых заданий по теме: «Обувные товары», с использованием дополнительных источников Подготовка презентации по теме: «Сырьё для производства парфюмерной продукции» Решение кроссворда по теме: «Пластмассы»				

<p>Написание реферата по теме: «Современные чистящие средства» Подготовка презентации по теме: «Рыболовные товары» Подготовка презентации по теме: «Посудомоечные машины» Подготовка презентации по теме: «Драгоценные камни» Подготовка презентации по теме: «Изделия народных художественных промыслов»</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение ситуационных задач по применению закона «О защите прав потребителей» 2. Составление ценников на товары различных групп 3. Отработка навыков подсчета стоимости покупки 4. Упаковка товаров различных групп 5. Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу за товарами различных групп 6. Оказание консультативной помощи покупателям о свойствах, способах ухода и правилах эксплуатации товаров различных групп 7. Определение размерных параметров человека 8. Расчет расхода текстильных товаров на пошив изделий, строительных материалов и ЛКТ на площадь поверхности 	300	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в приемке товаров по количеству и качеству (комплектности) 2. Идентификация товаров различных товарных групп 3. Оценивание качества по органолептическим показателям 4. Участие в подготовке товаров к продаже 5. Контроль за пополнением рабочего товарного запаса, размещение и выкладка товаров на ТТО 6. Соблюдение условия и сроков хранения непродовольственных товаров 7. Осуществление эксплуатации ТТО 8. Составление ценников на товар 9. Участие в обслуживании покупателей 10. Консультации покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров 11. Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу 12. Участие в инвентаризации 13. Упаковывание товара 	216	
Всего	840	

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 требует наличия учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли» и лаборатории «Торгово-технологического оборудования»; учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации и технологии розничной торговли»

- посадочные места для обучающихся - 25;
- рабочее место преподавателя;
- микрокалькуляторы
- комплект бланков торговой документации;
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (образцы товаров)
- канцелярские принадлежности (карандаши, линейки, бумага, ножницы и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места для обучающихся - 25;
- рабочее место мастера производственного обучения ;

1. Технологического оборудования и оснастки:

- Немеханическое оборудование
- Торговый инвентарь
- Микрокалькуляторы
- Комплект плакатов
- Комплект учебно-методической документации
- Комплект бланков торговой документации

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:
Компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором, комплект учебно-методической документации.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

1. Неверов А.Н.. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. для нач. проф. образования/ А.Н.. Неверов – М.: Издательский центр «Академия», 2016г.- 463 с.
2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 127с.
3. Яковенко Н.В.Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Н.В.Яковенко - М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 96 с.
4. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Яковенко – М.: Издательский центр «Академия», 2017г. – 224 с.

2. Справочники

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.В. Золотова, Т.А. Мягких, Д.А. Сорокин.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 448с., 336с., 224с.
2. Защита прав потребителей – М.: Издательство «Эксмо», 2010 г. – 96 с.
3. Правила продажи отдельных видов товаров – Н.: Сибирское университетское издательство, 2007г. – 32 с.

Дополнительные источники

1. Учебники и учебные пособия:

1. Чкалова О.В. Торговое дело: учеб. пособие/ О.В. Чкалова – М.: Издательство «Эксмо», 2009 г. – 320 с.
2. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: учеб. пособие/ А.Д.Покусаева - М.: Издательский дом «Форум – Инфра – М.»,2008г.- 384 с.
3. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр-кассир: учебник/ Н.С. Козюлина – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008г. – 428 с.
4. Каплина С.А. Технология торговли: учеб. пособие для сред. проф. образования/ С.А. Каплина - Ростов н/Д.: Издательство «Феникс», 2007г. – 441с.
5. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник/ Н.С.Моисеенко – Ростов н/Д.: Издательство «Феникс», 2005г. – 336 с.
6. Брагин Л.А.. Технология розничной торговли: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.А. Брагин - М.: Издательский центр «Академия», 2004г. – 128 с.
7. Сысоева С.В. Стандарт работы розничного магазина. Разработка инструкций, регламентов и обучение торгового персонала. – СПб.: Питер,2011. – 288с.

8. Ильина М.Г. товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ М.Г. Ильина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.

9. мини-энциклопедия. Драгоценные камни – СПб: ООО «СЗКЭО», 2011. – 64 с.

10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 240с.

11. Калачёв С.Л. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация: конспект лекций/С.Л. Калачёв, И.М. Лифиц. – М.: Высшее образование, Юрайт-Издат, 2009. – 163 с.

2. Отечественные журналы

- «Современная торговля»
- «Спрос»
- Каталоги товаров

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Предшествовать освоению программы профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» должно изучение дисциплин «Организации и технологии розничной торговли», а также междисциплинарных курсов программы профессионального модуля «Розничная торговля непродовольственными товарами»

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 специальности «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»

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся и объединений работодателей. Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества непродовольственных товаров по органолептическим показателям - проверка комплектности различных групп непродовольственных товаров - выполнения правил приемки товаров по количеству 	<p><i>Оценка выполнения лабораторных и практических занятий</i></p> <p><i>Тестирование</i></p>
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка различных групп непродовольственных товаров к продаже в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров - размещение и выкладка различные группы непродовольственных товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании 	<p><i>Оценка выполнения лабораторных и практических занятий</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснование необходимого немеханического оборудования и инвентаря для продажи непродовольственных групп товаров. - взвешивание товаров отдельных товарных групп - выполнение правил охраны труда 	
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации	<ul style="list-style-type: none"> - консультация покупателей о потребительских свойствах различных групп непродовольственных товаров - расшифровка размерных признаков, маркировки, клеймения, символов по уходу за изделиями - расчет необходимого количества товара по размерным признакам - продажа сложно технических товаров согласно Правилам продажи отдельных видов товаров - выбор и обоснование выбора применения статей Закона о защите прав потребителей при нештатных ситуациях - упаковка товаров 	<p><i>Оценка выполнения лабораторных и практических занятий</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Защита практической работы</i></p>
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - документальное оформление инвентаризации - контроль сохранности товаров через систему защиты 	<p><i>Оценка выполнения лабораторных и практических занятий</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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 профессии, проявлять к ней устойчивый	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии. 	<p><i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при</i></p>

интерес.		<i>выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в сфере обслуживания покупателей; – оценка эффективности и качества выполнения; 	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – решение стандартных и нестандартных профессиональных задач - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - повышение личного и квалификационного уровня.. 	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные 	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. - работа на POS-терминале 	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>

Соблюдать правила реализации товаров в соответствии действующими санитарными нормами и Правилами продажи товаров.	соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами; - соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими стандартами; - соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими правилами продажи товаров.	<i>наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
---	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение РК «Сортавальский колледж»
отделение г. Лахденпохья

**Рабочая программа профессионального модуля «Продажа
продовольственных товаров»
разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по профессии 38.01.02 Продавец,
контролер-кассир**

г. Лахденпохья
2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир среднего профессионального образования (далее – СПО)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж», отделение г. Лахденпохья

Разработчик:

Погодина Алена Владимировна, мастер производственного обучения, преподаватель общепрофессиональных, профессиональных дисциплин и модулей.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на методической комиссии

Протокол № _____ от _____ 2024г.

Председатель МК _____ /А.В. Погодина /

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»	стр. 4
2. Результаты освоения профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»	7
3. Структура и содержание профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»	13

1. Паспорт программы профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав группы 38.00.00 Экономика и управление.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Розничная торговля продовольственными товарами
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области розничной торговли продовольственными товарами при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и требования к результатам освоения модуля

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

Иметь практический опыт:

1. Обслуживания покупателей.
2. Продажи продовольственных товаров различных групп.

Уметь:

1. Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).
2. Устанавливать градации качества пищевых продуктов.
3. Оценивать качество по органолептическим показателям.
4. Распознавать дефекты пищевых продуктов.
5. Создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.
6. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов.
7. Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.
8. Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.

Знать:

1. Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.
2. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.
3. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.
4. Показатели качества различных групп продовольственных товаров.
5. Дефекты продуктов.
6. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
7. Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования.
8. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.
9. Устройство и принципы работы оборудования.
10. Типовые правила эксплуатации оборудования.
11. Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.
12. Закон о защите прав потребителей.
13. Правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **876** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 176 часов;

самостоятельной работы обучающегося 88 часов;

учебной и производственной практики 612 часов.

2. Результаты освоения программы профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров»

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Розничная торговля продовольственными товарами, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых 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.
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7	Раздел 1. Технология торговли и общая часть товароведения.	24	16	4	8	-	-
ПК 2.3, 2.4, 2.6	Раздел 2 Обслуживание покупателей.	156	104	18	52		-
ПК 2.5	Раздел 3. Торговое оборудование.	84	56	14	28		-
ПК 2.1-2.7	Учебная практика	396	-	-	-	396	-
ПК 2.1-2.7	Производственная практика, часов	216					216
	Всего:	876	176	36	88	396	216

* Раздел профессионального модуля – часть 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 отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Наименование профессионального модуля (ПМ), наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров МДК. 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами Раздел 1. Теоретические основы товароведения		876	
Тема 1.2 Введение. Общая часть товароведения	1. Предмет и задачи товароведения. Предмет и задачи товароведения.	16	2
	2. Классификация продовольственных товаров. Методы и виды классификации.		2
	3.Химический состав продовольственных товаров. Вещества, входящие в состав продовольственных товаров.		2
	4.Пищевая ценность продуктов. Особенности пищевой ценности продуктов. Рассчёт энергетической ценности продуктов.		2
	5. Качество продовольственных товаров. Качество: свойства, показатели, оценки и градации качества; дефекты и причины возникновения; факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.		2

	<p>6.Стандартизация и сертификация продуктов. Понятие стандартизация и сертификация продуктов. Виды стандартов, строение и содержание.</p>		2
	<p>7.Маркировка и штриховое кодирование товаров. Цель и назначение кодирования, структура штрихового кода. Виды, формы и средства товарной информации, их назначение.</p>		2
	<p>8. Основы хранения продовольственных товаров. Условия хранения продовольственных товаров, сроки годности, сроки реализации. Упаковка, маркировка продовольственных товаров.</p>		2
	<p>9.Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования продовольственных товаров.</p>		2
	<p>Практическая работа.№1,2 Вычисление контрольной цифры штрихового кода для выявления подлинности кода. Расшифровка маркировки пищевых товаров. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам к главам учебника или учебных пособий, составленных преподавателем. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.С 3-х упаковок продтоваров проверить контрольную цифру. 2. Составить таблицу плюсы и минусы методов оценки качества товаров. 3. Записать с 3-х упаковок продтоваров маркировочные знаки.</p>	8	
1	2	3	4
<p>Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров- 156 Тема 2.1 Флодоовощные товары.</p>	<p>1. Классификация овощей и плодов. Капустные овощи. Классификация овощей и плодов. Химический состав и особенности пищевой ценности овощей и плодов. Характеристика основных видов капустных овощей, показатели качества, упаковка, условия хранения и транспортирования.</p>	12	2
	<p>2. Корневые овощи. Характеристика основных видов корневых овощей, показатели качества, упаковка,</p>		2

	условия хранения и транспортирования		
	3. Клубневые, луковые, салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Характеристика основных видов клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей, показатели качества, упаковка, условия хранения и транспортирования.		2
	4. Плодовые и зернобобовые овощи. Характеристика основных видов тыквенных, томатных и зернобобовых овощей, показатели качества, упаковка, условия хранения и транспортирования. Болезни и повреждения овощей.		2
	5. Семечковые плоды. Характеристика основных видов семечковых плодов, показатели качества, упаковка, условия хранения и транспортирования		2
	6.Косточковые плоды. Характеристика основных видов косточковых плодов, показатели качества, упаковка, условия хранения и транспортирования		2
	7. Субтропические плоды Характеристика основных видов субтропических плодов. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.		2
	8.Тропические плоды. Ягоды. Характеристика основных видов ягод и тропических плодов. Показатели качества, условия хранения и транспортирования.		2
	9. Орехоплодные. Грибы. Характеристика основных видов орехоплодных, показатели качества, упаковка, условия хранения и транспортирования. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка. Сроки хранения. Болезни и повреждения плодов.		2
	10. Продукты переработки плодов и овощей. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки хранения.		2
	Практическая работа № 3,4 Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	4	
Тема 2.2 Зерномучные товары.	1. Основные зерновые культуры. Крупы. Основные зерновые культуры, химический состав и особенности пищевой ценности	12	2

	зерномучных товаров, показатели качества зерна. Способы производства круп, ассортимент, характеристика круп, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения		
	2. Мука. Виды помолов муки, понятие о выходе муки, показатели качества, сорта, упаковка, условия хранения.		2
	3. Хлеб и хлебобулочные изделия. Основное и вспомогательное сырье хлебопечения, процессы производства хлеба, показатели качества, дефекты, упаковка, болезни хлеба, очерствение хлеба.		2
	4. Ассортимент ржаного, пшеничного и ржано-пшеничного хлеба. Ассортимент и характеристика ржаного и ржано-пшеничного хлеба, требования к качеству. Ассортимент и характеристика пшеничного хлеба, требования к качеству.		2
	5. Ассортимент хлебобулочных изделий. Ассортимент и характеристика булочных изделий, требования к качеству. Ассортимент и характеристика мелкоштучных, сдобных, национальных и диетических изделий, требования к качеству, условия, сроки хранения и транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий.		2
	6. Ассортимент бараночных и сухарных изделий. Ассортимент бараночных и сухарных изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения и транспортирования.		2
	7. Макаaronных изделий. Понятие о технологии производства макаронных изделий, виды, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения		2
	Практическая работа №5 Провести органолептическую оценку качества товаров установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	2	
1	2	3	4
Тема 2.3 Вкусовые товары.	1. Чай Химический состав чая, схема производства, классификация и ассортимент чая, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	14	2
	2. Кофе и кофейные напитки. Химический состав кофе и кофейных напитков, классификация и ассортимент кофе, кофейных напитков, характеристика цикория, показатели качества, упаковка,		2

	маркировка, условия и сроки хранения кофе, кофейных напитков и цикория.		
	3. Пряности. Классификация и ассортимент пряностей, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	4. Приправы. Классификация и ассортимент приправ, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	5. Спирт. Водка. Классификация и ассортимент спирта и водки, показатели качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения.		2
	6. Ликероводочные изделия. Классификация и ассортимент ликероводочных изделий, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	7. Виноградные вина Производство вин, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		2
	8. Плодово-ягодные вина. Классификация и ассортимент плодово-ягодных вин, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	9. Слабоалкогольные напитки. Производство пива, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	10. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	Практическая работа №6 Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	2	
Тема 2.4 Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия.	1. Крахмал. Мед. Производство крахмала, классификация и ассортимент крахмала, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Классификация продуктов переработки крахмала, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки	12	2

	хранения. Классификация и ассортимент меда, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	2. Сахар. Производство сахара, классификация и ассортимент сахар-песка и сахара-рафинада литого и прессованного показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	3. Фруктово-ягодные изделия. Карамель. Производство фруктово-ягодных изделий, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Производство карамели, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	4. Шоколад и какао-порошок. Производство шоколада и какао-порошка, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	5. Конфеты и драже. Халва. Производство конфет, драже, халвы, классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	6. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	7. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент диетических и лечебных кондитерских изделий, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделия.		2
	Практическая работа №7 Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	2	
Тема 2.5 Молочные товары.	1. Молоко Химический состав, производство, ассортимент молока, показатели качества, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения	16	2
	2 Сливки. Сметана. Производство, ассортимент сливок и сметаны, показатели качества, дефекты,		2

	упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения		
	3. Кисломолочные продукты. Производство, ассортимент кисломолочных продуктов, показатели качества, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	4. Мороженое. Производство, ассортимент мороженого, показатели качества, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	5. Сыры. Химический состав, производство, ассортимент сыра, показатели качества, дефекты, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	6. Масло коровье. Химический состав, производство, ассортимент масла коровьего, показатели качества, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	Практическая работа. Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	2	
Тема 2.6 Пищевые жиры	1. Растительные масла Сырье и способы получения растительных масел, способы очистки, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	6	2
	2. Животные жиры. Кулинарные жиры. Сырье и способы получения животных жиров, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Сырье и ассортимент кулинарных жиров, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		2
	3. Маргарин. Сырье и производство маргарина, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		2
	Практическая работа. Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	2	
Тема 2.7 Мясные товары	1. Мясо убойных животных. Химический состав мяса, первичная обработка скота на мясокомбинате, созревание мяса, показатели качества, упаковка, условия и сроки транспортирования и хранения.	16	2
	2. Сортировка мяса по упитанности.		2

	Сортировка мяса убойных животных по упитанности, клеймение		
	3. Классификация мяса. Классификация мяса.		2
	4. Стандартная разделка туш. Субпродукты. Стандартная разделка туш. Химический состав субпродуктов, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	5. Мясо домашних птиц и дичи. Химический состав мяса птицы, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		
	7. Колбасные изделия. Ассортимент вареных колбас. Сырье и производство колбасных изделий, значение в питании колбасных изделий. Ассортимент вареных колбас, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	8. Ассортимент вареных колбасных изделий. Ассортимент вареных колбасных изделий, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	9. Ассортимент полукопченых и копченых колбас. Ассортимент п/к и копченых колбас, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	10. Мясокопчености. Сырье и производство мясокопченостей, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		
	11. Мясные и мясорастительные консервы. Сырье и производство мясных мясорастительных консервов, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	12. Мясные п/ф и кулинарные изделия. Ассортимент мясных полуфабрикатов, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Ассортимент мясных кулинарных изделий, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		2
	Практическая работа. Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.	2	

<p>Тема 2.8 Яичные товары</p>	<p>1. Яйцо. Меланж и яичный порошок. Строение яйца, химический состав, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Ассортимент меланжа и яичного порошка, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.9 Рыбные товары</p>	<p>1. Классификация промысловых рыб по семействам. Классификация рыб по семействам. Химический состав мяса рыбы, строение тела рыбы</p> <p>2. Живая, охлажденная, мороженая рыба, рыбное филе. Виды живой рыбы, хранение, болезни. Сущность охлаждения и замораживания, качество, пороки, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p>3. Соленая, вяленая и сушеная рыба. Сущность посола, ассортимент соленой рыбы, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение. Сущность сушки, ассортимент вяленой и сушеной рыбы, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>4. Копченая, маринованная и пряная рыба. Сущность копчения и маринования, ассортимент копченой и маринованной рыбы, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>5. Рыбные консервы. Сырье для производства консервов, производство консервов, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>6. Рыбные пресервы. Балычные изделия. Ассортимент пресервов, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение. Ассортимент балычных изделий, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение.</p> <p>7. Рыбные п/ф и кулинарные изделия. Ассортимент рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение</p>	<p>12</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	<p>8. Икра. Химический состав икры, способы производства, ассортимент, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение</p> <p>9. Нерыбное водное сырье. Ассортимент нерыбного водного сырья, качество, пороки, упаковка, маркировка, хранение.</p>		<p>2</p> <p>2</p>

	<p>Практическая работа. Провести органолептическую оценку качества товаров, установить градации качества, выявить дефекты, пользуясь плакатами, планшетами, стандартами на данные товары.</p>	2	
Тема 2.10 Закон о защите прав потребителей	<p>1.Закон о защите прав потребителей. Правила возврата и обмена некачественных товаров. Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей; Право потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей; Качество товара (работы, услуги); Права и обязанности изготовителя; Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).</p>	2	2
	<p>2.Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Правила проведения и документальное оформление.</p>		2
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Тема « Плодоовощные товары». 1. Составить схему классификации овощей по группам. 2. Отгадать кроссворд « Корнеплоды», « Семечковые плоды» 3. Написать схему классификации цитрусовых плодов. 4. Расшифровать маркировку овощных и плодово-ягодных консервов. 5. Подготовить реферат по теме «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании»</p> <p>Тема « Зерномучные товары» 1.Отгадайте кроссворд « Крупы», « Хлебобулочные изделия». 2. Составить схему способов помола муки. 3. Напишите схему классификации макаронных изделий на типы и виды. Поиск необходимой информации через Интернет. 4. Подготовка коротких сообщений по темам: « Пищевая ценность круп», « Хлеб всему голова».</p> <p>Тема « Вкусовые товары». 1.Написать схему классификации пряностей, виноградных вин. 2. Отгадайте кроссворд « Приправы», « Безалкогольные напитки». 3. Подготовить реферат по теме «Пряности и приправы — улучшении пищи»</p>	52	

	<p>Тема « Сахар, крахмал, мед и кондитерские товары»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составте кроссворд по теме « Карамель», « Пряники и вафли». 2. Написать схему классификации печенья, конфет. 3. Подготовка коротких сообщений по темам: « Полезность и вред сахара для организма человека», « Фальсификация меда» <p>Тема « Молочные товары».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написать классификацию творога по жирности. 2. Отгадать кроссворд « Мягкие и твердые сычужные сыры» 3. Составить кроссворд « Кисломолочные товары» 4. Расшифровать производственную маркировку сыра. 5. Подготовка реферативной работы по теме « Рассольные сыры» и « Плавленые сыры». «Молоко — пища, придуманное самой природой» <p>Тема « Мясные товары».</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написать схему классификации мясных консервов. 2. Отгадать кроссворд « Колбасные изделия» 3. Расшифровать маркировку мясных консервов, маркировку птицы. 4. Подготовка коротких сообщений по темам: « Пищевая ценность субпродуктов», натуральные и искусственные оболочки колбас», « Характеристика пород домашней птицы». <p>Тема « Рыбные товары»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дополнить схему классификации промысловых рыб. 2. Продолжить схему классификации рыбных консервов. 3. Расшифровать маркировку рыбных консервов. 4. Подготовка коротких сообщений по темам: « Пищевая ценность икры», « Виды заливок для рыбных пресервов». <p>Тема Закону о защите прав потребителей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление ситуационных задач по Закону о защите прав потребителей. 2. Составление ситуационных задач на проведение инвентаризации. 		
<p>Раздел 3 Торговое оборудование 84ч.</p>		<p>56</p>	

Тема 3.1 Немеханическое оборудование	1. Классификация немеханического оборудования Назначение немеханического оборудования, его классификация, требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию.	10	2
	2. Немеханическое оборудование для торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов Немеханическое оборудование для торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов, его типы и особенности конструкции.		2
	3. Немеханическое оборудование для подсобных помещений. Немеханическое оборудование для подсобных помещений, его типы и особенности конструкции.		
	4. Торговый инвентарь. Назначение торгового инвентаря, виды, классификация; противопожарный инвентарь, виды, правила эксплуатации; средства измерения длины и объема: назначение, классификация, виды, правила эксплуатации.		2
	5. Правила эксплуатации торгового инвентаря. Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте и в подсобном помещении; правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.		2
	Практическая работа №1 Идентифицировать немеханическое оборудование и торговый инвентарь.	2	
Тема 3.2 Весозмерительное оборудование.	1. Весозмерительное оборудование. Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле, классификация весозмерительного оборудования.	12	2
	2. Типы весов, применяемых в торговле Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации.		2
	3. Весы товарные Весы товарные: их тип, назначение, устройство, взвешивание. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки товаров: назначение, типы, их характеристика.		2
	4. Оптическое и электронное весозмерительное оборудование. Оптическое и электронное весозмерительное оборудование: назначение, типы их характеристика. Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, типы их		2

	характеристика.		
	5. Гири. Гири: виды, правила пользования, уход, комплекты гирь для весов различных типов. Меры массы и объема.		2
	6. Поверка весов и гирь. Поверка весов и гирь: понятие, способы подтверждения. Взвешивание товаров.		2
	7. Типовые правила эксплуатации ВИЗО Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Типовые правила эксплуатации.		2
	Практическая работа № 2,3 Подготавливать к работе и использовать в технологическом процессе весоизмерительное оборудование.	4	
Тема 3.3 Кассовое оборудование	Документы, регламентирующие применение ККТ. Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт». Положение по применению ККТ при осуществление денежных расчетов с населением. Типовые правила эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением. Государственный реестр. Правила регистрации ККТ .Типовые правила эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением. Государственный реестр. Правила регистрации ККТ	2	2
Тема 3.4 Механическое оборудование.	1. Машины для измельчения и нарезки продуктов. Значение механического оборудования для торговли, классификация, типы. Машины для измельчения продуктов и нарезки продуктов, устройство, правила эксплуатации.	6	2
	3. Фасовочно-упаковочное оборудование. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, назначение, характеристика.		1
	4. Тепловое оборудование. Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, назначение, правила эксплуатации. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.		2
	Практическая работа №4. Подготовка к работе и использование в технологическом процессе механического оборудования.	2	

Тема 3.5 Холодильное оборудование.	1. Торговое оборудование. Способы получения холода, классификация холодильного оборудования, буквенно-цифровое обозначение. Устройство компрессионной холодильной машины, принцип действия.	14	1
	2. Холодильные и морозильные камеры. Виды холодильных и морозильных камер, особенности конструкции.		2
	3. Холодильные шкафы. Виды холодильных шкафов, особенности конструкции		2
	4. Холодильные ванны. Виды холодильных ванн, особенности конструкции		2
	5. Холодильные витрины и лари. Виды холодильных витрин и ларей, особенности конструкции		2
	6. Холодильные прилавки и прилавки-витрины. Виды холодильных прилавков, прилавков-витрин, особенности конструкции.		2
	7. Правила эксплуатации холодильного оборудования. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием		2
	Практическая работа №5 Идентифицировать различные виды холодильного оборудования.	2	
Тема 3.6 Торговые автоматы	1. Торговые автоматы Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Виды торговых автоматов, правила эксплуатации и безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	2	2
Тема 3.7 Другое оборудование	1. Охранное оборудование Назначение, виды охранного оборудования, его характеристики.	4	2
	2. Штрих-кодовая технология. Штрих-кодовая технология: назначение, виды оборудования		2
	3. Сканирующие устройства Сканеры: назначение, виды оборудования. Маркировочно-этикеточное оборудование: назначение, виды		
	Практическая работа №6 Идентифицировать различные виды торговых автоматов и другого оборудования	2	

Тема 3.8 Подъемно-транспортное оборудование	1. Средства малой механизации Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация, основные виды, средства малой механизации	4	1 2
	2. Погрузочно-разгрузочные машины Погрузочно-разгрузочные машины и штабелирующие, их характеристика. Транспортирующие машины, их характеристика, механизация торгового технологического процесса на торговом предприятии. Грузоподъемное оборудование, его характеристика.		2
	3. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Производственный травматизм Производственный травматизм и меры его предупреждения.		2
	4. Правила по охране труда на предприятиях розничной торговли. Требования, предъявляемые к санитарно-бытовым помещениям, к вентиляции, освещению, к погрузочно-разгрузочным работам. Пожарная безопасность, электробезопасность, техника безопасности в магазине.		2
	Практическая работа № 7 Идентифицировать различные виды торговых автоматов и другого оборудования		2
Дифференцированный зачёт		2	
	Самостоятельная работа при изучении междисциплинарного курса. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Тема 3.1 Немеханическое оборудование Заполнить схему, классификация торговой мебели. Проклассифицировать на выбор обучающегося, 3 вида торговой мебели. Выбрать из групп продовольственных товаров 6 групп и подобрать к ним торговую мебель. Указать соответствие назначения инвентаря его виду, заполнив таблицу. Выбрать из групп продовольственных товаров 3 группы и подобрать к ним торговый инвентарь. Тема 3.2 Весозмерительное оборудование Заполнить схему, классификация весов	28	

	<p>Заполнить таблицу, назначение частей товарных весов. Заполнить таблицу: Технические данные электронных весов Реферат: Поверка и клеймение весов. Тема 3.3 Кассовое оборудование Работа с Законом РФ и краткая запись статей в конспект. Сообщение: Модели ККТ, применяемые на территории нашего города в соответствии с госреестром. Тема 3.4 Механическое оборудование Заполнить таблицу: Соответствие видов оборудования группе товаров. Сообщение: Современные технологии обработки упаковки. Составить алгоритм работы фритюрной ванны. Тема 3.5 Холодильное оборудование Заполнить схему: Классификация холодильного оборудования. Заполнить таблицу: Основные узлы холодильной машины. Электронная подборка: Виды холодильного оборудования Тема 3.6 Торговые автоматы Сообщение: Торговые автоматы, получившие широкое распространение в настоящее время. Заполнить таблицу: Ремонт торговых автоматов. Тема 3.7 Другое оборудование Электронная подборка: Защитные датчики, этикетки, деактиваторы четырех противокражных технологий. Сообщение: Достоинства и недостатки стационарных сканеров. Тема 3.8 Подъемно- транспортное оборудование Заполнить таблицу: Виды подъемно-транспортного оборудования Реферат: Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли Презентация: « Современная торговая мебель»</p> <p>Учебная практика. 96 часов- 1 курс; 156 часов – курс; 144 часа – 3 курс. Перечень учебно-производственных работ: 1.Документальное оформление торговых документов. 2.Оформление ценников и расчёт энергетической ценности товаров. 3.Составление схемы размещения и способов выкладки плодоовощных и</p>		
--	---	--	--

- зерномучных товаров.
4. Составление анкеты для выявления покупательского спроса.
 5. Качественная идентификация плодовоовощных и зерномучных товаров.
 6. Консультирование покупателей по плодовоовощным и зерномучным товарам.
 7. Качественная идентификация вкусовых товаров.
 8. Консультирование покупателей по вкусовым товарам.
 9. Качественная идентификация крахмала, сахара, мёда, кондитерских изделий.
 10. Консультирование покупателей по данной группе товаров.
 11. Качественная идентификация молочных товаров.
 12. Консультирование покупателей по молочным товарам.
 13. Качественная идентификация пищевых товаров.
 14. Консультирование покупателей по пищевым товарам.
 15. Качественная идентификация мяса и мясных товаров.
 16. Консультирование покупателей по мясу и мясным товарам.
 17. Качественная идентификация рыбы и рыбных товаров.
 18. Консультирование покупателей по рыбе и рыбным товарам.
 19. Идентификация немеханического оборудования.
 20. Идентификация весоизмерительного оборудования.
 21. Использование в технологическом процессе весоизмерительного оборудования.
 22. Использование в технологическом процессе механического оборудования.
 23. Идентификация холодильного оборудования.
 24. Использование в технологическом процессе холодильного оборудования.

Производственная практика- 216 часов.

Перечень учебно-производственных работ.

1. Установка характеристик торгового предприятия, анализ техники безопасности на предприятии.
2. Составление графика работы выхода работников магазина, отдела (секции), анализ эффективности использования персонала.
3. Ознакомление с организацией и оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела (секции). Анализ состояние технического оснащения и эффективность использования оборудования и инвентаря.
4. Участие в составлении заказов и заявок поставщику и их документальное оформление. Контроль за соблюдением графиков поступления товаров от поставщиков.

	<p>5. Приемка товаров и оформление сопроводительных документов. Использование средств малой механизации при приемке товаров.</p> <p>6. Подготовка продовольственных товаров к продаже в соответствии с правилами продажи и размещение их на рабочих местах.</p> <p>7. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно-этикерочного оборудования, измельчительно-режущегося.</p> <p>8. Фасовка продовольственных товаров с использованием электронных весов, фасовочно-упаковочного оборудования.</p> <p>9. Выкладка продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании (торговой мебели, холодильном оборудовании) с соблюдением правил выкладки: совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохраняемости.</p> <p>10. Оформление витрин, рекламных стендов.</p> <p>11. Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона « О защите потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров и сроков годности товаров.</p> <p>12. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).</p> <p>13. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров.</p> <p>14. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.</p> <p>15. Участие в инвентаризации и оформление документов. Анкетирование покупателей.</p>		
Всего часов:		876	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов _____ 1 _____; лабораторий _____ 1 _____.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение и организация торговли»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- комплект бланков торговой документации;
- микрокалькуляторы;
- комплект плакатов;

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- немеханическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование: Весы ВА-15Т.2, весы Меркурий -315 АК, весы Штрих-ПРИНТ Ф1Д2, весы РНЗЦУ-13;
- кассовое оборудование: АМС-100Ф, ЭКР-3102Ф, ЭКР-2102Ф, Ладога К, Терминал POS (рабочее место кассира);
- торговый инвентарь;
- Слайсер Beckers ES 250;
- микрокалькуляторы;
- Этикетки для весов и маркировочно-этикерочного оборудования;
- Маркировочно-этикерочное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. проф. Образования / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 480с.
2. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Филиппова Н. М. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 128с.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 72с.
4. Никитченко Л. И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия». – 2015.- 96с.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования / Н.С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: Издательский центр « Академия», 2015. – 96с.

6. Бурашников Ю.М. , Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.
7. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.
8. Косолапова Н.В., Рыжова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. Пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр « Академия», 2018. – 64с. – (Торговля).

Дополнительные источники:

1. Пучкова Ю. С, Гурьянова С.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: Учебно-практическое пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2008.-192с.
2. Инструкции по применению. Нормы естественной убыли продовольственных товаров.- М.: издательство « Экзамен», 2006. – 160с.
3. Арустамов Э.А.Оборудование предприятий (торговля): Учебное пособие. – М.: Издательский Дом « Дашков и К», 2006. – 451с.
4. Горфункель В.Я. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности экономики и управления (060000) и коммерции (351300) / Под ред. В.Я. Горфинкеля, В. А. Швандера. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 239 с.
5. Ю.С. « Пучкова, С.С. Гурьянова « Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», Москва, « Дашков и К», 2008г.

6. Стрельцов А.Н., Шишов В. В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. образования / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов.- 3-е изд., стер. – М.: издательский центр « Академия», 2006. – 272с.
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия» , 2006. – 272с., (1) л. цв. ил.
8. Правила торговли 2011. – М.: Эксмо, 2011. – 96с. – (Российское законодательство).
9. Дворецкий В. Р. Постатейный комментарий к Закону Российской Федерации « О защите прав потребителей» / В.Р. Дворецкий. – Изд. 4-е, перераб. И доп. – М.: ГроссМедиа: РОСБУХ, 2009. – 192с.
10. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для сред. проф. образования/ Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. – 208с.
11. Торговля. Оборудование и технология розничной торговли. Электронный ресурс.

Интернет-ресурсы:

- 1.Классификация мебели <http://www.shoprambler.ru/mebel-dlja-torgovli/7-klassifikacija-torgovoj-meбели.html>
- 2.Торговая мебель <http://www.vestor-ru.ru/foto/alum.html>
- 3.Торговый инвентарь <http://www.znaytovar.ru/s/Torgovyj-inventar.html>
- 4.Классификация весов <http://www.scale.ru/page/electronic-scales-classification-article.html>
- 5.Технические данные электронных весов <http://www.znaytovar.ru/s/Elektronnye-vesy.html>
- 6.Поверка и клеймение весов. <http://www.znaytovar.ru/new2874.html>
- 7.Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=115645>

8. Госреестр <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=132766;fld=134;dst=4294967295;rnd=0.697262881438574>
9. Современные технологии обработки упаковки. <http://www.fleimina.ru/inform/pack/packaging/>
10. Холодильное оборудование <http://holod-perm.ru/Основные-узлы-холодильной-установки.html>
<http://www.znaytovar.ru/new2886.html>
- http://www.porkka-nw.ru/?page_id=129
11. Торговые автоматы http://www.vipvending.ru/article/sale_automate.php
12. Охранное оборудование <http://www.smtrade.ru/about/info/articles/article-13/>
13. Сканирующие устройства <http://posmagazin.ru/articles/10/71/>
14. Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли http://www.businesspravo.ru/Docum/DocumShow_DocumID_146967.html
15. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др.
16. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»
17. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»
18. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
19. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

При работе над ПЭР обучающимся оказываются консультации.

Предшествовать освоению программы профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» должно изучение дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли».

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 продовольственных товаров» и по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты — преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности», «Розничная торговля продовольственными товарами», «Эксплуатация контрольно-кассовой техники».

Мастера:

наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

2. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых документов.</p>	<p>Осуществление приемки товаров по количеству в соответствии с правилами, установленными в «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (утвержденную постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6)</p> <p>Осуществление приемки товаров по качеству в соответствии с правилами, установленными в «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» № П-7 от 25.04.66 г.</p> <p>Работа с товаросопроводительными документами.</p>	<p>Текущий контроль по учебной практики. Устный и письменные опросы, практическая проверка, самоконтроль и взаимопроверка.</p> <p>Оценка по учебной и производственной практик.</p>

<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>Выбор подготовительных операций и их использование в предварительной подготовке нерасфасованных продовольственных товаров.</p> <p>Выбор подготовительных операций и их использование в предварительной подготовке расфасованных (штучных) продовольственных товаров.</p> <p>Размещение продовольственных товаров на отдельных участках в зоне обслуживания по видам, группам, сортам, потребительским комплексам с учетом основных требований размещения.</p> <p>Применение способов выкладки продовольственных товаров на торговом оборудовании с учетом основных принципов.</p>	<p>Текущий контроль по учебной практики. Устный и письменные опросы, практическая проверка, самоконтроль и взаимопроверка.</p> <p>Оценка по производственной практике.</p>

<p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<p>Определение различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.</p> <p>Определение качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.</p> <p>Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров в соответствии с ЗоЗПП (ответственность продавца при продаже товара надлежащего и ненадлежащего качества), Правилами продажи отдельных видов товаров (ред. от 01.02.2005, Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55.).</p>	<p>Текущий контроль по учебной практики. Устный и письменные опросы, практическая проверка, самоконтроль и взаимопроверка.</p> <p>Оценка по производственной практике</p>
<p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.</p>	<p>Соблюдение оптимальных условий хранения отдельных групп продовольственных товаров в соответствие с СанПиН 2.3.2.1324-03.</p>	<p>Оценка по учебной и производственной практике.</p>
<p>Осуществлять эксплуатацию</p>	<p>Приготовление к работе торгово-технологическое</p>	<p>Текущий контроль по</p>

торгово-технологического оборудования.	<p>оборудование к работе;</p> <p>Использование в технологическом процессе торгово-технологическое оборудование.</p>	<p>учебной практики. Устный и письменные опросы, практическая проверка, самоконтроль и взаимопроверка.</p> <p>Оценка по производственной практике</p>
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Создание и контролирование условий для сохранности товарно-материальных ценностей.	Оценка по учебной и производственной практике.
Изучать спрос покупателей.	Участие в проведении опроса покупателей.	Оценка по учебной и производственной практике.
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на

<p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p>		<p>практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов.</p> <p>Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<p>Нахождение и использование различных видов информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических</p>

<p>профессиональных задач.</p>	<p>личностного развития.</p>	<p>занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и</p>	<p>Демонстрация навыков соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при</p>

правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	товаров.	выполнении работ по учебной и производственной практике.
--	----------	---

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение РК «Сортавальский колледж»
отделение г. Лахденпохья

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с
покупателями» по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

г.Лахденпохья

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир среднего профессионального образования (далее – СПО)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж», отделение г. Лахденпохья

Разработчики:

Погодина Алена Владимировна- преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ / А.В. Погодина /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8-14
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15-17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18-21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир группы 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

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

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области розничной торговли продовольственными товарами при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

▪ эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: активных, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

ПМ03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

всего – 300 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ОК 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.3	Раздел 1. Выполнение расчетных операций с применением контрольно-кассовой техники	36	18	4	18	-	-
	Раздел 2. Обслуживание покупателей с применением контрольно-кассовой техники	48	38	8	10	-	-
	Учебная практика	72				72	-
ПК 3.3-3.5ПК 3.1-3.5 ПК 3.1-3.5	Производственная практика, часов	144					144

*

	Всего:	300	56	12	28	72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование профессионального модуля, наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4

ПМ.03.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники Раздел 1 «Выполнение расчетных операций с применением контрольно-кассовой техники»			84	
			29	
	Содержание		8	
Тема 1.1 «Назначение и устройство ККТ»	1.	Документы, регламентирующие применение ККТ. Закон РФ № 290 от 03.07.2016г. «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт». Положение по применению ККТ при осуществление денежных расчетов с населением. Типовые правила эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с населением. Государственный реестр. Правила регистрации ККТ	2	2
	2.	Классификация ККТ. ККТ: понятие, назначение. Из истории создания ККТ. Функции ККТ. Классификация ККТ. Требования, предъявляемые к ККТ.	2	2
	3.	Устройство ККТ. Принцип устройства ККТ, основные узлы ККТ, их назначение, устройство, действие. Основные режимы ККТ.	2	2
	Практическое занятие		2	
	1.	Изучение устройства и режимов работы различных видов ККТ.		
Тема 1.2. Эксплуатация ККТ.	Содержание		10	
	1.	Правила расчетов и обслуживания покупателей. Правила расчета и обслуживания. Особенности безналичного расчета с покупателями	2	2

	2.	Платежеспособность государственных денежных знаков. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчёта.	2	
	3	Типовые правила эксплуатации ККТ. Подготовка контрольно-кассовых машин к работе, работа кассира в течение смены, окончание работы на контрольно-кассовой машине. Правила техники безопасности при обслуживании ККТ.	2	
	4.	Техническое обслуживание ККТ Особенности технического обслуживания ККТ. Обязанности обслуживающих организаций и механика по ремонту и техническому обслуживанию ККТ.	2	2
	Практическое занятие		2	
	1.	Определение платежеспособности государственных денежных знаков. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.		2
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и литературы по вопросам к главам учебника или учебных пособий, составленных преподавателем. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Работа с Законом РФ и краткая запись статей в конспект 2. Сообщение. Модели ККТ, применяемые на территории нашего города в соответствии с госреестром. 3. Составление конспекта по Инструкции по охране труда для контролера-кассира. 4. Составление таблицы. Сравнительная характеристика денежных знаков по степени защиты		11	

Раздел 2 «Обслуживание покупателей с применением ККТ»	Содержание		38	
	1.	Главная касса. Правила оформления документов по кассовым операциям.	18	2

Тема 2.1 Документы по кассовым операциям	2.	Операционная касса. Правила заполнения кассовых документов по операционной кассе. Покупная опись. Акт формы № КМ-1, КМ- 3, КМ- 4. Справка - отчет кассира-операциониста формы № КМ-6.		2	
	3.	Инвентаризация денежных средств. Правила инвентаризации денежных средств в кассе. Назначение и правила оформления Акта формы № КМ-9. Назначение и правила оформления Акта формы № ИНВ-15и Инвентаризационной описи формы № ИНВ. — 16.			
	Практическое занятие		4		
	1.	Оформление кассовых документов: приходного и расходного кассового ордера. Кассовой книги. Акт формы КМ-3.	2	2	
	2.	Оформление Акта формы № КМ-9 и ИНВ. -15, ИНВ-16.	2		
Тема 2.2 Работа на различных видах ККТ.	Содержание		20		
	1.	Характеристика отдельных типов ККТ. Контрольно-кассовые машины «ЭКР-2102К», « ЭКР- 3102К», « Ладога К». Принцип и порядок работы, устранение простейших неисправностей.			3
	2.	Характеристика отдельных типов ККТ. Контрольно-кассовая машина « АМС-100К». Принцип работы, устранение простейших неисправностей. Характеристика отдельных типов ККТ.			
	3.	Компьютеризированная кассовая машина. Принцип и порядок работы. Устранение простейших неисправностей Характеристика отдельных типов ККТ.			
Практические занятия по темам:		4			
1	Работа на « ЭКР-2102К», « ЭКР-3102К», « Ладога К», « АМС-100К»: подготовка к работе, работа, заключительные операции, устранение мелких неисправностей. Оформление Журнала кассира-операциониста формы № КМ-4. Заполнение справки – отчета кассира операциониста (форма № КМ -6)	3	3		

	<p>2 Работа на компьютеризированной кассовой машине и фискальном регистре: подготовка к работе, работа, заключительные операции. Оформление Журнала кассира-операциониста формы № КМ-4. Заполнение справки – отчета кассира операциониста (форма № КМ -6)</p>	1	3
	Дифференцированный зачёт	1	
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам к главам учебника или учебных пособий, составленных преподавателем.</p>		10	
<p align="center">тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заполнение Акта о переводе суммирующих денежных счетчиков на нули. Форма КМ-1. 2. Решение торговых ситуаций 3. Реферат по теме: « Причины возникновения и пути решения конфликтных ситуаций, возникающих во время работы кассира» 4. Составление алгоритма работы на различных видах ККТ. 5. Составление словаря торговых терминов. 			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места кассира. Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков. Подготовка к работе различных видов ККТ к работе. Работа на различных видах ККТ, оформление кассовых документов и проведение расчетных операций с покупателями Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ. Проведение расчетов с покупателем за реализуемый товар, проверка качества упаковки и соответствие цены. Осуществление заключительных операций на различных видах ККТ и оформление кассовых документов. Проведение инвентаризации денежных средств и документальное оформление документов.</p>		72	

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Установка характеристик торгового предприятия, анализ техники безопасности на предприятии. Эксплуатация различных видов ККТ с соблюдением установленных требований. А) Подготовка к работе ККТ, оформление кассовых документов. Б) Работа кассира на ККТ: - проведение расчетных операций с покупателями; - проверка платежеспособности государственных денежных знаков; - проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары. В) Окончание работы на ККТ и оформление кассовых документов. Участие в проведение инвентаризации денежных средств и документальное оформление документов.</p>	144	
	308	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При реализации программы модуля в наличии должны быть: учебных кабинетов _____ 1 _____; лабораторий _____ 1 _____.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение и организация торговли»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- комплект бланков торговой документации;
 - комплект учебно-методической документации;
 - микрокалькуляторы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- кассовое оборудование;
- микрокалькуляторы;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков торговой документации;
- компьютер с лицензионным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Филиппова Н. М. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2013. – 128с.
2. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: Учеб. Пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 72с.
3. Никитченко Л. И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия». – 2015.- 96с.
4. Бурашников Ю.М. , Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.
4. Косолапова Н.В., Рыжова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. Пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64с. – (Торговля).
5. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб. пособие / Г.С.Косарева.- 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр « Академия», 2012.- 64 с. – (Торговля).
6. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2012. – 224с. – (Ускоренная форма подготовки)

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А.Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие. – М.: Издательский Дом « Дашков и К», 2006. – 451с.
2. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник для учащихся профессиональных училищ и лицеев. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.

3. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. – Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2006

4. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для сред. проф. образования / Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 208с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля « Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных умений в рамках данного модуля.

Предшествовать освоению программы профессионального модуля « Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» должно изучение дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», а также междисциплинарных курсов программы профессионального модуля « Продажа непродовольственных товаров» и «Продажа продовольственных товаров»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля « Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» по профессии « Продавец, контролер-кассир».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

педагогический состав: дипломированные специалисты — преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин: « Основы деловой культуры», « Основы бухгалтерского учета», « Организация и технология розничной торговли», « Санитария и гигиена», « Безопасность жизнедеятельности», « Розничная торговля продовольственными товарами», « Эксплуатация контрольно-кассовой техники».

Мастера:

обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

В ходе реализации подготовки по программе профессионального модуля, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями</p>	<p>Осуществление правил эксплуатации ККТ.</p> <p>Осуществление подготовки к работе ККТ.</p> <p>Выполнение расчетных операций с покупателями.</p> <p>Осуществление операций по окончанию работы на ККТ.</p> <p>Соблюдение техники безопасности при работе на ККТ.</p>	<p>Оценка на практическом занятии.</p> <p>Оценка на практическом занятии. Экспертная оценка на практическом экзамене.</p> <p>Оценка на практическом занятии</p> <p>Оценка на практическом занятии</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене.</p>
<p>ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p>	<p>Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.</p>	<p>Оценка на практическом занятии</p>
<p>ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги</p>	<p>Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки и маркировки, правильности цен на товары и услуги</p>	<p>оценка на практическом экзамене.</p>
<p>ПК 3.4 Оформлять документы по кассовым операциям</p>	<p>Оформление документов по кассовым операциям.</p>	<p>Оценка на практическом занятии</p>

ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей	Участие в проведении инвентаризации	Оценка на практическом экзамене
---	-------------------------------------	---------------------------------

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	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при

профессиональных задач.	профессионального модуля	выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

**Министерство образования Республики Карелия
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Карелия «Сортавальский колледж»
отделение в городе Лахденпохья**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
38.01.02. «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»

г. Лахденпохья
2024 год

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 **Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик:

Отделение ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в городе Лахденпохья

Разработчик:

Экес Светлана Михайловна мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией

Протокол №_____ от _____ 2024г.

Руководитель комиссии: _____ А.В. Погодина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5-7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**, входящей в состав укрупненной группы профессий **38.00.00. Экономика и управление**

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности: **Продажа непродовольственных товаров** по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере торговли
- развитие общих и профессиональных компетенций
- освоение современных производственных процессов и технологий
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности торговых предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 216 часов

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПМ 01

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров		
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием.	Содержание учебного материала	36
	1. Вид и тип торгового предприятия, режим работы. План магазина. Ассортиментный перечень. Персонал магазина. Инструкция по охране труда продавца непродовольственных товаров. Виды торгово-технологического оборудования в торговом зале и в складских помещениях магазина	
Тема 2. Организация технологического процесса в магазине.	Содержание учебного материала	66
	1. Работа с поставщиками. Приемка товаров по количеству и качеству (комплектности). 2. Размещение товаров в торговом зале, выкладка товаров на торгово-технологическое оборудование.	
Тема 3. Организация торгового процесса в магазине.	Содержание учебного материала	72
	1. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 2. Владение навыками обслуживания покупателей: консультация покупателей о потребительских свойствах различных групп непродовольственных товаров; расшифровка размерных признаков, маркировки, клеймения, символов по уходу за изделиями; расчет необходимого количества товара по размерным признакам; продажа сложно технических товаров согласно «Правилам продажи отдельных видов товаров»; выбор и обоснование выбора применения статей закона «О защите прав потребителей» при нештатных ситуациях.	
Тема 4. «Организация контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине»	Содержание учебного материала	42
	1. Формы материальной ответственности. 2. Порядок и сроки проведения инвентаризации, подготовка товаров к инвентаризации, документальное оформление инвентаризации. 3. Учет товарных операций.	
Всего:		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Реализация программы производственной практики требует проведение практики в торговых организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: по продаже непродовольственных товаров.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.2. Характеристика рабочих мест

Отдел «Ткани»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, стол для отмеривания тканей; инвентарь – метр, ножницы, мел, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки; товары – ткани.

Отдел «Одежда»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, вешала, прилавки, витрины, примерочные кабины; инвентарь – сантиметровая лента, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – одежда.

Отдел «Обувь»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, прилавки, витрины, банкетки; инвентарь – стопомер, рожок, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – обувь.

Отдел «Галантерея и ПКТ»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, прилавки, витрины; инвентарь – зеркала, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – галантерейные и парфюмерно-косметические, художественные изделия, сувениры и часы.

Отдел «Посуда»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, прилавки, витрины; инвентарь – деревянная палочка для простукивания, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – посуда.

Отдел «Бытовая химия»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, прилавки, витрины; инвентарь – калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – химико-мокательные.

Отдел «Ювелирные товары»: оборудование – прилавки-витрины с подсветкой, сейф, весы; инвентарь – кольцемер, зеркала, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – ювелирные.

Отдел «Книжные товары»: оборудование – горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, прилавки, витрины; инвентарь – калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – книги, канцелярские и школьно-письменные.

Отдел «Мебель»: оборудование – прилавки; инвентарь – калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – мебель.

Отдел «Строительные товары»: оборудование – прилавки, витрины, горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами, патерностеры, весы; инвентарь – метр, ножницы, электрощеток для проверки ламп, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – строительные, проводниковые, электроустановочные и источники света.

Отдел «Электробытовые и радиоэлектронные товары»: оборудование – прилавки, витрины, горки пристенные, островные, с полками или кронштейнами; инвентарь – электрощеток для проверки приборов и машин, калькулятор, упаковочный материал, канцелярские принадлежности; документы – накладные, товарные чеки, товары – электрические приборы и машины, радиоэлектронная аппаратура.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

1. Неверов А.Н.. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. для нач. проф. образования/ А.Н.. Неверов – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.- 463 с.
2. Яковенко Н.В.Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Н.В.Яковенко - М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 96 с.

2. Справочники

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.В. Золотова, Т.А. Мягких, Д.А. Сорокин.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 448с., 336с., 224с.
2. Защита прав потребителей – М.: Издательство «Эксмо», 2010 г. – 96 с.
3. Правила продажи отдельных видов товаров – Н.: Сибирское университетское издательство, 2007г. – 32 с.

3. Дополнительные источники

1. Чкалова О.В. Торговое дело: учеб. пособие/ О.В. Чкалова – М.: Издательство «Эксмо», 2009 г. – 320 с.

2. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: учеб. пособие/ А.Д.Покусаева - М.: Издательский дом «Форум – Инфра – М.»,2008г.- 384 с.
 3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник/ Н.С.Моисеенко – Ростов н/Д.: Издательство «Феникс», 2005г. – 336 с.
 4. Брагин Л.А.. Технология розничной торговли: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.А. Брагин - М.: Издательский центр «Академия», 2004г. – 128 с.
 7. Сысоева С.В. Стандарт работы розничного магазина. Разработка инструкций, регламентов и обучение торгового персонала. – СПб.: Питер,2011. – 288с.
 8. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ М.Г. Ильина. – м.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.
 10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 240с.
- 4..Интернет-ресурсы

<http://www.dodoad.ru/basesdok>

<http://www.znaytovar.ru>

<http://www.steelgroup.ru>

<http://www.standartgost.ru>

<http://www.portniha.by>

<http://www.hesy.ru/kachestvo>

<http://www.cleanprice/ru/infos>

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение РК «Сортавальский колледж»
отделение г. Лахденпохья

Рабочая программа
производственной практики профессионального модуля
ПМ.2 «Продажа продовольственных товаров» по профессии
38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

г. Лахденпохья
2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж», отделение г. Лахденпохья

Разработчики:

Погодина Алена Владимировна, мастер производственного обучения

.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на методической комиссии

Протокол № _____ от _____ 2024г.

Председатель МК _____ /А.В. Погодина/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5-8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9-12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13-15
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ « Продажа продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 216 часов

2.2. Тематический план и содержание производственной практики ПМ.02

Наименование тем	Содержание учебной практики	Объем часов	
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров	В результате обучающийся должен иметь практический опыт: обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров	216	
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием и отделом (секцией). Уметь: Соблюдать санитарные правила для организации торговли; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам	Содержание учебного материала	18	
	1.	Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Санитарное состояние магазина и рабочего места. Правила охраны труда и техники безопасности при работе на торговом оборудовании (приложить копии инструкций по охране труда на предприятии) Установить характеристики торгового предприятия: организационно-правовую форму, месторасположение, вид и тип, специализацию, формы продажи. Ознакомиться с режимом работы предприятия и организацией охраны труда. Проанализировать состояние техники безопасности в магазине и сделать выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.	6
	2.	Ознакомиться со структурой штата работников магазина, отдела (секции), графиком выхода на работу. Самостоятельно составить график выхода на работу работников отдела или секции (учебный вариант). Проанализировать эффективность использования персонала магазина, оперативность их перемещения с учетом интенсивности потока покупателей.	6
	3.	Ознакомиться с организацией и оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела (секции). Проанализировать состояние технического оснащения и эффективность использования оборудования и инвентаря.	6

Тема 2. Организация технологического процесса с использованием торгово-технологического оборудования.	Содержание учебного материала		198
<p>Уметь: проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров; осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании; осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<p>1.</p>	<p>Ознакомиться с перечнем основных источников закупки товаров. Определить примерные доли разных поставщиков в общем объёме закупок Принять участие в составлении заказов и заявок поставщику и их документальном оформлении. Изучить организацию, порядок и сроки заключения договоров с поставщиками. Ознакомиться с порядком составления и согласования графиков завоза, а также с организацией доставки товаров. Осуществить контроль за соблюдением графиков поступления товаров от поставщиков. Выявить причины несоблюдения графиков завоза товаров.</p>	<p>6</p>
	<p>2.</p>	<p>Принять участие в приёмке товаров по количеству и качеству от различных поставщиков (в том числе от индивидуальных предпринимателей). Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами (приложить копии накладных, счетов-фактур, товарно-транспортных накладных, качественных удостоверений). Ознакомиться с актом на расхождение товаров в количестве и качестве. Ознакомиться с подъёмно-транспортным оборудованием, имеющимся на данном предприятии.</p>	<p>36</p>
	<p>3.</p>	<p>Ознакомление с режимами хранения товаров, сроками хранения. Как осуществляется контроль за соблюдением режимов хранения и сроками хранения продовольственных товаров. Ознакомиться с организацией подготовки товаров к продаже, размещением их на рабочих местах продавцов и в торговом зале. Принять участие в выкладке товаров, оформлении ценников, витрин, рекламных стендов. Ознакомиться с видами: торгового инвентаря, торговой мебели, весоизмерительного оборудования, холодильного оборудования, маркировочно-этикерочного оборудования, охранного оборудования, фасовочно-упаковочного оборудования, измельчительно-режущего оборудования.</p>	<p>36</p>
	<p>4.</p>	<p>Ознакомиться с условиями хранения тары и упаковочных материалов. Проанализировать состояние работы по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей магазина, отдела (секции). Ознакомиться с формами материальной ответственности и договором о материальной ответственности. Изучить правила и составить товарные отчеты (копии составленных отчетов приложить). Принять участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей (копии документов приложить к отчету).</p>	<p>36</p>

	5.	Осуществлять продажу продовольственных товаров. Проанализировать и сделать выводы о состоянии культуры обслуживания покупателей, характера записей в Книге отзывов и предложений, действенности применяемых мер по заявлениям покупателей. Принять участие в разборе заявлений, жалоб, конфликтных ситуаций и выборке решений по ним. Оформить 2-3 письменных ответа по заявлениям покупателей.	42
	6.	Овладение навыками обслуживания покупателей: предложение и показ товара, помощь в выборе покупки и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах, о качестве продовольственных товаров. Выявлять спрос на отдельные виды товаров. Ознакомление с видами торговых автоматов. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования.	42
Всего:			216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Торговая мебель.
2. Торговый инвентарь.
3. Весоизмерительное оборудование.
4. Механическое оборудование.
5. Холодильное оборудование.
6. Торговые автоматы.
7. Маркировочно-этикеровочное оборудование.
8. Охранное оборудование.
9. Подъемно – транспортное оборудование.
10. Микрокалькуляторы.
11. Торговые документы.
12. Инструкции по охране труда и техники безопасности на предприятии.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 480с.
2. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Филиппова Н. М. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128с.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: Учеб. Пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 72с.
4. Никитченко Л. И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия». – 2015.- 96с.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 96с.
6. Бурашников Ю.М. , Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 240с.
7. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 240с.
8. Косолапова Н.В., Рыжова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. Пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64с. – (Торговля).

Дополнительные источники:

1. Пучкова Ю. С, Гурьянова С.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: Учебно- практическое пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2008.-192с.
2. Инструкции по применению. Нормы естественной убыли продовольственных товаров.- М.: издательство « Экзамен», 2006. – 160с.
3. Арустамов Э.А.Оборудование предприятий (торговля): Учебное пособие. – М.: Издательский Дом « Дашков и К», 2006. – 451с.
4. Горфункель В.Я. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности экономики и управления (060000) и коммерции (351300) / Под ред. В.Я. Горфинкеля, В. А. Швандера. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 239 с.

5. Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова « Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», Москва, « Дашков и К», 2008г.
6. Стрельцов А.Н., Шишов В. В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. образования / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов.- 3-е изд., стер. – М.: издательский центр « Академия», 2006. – 272с.
7. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия» , 2006. – 272с., (1) л. цв. ил.
8. Правила торговли 2011. – М.: Эксмо, 2011. – 96с. – (Российское законодательство).
9. Дворецкий В. Р. Постатейный комментарий к Закону Российской Федерации « О защите прав потребителей» / В.Р. Дворецкий. – Изд. 4-е, перераб. И доп. – М.: ГроссМедиа: РОСБУХ, 2009. – 192с.
10. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для сред. проф. образования/ Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. – 208с.
11. Торговля. Оборудование и технология розничной торговли. Электронный ресурс.
12. Справочник профессионала. <http://otipb.ucoz.ru/publ/7-1-0-7>
13. Классификация мебели <http://www.shoprambler.ru/mebel-dlja-torgovli/7-klassifikacija-torgovoj-mebeli.html>
14. Торговая мебель <http://www.vestor-ru.ru/foto/alum.html>
15. Торговый инвентарь <http://www.znaytovar.ru/s/Torgovyj-inventar.html>
16. Классификация весов <http://www.scale.ru/page/electronic-scales-classification-article.html>
17. Технические данные электронных весов <http://www.znaytovar.ru/s/Elektronnye-vesy.html>
18. Поверка и клеймение весов. <http://www.znaytovar.ru/new2874.html>
19. Современные технологии обработки упаковки. <http://www.fleimina.ru/inform/pack/packaging/>
20. Холодильное оборудование <http://holod-perm.ru/Основные-узлы-холодильной-установки.html>
<http://www.znaytovar.ru/new2886.html>
- http://www.porkka-nw.ru/?page_id=129
21. Торговые автоматы http://www.vipvending.ru/article/sale_automate.php
22. Охранное оборудование <http://www.smtrade.ru/about/info/articles/article-13/>
23. Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли http://www.businesspravo.ru/Docum/DocumShow_DocumID_146967.html

24. Правила техники безопасности при работе на торговом оборудовании
<http://leg.co.ua/knigi/pravila/pravila-ohrany-truda-dlya-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-5.html>
25. Установить характеристики торгового предприятия: организационно-правовую форму, месторасположение, вид и тип, специализацию, формы продажи.
<http://referent.mubint.ru/security/8/1506/1>
26. Ознакомиться со структурой штата работников магазина, отдела (секции), графиком выхода на работу
http://www.academia-moscow.ru/off-line/_books/fragment_5743.pdf
27. Ознакомиться с организацией и оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела (секции). <http://www.kadis.ru/texts/index.phtml?id=19369&PrintVersion=1>
28. Инструкции по приемке товаров. Сопроводительные документы.
<http://www.fill2001.narod.ru/p6p7light.html>
29. Подъемно-транспортное оборудование. <http://www.znaytovar.ru/new2898.html>
30. Хранение продовольственных товаров. Подготовка к продаже. Выкладка и размещение товаров. <http://www.referat-web.ru/referat80462.html>
31. Материальная ответственность. Инвентаризация.
http://www.6pl.ru/Vlad_st/kmc_mrs.htm
32. Товарный отчет. <http://www.busel.org/texts/cat1eh/id5dwmyny.htm>
33. Книга жалоб и предложений. <http://blanker.ru/doc/kniga-otzivov-predlogeniy>
34. Предложение и показ товаров. Консультирование покупателей.
<http://www.dtkk.com.ua/show/2cid15629.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от организации и от образовательной организации в процессе проведения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения программы производственной практики в части формирования профессиональных компетенций.

№ ПК	Результаты (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения программы производственной практики
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Формы контроля – индивидуальная. Методы контроля - индивидуальные консультации. Наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики на основании защиты мастерю профессионального дневника и отчета по производственной практике с учетом характеристики и оценки руководителя практики от производства, а также на основании выполнения студентами учебно-производственных работ.
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.	

Результаты формирования профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в аттестационном листе по производственной практике руководителем практики от организации и от образовательной организации.

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения программы производственной практики в части формирования общих компетенций.

Результаты обучения (сформированные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения программы производственной практики
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы производственной практики. Наблюдение и оценка на практике. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики на основании защиты руководителю практики от образовательной организации дневника и отчета по производственной практике с учетом характеристики и оценки руководителя практики от производства, а также на основании выполнения обучающимся учебно-производственных работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач Уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение ситуационных производственных торговых задач.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Поиск, отбор информации из различных источников, включая Интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и	Демонстрация умений соблюдения правил реализации товаров в соответствии с нормативными	

правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	документами.	
---	--------------	--

Результаты освоения общих компетенций фиксируются в характеристике на обучающегося по месту прохождения производственной практики.

5.Перечень учебно-производственных работ

- 1.Установка характеристик торгового предприятия, анализ техники безопасности на предприятии.
- 2.Составление графика работы выхода работников магазина, отдела (секции), анализ эффективности использования персонала.
- 3.Ознакомление с организацией и оборудованием рабочих мест работников магазина, отдела (секции). Анализ состояние технического оснащения и эффективность использования оборудования и инвентаря.
- 4.Участие в составлении заказов и заявок поставщику и их документальное оформление. Контроль за соблюдением графиков поступления товаров от поставщиков.
- 5.Приемка товаров и оформление сопроводительных документов. Использование средств малой механизации при приемке товаров.
- 6.Подготовка продовольственных товаров к продаже в соответствии с правилами продажи и размещение их на рабочих местах.
7. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно-этикерочного оборудования, измельчительно-режущегося.
8. Фасовка продовольственных товаров с использованием электронных весов, фасовочно-упаковочного оборудования.
9. Выкладка продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании (торговой мебели, холодильном оборудовании) с соблюдением правил выкладки: совместимости, наглядности, системности, эффективности, достаточности, сохраняемости.
10. Оформление витрин, рекламных стендов.
11. Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона « О защите потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров и сроков годности товаров.
12. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям).
- 13.Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров.
14. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.
15. Участие в инвентаризации и оформление документов. Анкетирование покупателей.

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение РК «Сортавальский колледж»
отделение г. Лахденпохья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ
ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ» ПО ПРОФЕССИИ СПО 38.01.02
«ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»**

г. Лахденпохья
2024 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и рабочей программы профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж», отделение г. Лахденпохья

Разработчики:

Погодина Алена Владимировна – мастер производственного обучения

Рассмотрена рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ / А.В. Погодина/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4-5
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7-8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Эксплуатация контрольно-кассовой техники 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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения видом профессиональной деятельностью в ходе освоения производственной практики 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 (компьютеризованных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;

- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03

«Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Наименование тем	Содержание производственной практики	Объем часов
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием	Содержание учебного материала	
	1	Характеристика торгового предприятия: юридический адрес, режим работы, форма продажи товаров, состав персонала, ККТ, применяемая на данном предприятии.
	2	Должностная инструкция контролера – кассира. Инструктаж по охране труда и техники безопасности на торговом предприятии.
Тема2. Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ)	Содержание учебного материала	
	1	Организация рабочего места контролёра-кассира.
	2	<p>Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) с соблюдением правил техники безопасности:</p> <p>Подготовка ККТ к работе.</p> <p>Выполнение расчетных операций с покупателями.</p> <p>Проверка платежеспособности государственных денежных знаков, качества и количества продаваемых товаров, упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары.</p> <p>Проведение заключительных операций на ККТ.</p> <p>Оформление документов по кассовым операциям: приходный и расходный кассовый ордер; покупная опись; журнала кассира – операциониста; оформление кассового отчета.</p>
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Реализация программы производственной практики проводится в торговых организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и оснащенных современными моделями контрольно-кассовых машин и POS-терминалами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Филиппова Н. М. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 128с.
2. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: Учеб. Пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия», 2012. – 72с.
3. Никитченко Л. И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия». – 2015.- 96с.
4. Бурашников Ю.М. , Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.
4. Косолапова Н.В., Рыжова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. Пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 64с. – (Торговля).
5. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб. пособие / Г.С.Косарева.- 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр « Академия», 2016.- 64 с. – (Торговля).
6. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2012. – 224с. – (Ускоренная форма подготовки)

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие. – М.: Издательский Дом « Дашков и К», 2006. – 451с.
2. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник для учащихся профессиональных училищ и лицеев. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.
3. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. – Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2006
4. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для сред. проф. образования / Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. – 208с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися видов производственных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p> <p>ПК 3.4 Оформлять документы по кассовым операциям</p> <p>ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация эксплуатации контрольно-кассовой техники с соблюдением установленных требований - осуществление расчета с покупателями с соблюдением правил расчета. -устранение неисправностей ККМ - обоснование проверки платежеспособности государственных денежных знаков. - демонстрация оформления документов с соблюдением требований. -проведение расчетов с покупателем за реализуемый товар при проверке качества упаковки и соответствие цены -осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебно-производственных работ по темам производственной практики модуля - дифференцированный и зачет по учебной практике профессионального модуля.

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

1. Установка характеристик торгового предприятия, анализ техники безопасности на предприятии.
2. Эксплуатация различных видов ККТ с соблюдением установленных требований.
 - А) Подготовка к работе ККТ, оформление кассовых документов.
 - Б) Работа кассира на ККТ:
 - проведение расчетных операций с покупателями;
 - проверка платежеспособности государственных денежных знаков;
 - проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары.
 - В) Окончание работы на ККТ и оформление кассовых документов.
3. Участие в проведение инвентаризации денежных средств и документальное оформление документов.

**Министерство образования Республики Карелия
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Карелия «Сортавальский колледж»
отделение в городе Лахденпохья**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
38.01.02. «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»

г. Лахденпохья
2024 год

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 **Продавец, контролёр-кассир**

Организация-разработчик:

Отделение ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в городе Лахденпохья

Разработчик:

Погодина Алена Владимировна, преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией

Протокол № _____ от _____ 2024г.

Руководитель комиссии: _____ А.В. Погодина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4 - 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6-7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**, входящей в состав укрупненной группы профессий **38.00.00. Экономика и управление**

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

Продавец непродовольственных товаров

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика входит в профессиональный цикл.

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

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 360 часов

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ 01

Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров»

Наименование тем	Содержание учебной практики	Объём часов	
ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров	В результате обучающийся должен иметь практический опыт: обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров		
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием. Уметь: соблюдать санитарные правила для организаций торговли; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организации; устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам	Содержание учебного материала		
	1.	Введение в профессию «Продавец непродовольственных товаров». Единый тарифно-квалификационный справочник профессий. Должностная инструкции продавца непродовольственных товаров.	
	2.	Инструктажи по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности. Электробезопасность.	
	3.	Санитарные требования к магазину и правила личной гигиены.	
	4.	Вид торгового предприятия, устройство и планировка магазина, режим работы предприятия, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений.	
	5.	Немеханическое, охранное оборудование.	
	Практические занятия		12
	1.	Определение типов магазинов. Составление технологической планировки магазина	
	2.	Составление ассортиментного перечня. Работа с книгой отзывов и предложений	
	Тема 2. Организация технологического процесса. Уметь: проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров; осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании	Содержание учебного материала	
1.		Снабжение торгового предприятия. Поставщики. Договор поставки	
2.		Приемка товаров в магазине.	
3.		Хранение и подготовка к продаже непродовольственных товаров.	
4.		Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина.	
Практические занятия		36	
1.		Составление заявки на завоз товара в магазин.	
2.		Приёмка товаров по количеству. Заполнение сопроводительных документов	
3.		Выкладка товаров на торговом-технологическом оборудовании	
4.		Документальное оформление товарных потерь.	
5.	Проведение инвентаризации и ее оформление		
6.	Учёт товаров в магазине. Составление товарного отчёта		
Тема 3. Организация торгового процесса. Уметь: идентифицировать товары различных товарных групп; оценивать качество по органолептическим показателям;	Содержание учебного материала		
	1.	Торговое обслуживание.	
	Практические занятия		
	1.	Подготовка к продаже товаров различных групп	3 12
	2.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе товаров различных групп	

<p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса; применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности; осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	3.	Обслуживание покупателей при продаже товаров различных групп	
	4.	Возврат и обмен товаров различных групп	
	5.	Учет товаров различных групп	
Всего:			360

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличие учебного кабинета или учебной мастерской.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерских:

- посадочные места для обучающихся -25
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект бланков торговой документации;
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (образцы товаров, схемы)
- канцелярские принадлежности (карандаши, линейки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

Технологическое оборудование:

- Немеханическое оборудование
- Торговый инвентарь
- Микрокалькуляторы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

1. Неверов А.Н.. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. для нач. проф. образования/ А.Н.. Неверов – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.- 463 с.
2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 127с.
3. Яковенко Н.В.Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Н.В.Яковенко - М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 96 с.
4. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Яковенко – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 224 с.

2. Справочники

1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.В. Золотова, Т.А. Мягких, Д.А. Сорокин.- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 448с., 336с., 224с.
2. Защита прав потребителей – М.: Издательство «Эксмо», 2010 г. – 96 с.
3. Правила продажи отдельных видов товаров – Н.: Сибирское университетское издательство, 2007г. – 32 с.

Дополнительные источники

Учебники и учебные пособия:

1. Чкалова О.В. Торговое дело: учеб. пособие/ О.В. Чкалова – М.: Издательство «Эксмо», 2009 г. – 320 с.
2. Покусаева А.Д. Товароведение потребительских товаров: учеб. пособие/ А.Д.Покусаева - М.: Издательский дом «Форум – Инфра – М.», 2008г.- 384 с.
3. Козюлина Н.С. Продавец, контролёр-кассир: учебник/ Н.С. Козюлина – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008г. – 428 с.
4. Каплина С.А. Технология торговли: учеб. пособие для сред. проф. образования/ С.А. Каплина - Ростов н/Д.: Издательство «Феникс», 2007г. – 441с.
5. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник/ Н.С.Моисеенко – Ростов н/Д.: Издательство «Феникс», 2005г. – 336 с.
6. Брагин Л.А.. Технология розничной торговли: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.А. Брагин - М.: Издательский центр «Академия», 2004г. – 128 с.
7. Сысоева С.В. Стандарт работы розничного магазина. Разработка инструкций, регламентов и обучение торгового персонала. – СПб.: Питер, 2011. – 288с.
8. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/ М.Г. Ильина. – м.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.
9. Мини-энциклопедия. Драгоценные камни – СПб: ООО «СЗКЭО», 2011. – 64 с.
10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 240с.
11. Калачёв С.Л. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация: конспект лекций/С.Л. Калачёв, И.М. Лифиц. – М.: Высшее образование, Юрайт-Издат, 2009. – 163 с.

Отечественные журналы

- «Современная торговля»
- «Спрос»
- Каталоги товаров

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ. Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов, подтвержденных аттестационным листом.

Результаты (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Выполнение практических заданий.
Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Выполнение практических заданий.
Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации	Выполнение практических заданий.
Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	Выполнение практических заданий.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСВЕННЫХ РАБОТ

1. Определение типов магазинов
2. Составление технологической планировки магазина
3. Составление ассортиментного перечня
4. Работа с книгой отзывов и предложений
5. Составление заявки на завоз товара
6. Оформление сопроводительных документов
7. Документальное оформление товарных потерь
8. Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании
9. Проведение инвентаризации и ее оформление
10. Составление товарного отчета
11. Составление ценников на товары различных групп
12. Упаковка товаров различных групп
13. Консультации покупателей о свойствах, способах ухода и правилах эксплуатации товаров различных групп, определение размерных параметров человека, расчет расхода текстильных товаров на пошив различных изделий, строительных материалов и ЛКТ на площадь поверхности.
14. Решение ситуационных задач по применению закона о защите прав потребителей

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение РК «Сортавальский колледж»
отделение г. Лахденпохья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ПО ПРОФЕССИИ СПО
38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»

Лахденпохья

2024г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир группы 38.00.00 Экономика и управление и рабочей программы профессионального модуля « Продажа продовольственных товаров».

Организация-разработчик: ГАПОУ РК « Сортавальский колледж», отделение г. Лахденпохья

Разработчик:

Погодина Алена Владимировна, мастер производственного обучения, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на методической комиссии

Протокол № _____ от _____ 2024г.

Председатель МК _____ /А.В. Погодина/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5-6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7-8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее рабочая программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Продажа продовольственных товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных)

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 96 часов- 1 курс; 156 часов – курс; 144 часа – 3 курс.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала		Объем часов
Тема 1. Вводное занятие	1.1	Введение в профессию. Должностная инструкция продавца продовольственных товаров. Основное назначение учебной практики. Задачи и цели.	6
	1.2.	Правила охраны труда и пожарной безопасности на предприятиях торговли.	12
	1.3.	Санитарные нормы и правила на предприятиях торговли.	6
Тема 2. Приёмка продовольственных товаров в магазине	2.1.	Документы, регламентирующие приёмку по количеству и качеству продовольственных товаров в магазине. Документальное оформление сопроводительных документов.	6
	2.2.	Особенности приёмки основных групп продовольственных товаров. Таксировка приходных и расходных накладных.	6
	2.3.	Товарные вычисления. Решение задач на определение массы брутто, нетто и тары.	6
Тема 3. Хранение и подготовка продовольственных товаров к продаже.	3.1.	Общие условия хранения продовольственных товаров в магазине. Особенности подготовки к продаже продовольственных товаров. Оформление ценников.	6
	3.2.	Виды товарных потерь в магазине. Документальное оформление потерь. Расчёт естественной убыли.	6
Тема 4. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале.	4.1.	Особенности размещения и выкладки продовольственных товаров в торговом зале. Выявление покупательского спроса. Составление анкеты для покупателей.	6
Тема 5. Сохранность товарно-материальных	5.1.	Материальная ответственность. Заполнение договоров о материальной ответственности.	6
	5.2.	Отчётность материально-ответственных лиц. Документальное оформление товарного отчёта.	12

ценностей.	5.3.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Документальное оформление инвентаризации.	6
Тема 6. Продажа продовольственных товаров	6.1.	Основные правила работы магазина. Основные правила продажи товаров. Продажа плодоовощных и зерномучных товаров.	6
	6.2.	Качественная идентификация плодоовощных и зерномучных товаров. Консультирование покупателей.	6
Итого			96

Наименование тем	Содержание учебного материала		Объем часов
Тема 1 « Вкусовые товары» 30ч.	1.1.	Идентификация чая, кофе, приправ, пряностей.	6
	1.2.	Технология продажи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	12
	1.3.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	12
Тема 2 « Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия»24ч.	2.1.	Особенности приёмки, подготовке к продаже, размещения и выкладки кондитерских изделий. Технология продажи кондитерских изделий.	6
	2.2.	Идентификация данной группы товаров.	6
	2.3.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	12
Тема 3 « Молочные товары»30ч.	3.1.	Особенности приёмки, подготовке к продаже, размещения и выкладки молочных товаров. Технология продажи молочных товаров.	6
	3.2.	Идентификация данной группы товаров.	12
	3.3.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	12
Тема 4 « Яйца и продукты их переработки»6ч.	4.1.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	6
Тема 5 « Пищевые жиры»6ч.	5.1.	Идентификация данной группы товаров. Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	6
Тема 6 « Мясо и мясопродукты»30ч.	6.1.	Особенности приёмки, подготовке к продаже, размещение и выкладка мяса и мясных товаров. Технология продажи.	6
	6.2.	Идентификация данной группы товаров.	12
	6.3.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	12
Тема 7 « Рыба и рыбные товары»30ч.	7.1.	Особенности приёмки, подготовке к продаже, размещение и выкладка. Технология продажи рыбы и рыбных товаров.	6
	7.2.	Идентификация данной группы товаров.	12
	7.3.	Оказание консультативной помощи покупателям при выборе данной группы товаров.	6
		Расчёт энергетической ценности продовольственных товаров. Разбор ситуационных задач по Закону о защите прав потребителей.	6
Итого		156	

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1 «Немеханическое оборудование»	1.1. Идентификация немеханического оборудования. 1.2. Использование при размещении и выкладки товаров, для хранения и обслуживания покупателей немеханического оборудования. Использование в подготовке товаров к продаже торгового инвентаря.	6 12
Тема 2 «Весоизмерительное оборудование»	2.1. Идентификация весоизмерительного оборудования. 2.2. Подготовка к работе и использование при приёмке, подготовке товаров к продаже, при обслуживании покупателей весоизмерительного оборудования: Весы ВА-15Т.2, весы Меркурий -315 АК, весы Штрих-ПРИНТ Ф1Д2	6 54
Тема 3 «Механическое оборудование»	3.1. Идентификация механического оборудования. 3.2. Подготовка к работе и использование при подготовке к продаже механического оборудования.	6 6
Тема 4 «Холодильное оборудование»	4.1. Идентификация холодильного оборудования. 4.2. Подготовка к работе и использование при размещении и выкладки товаров, для хранения и обслуживания покупателей холодильного оборудования.	6 18
Тема 5 « Торговые автоматы»	5.1. Использование для обслуживания покупателей торговых автоматов.	6
Тема 6 « Другое оборудование»	6.1. Идентификация сканирующих устройств, охранного и маркировочно-этикеточного оборудования. 6.2. Подготовка к работе и использование в технологическом процессе маркираторов.	6 6
Тема 7 « Подъёмно-транспортное оборудование»	7.1. Использование при приёмке, размещении товаров на хранение и размещении товаров в торговом зале подъёмно-транспортного оборудования.	12
Итого		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики имеется учебная лаборатория.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места для обучающихся -22 мест;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- бланки документов;
- виды немеханического оборудования (горки, прилавки, витрина, шкаф);
- виды торгового инвентаря;
- торговые весы;
- маркировочно-этикерочное оборудование;
- слайсер;
- наглядные пособия (муляжи, каталоги).
- микрокалькуляторы

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1.Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 480с.

2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 96с.

3.Бурашников Ю.М. , Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.

4.Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.

Дополнительные источники:

1. Пучкова Ю. С, Гурьянова С.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения: Учебно- практическое пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2008.-192с.
2. Горфункель В.Я. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности экономики и управления (060000) и коммерции (351300) / Под ред. В.Я. Горфинкеля, В. А. Швандера. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.- 239 с.
3. Ю.С. « Пучкова, С.С. Гурьянова « Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», Москва, « Дашков и К», 2008г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. Проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия» , 2006. – 272с., (1) л. Цв. ил.
5. Правила торговли 2011. – М.: Эксмо, 2014. – 96с. – (Российское законодательство).

6. Дворецкий В. Р. Постатейный комментарий к Закону Российской Федерации « О защите прав потребителей» / В.Р. Дворецкий. – Изд. 4-е, перераб. И доп. – М.: ГроссМедиа: РОСБУХ, 2009. – 192с.

7. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству и по качеству. [Электронный ресурс] // Склад законов: (web-сайт). 2010. <http://www.6pl.ru/dogovor/in_kahes.htm.>

8. Справочник профессионала. [Электронный ресурс] // Нормативные документы: (web-сайт). 2011. <<http://otipb.ucoz.ru/publ/7-1-0-7>>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Формы: индивидуальный, групповой. Методы: устный опрос, самостоятельная и практическая работа. Оценка выполнения учебно-производственных работ.
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Формы: индивидуальный, групповой. Методы: устный опрос, самостоятельная и практическая работа. Оценка выполнения учебно-производственных работ.
Консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Формы: индивидуальный, фронтальный. Методы: письменный опрос, тестирование, практическая работа. Оценка выполнения учебно-производственных работ.
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Формы: индивидуальный, фронтальный. Методы: письменный опрос, самостоятельная практическая работа. Оценка выполнения учебно-производственных работ.
Изучать спрос покупателей.	Формы: индивидуальный, фронтальный. Методы: письменный опрос, практическая работа. Оценка выполнения учебно-производственных работ.

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСВЕННЫХ РАБОТ

1. Документальное оформление торговых документов.
2. Оформление ценников и расчёт энергетической ценности товаров.
3. Составление схемы размещения и способов выкладки плодоовощных и зерномучных товаров.
4. Составление анкеты для выявления покупательского спроса.
5. Качественная идентификация плодоовощных и зерномучных товаров.
6. Консультирование покупателей по плодоовощным и зерномучным товарам.
7. Качественная идентификация вкусовых товаров.
8. Консультирование покупателей по вкусовым товарам.
9. Качественная идентификация крахмала, сахара, мёда, кондитерских изделий.
10. Консультирование покупателей по данной группе товарам.
11. Качественная идентификация молочных товаров.
12. Консультирование покупателей по молочным товарам.
13. Качественная идентификация пищевых товаров.
14. Консультирование покупателей по пищевым товарам.
15. Качественная идентификация мяса и мясных товаров.
16. Консультирование покупателей по мясу и мясным товарам.
17. Качественная идентификация рыбы и рыбных товаров.
18. Консультирование покупателей по рыбе и рыбным товарам.
19. Идентификация немеханического оборудования.
20. Идентификация весоизмерительного оборудования.
21. Использование в технологическом процессе весоизмерительного оборудования.
22. Использование в технологическом процессе механического оборудования.
23. Идентификация холодильного оборудования.
24. Использование в технологическом процессе холодильного оборудования.

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение РК «Сортавальский колледж»
отделение г. Лахденпохья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «РАБОТА НА
КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ» ПО
ПРОФЕССИИ СПО 38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»**

г. Лахденпохья

20204г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и Рабочей программы профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Сортавальский колледж», отделение г. Лахденпохья

Разработчик:

Погодина Алена Владимировна – мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ / А.В. Погодина /

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4-5
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6-7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8-9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ « Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

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 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Эксплуатация контрольно-кассовой техники 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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли, общественного питания и сферы услуг. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризованных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;

- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- 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 учебной практики: 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Наименование тем	Содержание учебной практики		Объем часов
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		18
	1	Введение в профессию «Контролер - кассир». Права и обязанности контролёра – кассира. Организация труда на рабочем месте контролёра – кассира. Должностная инструкция контролера – кассира. Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия на предприятиях	6
		Правовые аспекты ККТ. Положение по применению ККТ, Функции органов Федеральной Налоговой службы . Требования, предъявляемые к ККТ.	6
		Классификация ККТ и устройство ККТ. Классификация ККТ, основные узлы. Платежеспособность банкнот. Банковские правила определения платёжеспособности банкнот.	6
Тема 2. Контрольно – кассовые машины «ЭКР 3102Ф», «ЭКР 2102Ф»	Содержание учебного материала		36
	1	Подготовка КKM к работе, заправка бумажной ленты « ЭКР -2102Ф». Эксплуатация КKM и проведение расчетов с покупателями.	18
	2	Подготовка КKM к работе, заправка бумажной ленты « ЭКР -3102Ф» Эксплуатация КKM и проведение расчетов с покупателями.	18
Тема 3. Контрольно-кассовая машина «АМС 100Ф»	Содержание учебного материала		24
	1	Подготовка КKM к работе, заправка бумажной ленты «АМС 100Ф». Эксплуатация КKM и проведение расчетов с покупателем	

Тема 4. Контрольно-кассовая машина «ЛАДОГА К»	Содержание учебного материала		24
	1	Подготовка ККМ к работе, заправка бумажной ленты «ЛАДОГА К». Эксплуатация ККМ и проведение расчетов с покупателем	
Тема 5. Компьютерно – кассовые системы	Содержание учебного материала		30
	1	Подготовка к работе, заправка бумажной ленты, эксплуатация компьютерно-кассовой системы «POS-64». Эксплуатация ККМ и проведение расчетов с покупателями.	
Тема 6. Документальное оформление кассовых операций	Содержание учебного материала		12
	1	Оформление расходных и приходных кассовых ордеров. Оформление акта о возврате денежных средств покупателям по неиспользованным кассовым чекам. Оформление акта инвентаризации денежных средств в кассе.	6
	2	Оформление журнала кассира – операциониста. Оформление кассового отчета.	6
Всего:			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики имеется учебная лаборатория.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места для обучающихся -22 мест;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методической документации;
- бланки документов;
- модели контрольно-кассовой техники (ККМ «ЭКР 3102 Ф», ККМ «ЭКР 2102 Ф», ККМ «АМС 100 Ф», ККМ «Ладога Ф», Компьютерно – кассовая система POS-64»).

Технические средства обучения: мультимедийная система, компьютер, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А., Филиппова Н. М. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 128с.
2. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: Учеб. Пособие для нач. проф. образования / Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия», 2015. – 72с.
3. Никитченко Л. И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь /Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр « Академия». – 2015.- 96с.
4. Бурашников Ю.М. , Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2016. – 240с.
4. Косолапова Н.В., Рыжова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. Пособие / Н.В. Косолапова, И.О. Рыжова. – М.: Издательский центр « Академия», 2015. – 64с. – (Торговля).
5. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала: учеб. пособие / Г.С.Косарева.- 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр « Академия», 2015.- 64 с. – (Торговля).

6. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Яковенко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2012. – 224с. – (Ускоренная форма подготовки)

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие. – М.: Издательский Дом « Дашков и К», 2006. – 451с.

2. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник для учащихся профессиональных училищ и лицеев. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2006.

3. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены в сфере торговли и коммерции. – Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2006

4. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для сред. проф. образования / Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр « Академия», 2007. – 208с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	-демонстрация эксплуатации контрольно-кассовой техники с соблюдением установленных требований; - осуществление расчета с покупателями с соблюдением правил расчета; -устранение неисправностей ККМ.	Формы: индивидуальная, групповая Методы: опросы, тестирование Оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Обоснование проверки платежеспособности государственных денежных знаков.	Формы: индивидуальная. Методы: опросы. Оценка на дифференцированном зачете
ПК 3.3. Оформлять документы по кассовым операциям.	Демонстрация оформления документов с соблюдением требований.	Формы: индивидуальная. Методы: опросы, тестирование Оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Проведение расчетов с покупателем за реализуемый товар при проверке качества упаковки и соответствие цены	Формы: индивидуальная, групповая Методы: опросы. Оценка при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	Формы: индивидуальная, групповая Методы: опросы. Оценка при выполнении работ по учебной практике

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСВЕННЫХ РАБОТ

1. Организация рабочего места кассира.
2. Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.
3. Подготовка к работе различных видов ККТ к работе.
4. Работа на различных видах ККТ, оформление кассовых документов и проведение расчетных операций с покупателями
5. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.
6. Проведение расчетов с покупателем за реализуемый товар, проверка качества упаковки и соответствие цены.
7. Осуществление заключительных операций на различных видах ККТ и оформление кассовых документов.
8. Проведение инвентаризации денежных средств и документальное оформление документов.