

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

« _____ » _____ 2023г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГАПОУ

«Аграрно-промышленный колледж»

А.А.Злобин /
2023г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по специальности/профессии
среднего профессионального образования

38.02.01 Продавец, контролер-кассир

Форма обучения:

- Очная
 Очно-заочная
 Заочная

На базе:

- Основного общего образования
 Среднего общего образования

Образовательная программа разработана на основе: ФГОС по специальности 35.01.02 Продавец, контроллер-кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 2013 г. N 723.

Составители: коллектив преподавателей ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»
(фамилия, имя, отчество, должность разработчика программы)

Синюкова Надежда Викторовна
Носаева Елена Васильевна
Солодова Виктория Николаевна

РАССМОТРЕНА
На Педагогическом Совете

Протокол №б от «04» июля 20 23 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии

38.01.02 Продавец, контроллер-кассир

II. Аннотация:

1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
2. Нормативный срок освоения программы
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 3.1 Область профессиональной деятельности
 - 3.2 Объекты профессиональной деятельности
 - 3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника по профессии
 - 3.4 Структура основной профессиональной образовательной программы
 - 3.5 Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы
4. Требования к условиям реализации ОПОП
 - 4.1 Учебно - методическое и информационное обеспечение учебного процесса
 - 4.2 Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы
 - 4.3 Минимальное материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
 - 4.4 Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

1. Учебный план
2. Рабочие программы
 - 2.1 Программы дисциплин общепрофессионального цикла:
 - 2.1.1 Программа дисциплины ОП.01 «Основы деловой культуры»
 - 2.1.2 Программа дисциплины ОП.02 «Основы бухгалтерского учета»
 - 2.1.3 Программа дисциплины ОП.03 «Организация и технология розничной торговли»
 - 2.1.4 Программа дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена»
 - 2.1.5 Программа дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»
 - 2.2 Программы профессиональных модулей профессионального цикла:
 - 2.2.1 Программа профессионального модуля ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»
 - 2.2.2 Программа профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»
 - 2.2.3 Программа профессионального модуля ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»
 - 2.2.4. Программа дисциплины ФК.00. «Физическая культура»
3. Программа практики
4. Программа государственной итоговой аттестации
5. Фонд оценочных средств

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

О Б Р А З О В А Т Е Л Ь Н А Я П Р О Г Р А М М А

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

38.01.02 Продавец, контроллер-кассир

Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы) составляют:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.01.02 Продавец, контроллер-кассир (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723);

- приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Устав ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Цель основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих (служащих) 38.01.02 Продавец, контроллер-кассир - методическое обеспечение реализации ФГОС и на этой основе формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по данному направлению при очной форме получения образования на базе основного общего образования.

1. Нормативный срок освоения ОПОП:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)
Среднее общее образование	10 мес. (в очно-заочной форме - 1 год 10 мес.)	Кассир торгового зала, Контролер-кассир, Продавец продовольственных товаров

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

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

2.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Обучающийся по профессии 38.01.02 Продавец, контроллер-кассир готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Продажа непродовольственных товаров.

2.3.2. Продажа продовольственных товаров.

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

Виды профессиональной деятельности выпускника по специальности 38.01.02

Продавец, контроллер-кассир

ВПД. 1. Продажа непродовольственных товаров.

Код	Наименование
ПК 1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ВПД 2. Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.

ВПД 3 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
--------	---

В результате освоения ОПОП выпускник со специальностью 38.01.02 Продавец, контролер-кассир должен обладать **общими компетенциями**.

Общие компетенции включающие в себя способность:

Код	Наименование
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП: учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), учебной (производственное обучение), производственной практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость УД, ПМ и практик в зачетных единицах, а также их максимальная и аудиторная трудоемкость в часах в соответствии с требованиями ФГОС. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ.

3.5. Структура основной профессиональной образовательной программы:

ФГОС среднего профессионального образования по специальности 38.01.02 Продавец, контроллер-кассир(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723)

- Учебный план;

- Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей:

Вариативная часть ОПОП распределяется и расходуется на увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части, и на введение дисциплины Основы корпоративной культуры.

Часы вариативной части в объеме **216** часов распределены в структуре ОПОП следующим образом

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК	Количество часов (максимальной/аудиторной нагрузки) по ФГОС	Количество часов (максимальной/аудиторной нагрузки) в ОУ	Количество часов (вариативной максимальной/аудиторной Нагрузки)
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	230/160	230/160	-
ОП.01	Основы деловой культуры		33/22	-
ОП.02	Основы бухгалтерского учета		63/42	-
ОП.03	Организация и технология розничной торговли		51/34	-
ОП.04	Санитария и гигиена		41/30	-
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	/32	42/32	-
ПМ.00	Профессиональные модули	484/376	770/402	286/-
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров			
МДК 01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами		260/134	50/--
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров			
МДК 02.01	Розничная торговля продовольственными товарами		250/128	186/-
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями			
МДК 03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники		260/140	50/-
УП.00	Учебная практика		-	-
ПП.00	Производственная практика		-	-
ФК.00	Физическая культура	80/40	80/20	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		/	-
	Всего:	864/576	1080/582	216/-

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

Соотношение обязательной и вариативной частей составляет 80% и 20%

3.6. ПРАКТИКИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ

В соответствии с ФГОС СПО данной профессии раздел «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические

навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж» предусмотрено прохождение двух видов практик: учебная и производственная.

3.6.1. Программы учебных практик

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Учебная практика может быть направлена на освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии. В этом случае студент может получить квалификацию по рабочей профессии.

3.6.2. Программа производственной практики

Производственная практика - практика по освоению компетенций профессионального модуля. Практика по формированию у студента общих и профессиональных компетенций, направлена на приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии

4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети колледжа.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями

основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвуют 4 преподавателей, из них 3 преподавателя высшей категории, 1 преподаватель первой категории, 3 мастера п/о высшей категории, 1 мастер п/о 1 категории.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

№ каб/корпус	Название кабинета	Оснащение
1	деловой культуры, бухгалтерского учета; организации и технологии розничной торговли, санитарии и гигиены, Лаборатория торгово-технологического оборудования	мультимедиа-аппаратура, ноутбук, комплект плакатов, электронные ресурсы, электронные весы
2	Безопасности жизнедеятельности	мультимедиа аппаратура, экран, компьютер, электронные ресурсы, плакатная продукция, информационные стенды
3	спортивный зал;	спортивный инвентарь
4	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	спортивные сооружения, спортивный инвентарь
5	стрелковый тир или место для стрельбы	стрелковый тир

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Колледж обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Входной, текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла и степень готовности к освоению выбранной профессии.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС и подготовки к промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего и служащего требованиям и результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии в соответствии с ФГОС.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам;
- комплексный экзамен по междисциплинарным курсам;
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся аттестация по профессиональному модулю проходит в форме квалификационного экзамена. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители промышленных предприятий.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по ФГОС.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

соответствующим требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Formой государственной итоговой аттестации является демонстрационный экзамен.

**2. План учебного процесса основной профессиональной образовательной программы СПО
по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (очно-заочная форма)**

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
		1	2	3	4	Макс.учеб.нагрузка обучающ. (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Всего вечерняя форма	В том числе		недель	недель	недель	недель	
									Лекций	лаб.и практ. занятий включая семинары	в форме практической подготовки	17	23	16	23
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0з/4дз/0э				230	70	160	90	70	70	128	32	0	0
ОП.01	Основы деловой культуры	дз				33	11	22	12	10	10	22			
ОП.02	Основы бухгалтерского учета	дз				63	21	42	22	20	20	42			
ОП.03	Организация и технология розничной торговли	дз				51	17	34	18	16	16	34			
ОП.04	Санитария и гигиена	дз				41	11	30	14	16	16	30			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		дз			42	10	32	24	8	8		32		
П.00	Профессиональный цикл														
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	0з/8дз/6э				1454	368	1086	214	872	872	140	330	252	364
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров	0з/3дз/2э				484	126	358	74	284	284	0	42	124	192
МДК.01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами		дз	э		260	126	134	74	60	60		42	92	

УП.01	Учебная практика			дз	64		64		64	64	0	0	32	32
ПП.01.	Производственная практика			дз	160		160		160	160				160
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров	0з/3дз/2э			486	122	364	68	296	296	0	64	128	172
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарами		дз	э	250	122	128	68	60	60		64	64	
УП.02	Учебная практика			дз	76		76		76	76			64	12
ПП.02	Производственная практика			дз	160		160		160	160				160
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	0з/2дз/2э			484	120	364	72	292	292	140	224	0	0
МДК.03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники		э		260	120	140	72	68	68	124	16		
УП.03	Учебная практика		дз		64		64		64	64	16	48		
ПП.03	Производственная практика		дз		160		160		160	160		160		
ФК.00	Физическая культура			дз	80	60	20	10	10	10	4	6	4	6
	Всего				1764	498	1266	314	952	952	272	368	256	370
ГИА	Государственная итоговая аттестаци													
Консультации по 4 час. на обучающегося в год								Дисциплин и МДК			256	160	160	6
Государственная итоговая аттестация - 1 неделя								Учебной практики			16	48	96	44
1.1. Выпускная квалификационная работа								Производственной практики/ преддипломной практики			0	160	0	320
								Экзаменов			0	1	2	2
Выполнение и защита ВКР с по (всего 1 неделя)								Диф.зачетов			4	5	2	2

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (очно-заочная форма)

№	Наименование
	Кабинеты:
1	деловой культуры;
2	бухгалтерского учета;
3	организации и технологии розничной торговли;
4	санитарии и гигиены;
5	безопасности жизнедеятельности.
	Лаборатории:
6	торгово-технологического оборудования;
7	учебный магазин.
	Спортивный комплекс:
8	спортивный зал;
9	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
10	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
11	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
12	актовый зал.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы деловой культуры

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения

дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1.- 1.4. ПК 2.1.- 2.5. ПК 3.1.- 3.4 ОК 01-07 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 24 ЛР 25	- Соблюдать правила профессиональной этики; -Применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; -Выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; -Налаживать контакты с партнерами, коллегами. - Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	-Основы профессиональной этики -Эстетику внешнего облика продавца, контролера-кассира -Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности продавца, контролера-кассира; -Механизмы взаимопонимания в общении; -Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	33
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	11
Итоговая аттестация в форме <i>диф.зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины,,Основы деловой культуры,,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.1. Деловая этика	Содержание: <u>Этика деловых отношений.</u> Этика. Деловая этика. Этические принципы и нормы поведения деловых людей. Профессиональная этика. Служебный этикет. Основные правила этикета. Принципы и нормы нравственного поведения руководителя. Общение: понятие, структура, виды и содержание.	2	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия №1 Применение правил делового этикета работником торговли	2	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Самостоятельная работа 1. Управленческая этика: понятие, принципы и значение. 2. Виды коммуникаций по содержанию. Средства вербального и невербального общения 3. Разработка кодекса поведения продавца 4. Написание реферата на тему «Поддержание деловой репутации»	2	
Тема 1.2. Речевая культура делового разговора.	Содержание: 1. <u>Основы деловой культуры в устной и письменной форме.</u> Деловое общение, его виды и формы. Резюме. Деловая беседа. Деловое совещание. Достижение успеха при публичном выступлении. 2. <u>Этика решения спорных вопросов, конфликтных ситуаций.</u> Невербальные особенности делового общения: кинесические, проксемические, психологические и паралингвистические особенности. Речевой этикет.	4	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия №2 Решение ситуационных заданий на соблюдение требований культуры речи при устном, письменном обращении	2	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Самостоятельная работа 1. Искусство ведения переговоров. Переговоры позиционные и принципиальные. Эффективность и результативность переговоров. 2. Дистантное общение: телефон, телекс, факс. Имидж делового человека: модели поведения, тактика общения. 3. Написание резюме.	7	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.3. Имидж делового человека	Содержание: 1. Требования к внешнему виду, манера поведения делового человека. 2. Классический стиль одежды продавца. Факторы, влияющие на формирование имиджа. Этапы формирования собственного имиджа. Внешний вид делового человека. Стиль мышления и манера поведения. Внешний вид. Деловой стиль в одежде для женщин и мужчин.	4	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия №3 Соблюдать требования культуры речи при устном обращении Практические занятия №4 Практические ролевые ситуации при приеме на работу	4	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Самостоятельная работа Разместить в СМИ информацию о замещении вакантной должности 2. Разработать визитную карточку. 3. Написать автобиографию. 4. Написать коммерческое предложение о сотрудничестве.	2	
Тема 1.4. Организация рабочего места	Содержание: Правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения. Интерьер рабочего места продавца. Виды интерьера.	2	ПК 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 3.4 ОК 01-06 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия №5 Организовывать рабочее место	2	
	ВСЕГО	33	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, экран или интерактивная доска;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине (обучающие системы, видеофильмы, презентации, электронные учебники).

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник для учащихся профессиональных училищ и лицеев. – 2-е изд.- М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.- 396 с.
2. Г.М.Шеламова. Этикет делового общения. Москва.2010г. -192с.
3. В.К.Борисов. Этика деловых отношений. Москва.2015г. – 176 с.
4. Беспалова Ю.М. Деловая этика, профессиональная культура и этикет. Издательство "ФЛИНТА", 2019г.-386 с.
5. Кузнецов И.Н. Современный этикет. Издательство "Дашков и К". 2017г.-496с.

Дополнительные источники:

1. И.Н.Кузнецов. Деловое общение. Деловой этикет. Москва. 2005г.-с.431

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь: применять правила делового этикета; поддерживать деловую репутацию; соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; налаживать контакты с партнерами; организовывать рабочее место;</p>	<p><i>Практическое занятие</i> <i>Практическое занятие</i> <i>Практическое занятие</i> <i>Практическое занятие</i> <i>Практическое занятие</i> <i>Практическое занятие</i></p>
<p>знать: этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета; основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Тест</i> <i>Устное задание</i> <i>Устное задание</i> <i>Тест</i> <i>Тест</i> <i>Устное задание</i> <i>Устное задание</i></p>

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.4, 2.1 – 2.4, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 13-25	- применять нормативное регулирование бухгалтерского учёта; - ориентироваться на международные стандарты финансовой отчётности; - соблюдать требования к бухгалтерскому учёту; - следовать методам и принципам бухгалтерского учёта; - использовать формы и счета бухгалтерского учёта	- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности; - национальную систему нормативного регулирования; - международные стандарты финансовой отчётности; - понятие бухгалтерского учёта; - сущность и значение бухгалтерского учёта; - история бухгалтерского учёта; - основные требования к ведению бухгалтерского учёта; - предмет, метод и принципы бухгалтерского учёта; - план счетов бухгалтерского учёта; - формы бухгалтерского учёта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		
Раздел 1. Сущность бухгалтерского учета			

Тема 1.1. Нормативное регулирование бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	6	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК5, ОК-6, ПК-1.1 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета; Федеральный закон «О бухгалтерском учете»; Положение по ведению бухгалтерского учета и отчетности в Российской Федерации; Программа реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности; концепция бухгалтерского учета в рыночной экономике России	4	
	Самостоятельная работа	4	
	1.Изучение Федерального закона № 129 –ФЗ «О бухгалтерском учете» 2. Изучение ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации»		
Тема 1.2. Понятия и виды хозяйственного учета	Содержание учебного материала	6	ОК-3, ОК-4, ПК-1.1, ПК-1.4 ПК-2.1 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Объекты и субъекты хозяйственного учета; натуральный, трудовой и денежный измерители; финансовый, управленческий и налоговый учет; Предмет бухучета. Методы и формы ведения бухгалтерского учета. Метод документации. Метод инвентаризации. Метод калькуляции. Балансовый метод. Метод ведения счетов бухучета и двойной записи.	4	
	Самостоятельная работа	4	
	Составление конспекта по теме: Основные требования к ведению бухгалтерского учета и его задачи; принципы учета; профессиональная этика.		
Раздел 2. Методика бухгалтерского учета			
Тема 2.1 Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала	18	ОК-9, ПК-4.1, ПК4.2, ПК-4.3, ПК-4.4 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Классификация хозяйственных средств (имущества) по видам, составу и функциональным ролям в процессе производства (размещения). Классификация хозяйственных средств (имущества) по источникам их формирования. Бухгалтерский баланс, его назначение и структура. Понятие и построение бухгалтерского баланса; виды бухгалтерского баланса; содержание и структура баланса. Четыре типа изменений баланса под влиянием хозяйственных операций. Имущество организации по составу и размещению; источники формирования имущества: собственные и заемные.	6	
	Практические занятия №1-3	6	ОК-9, ПК-4.1,

	5. Группировка имущества по составу и размещению, и по источникам его размещения 6. Составление бухгалтерского баланса. 7. Сопоставление статей бухгалтерского баланса и счетов бухгалтерского учета		ПК4.2, ПК-4.3, ПК-4.4 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Самостоятельная работа 1. Составление схемы «Классификация имущества организации» в форме презентации или сообщения в письменном виде. 2. Составление бухгалтерского баланса (по предложенным заданиям преподавателя). 3. Доклад на тему: «Виды бухгалтерских балансов»	6	
Тема 2.2 Учет движений денежных средств. Учет товарных операций.	Содержание учебного материала	20	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК9, ПК-1.2, ПК-2.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Товаросопроводительные документы Основные задачи учета движения денежных средств. Товарный отчет. Уценка и списание товаров ненадлежащего качества.	6	
	Самостоятельная работа Организация наличного денежного обращения. Приходные кассовые операции. Расходные кассовые операции. Документальное оформление. Корреспонденция счетов при отражении кассовых операций. Ревизия кассы. Режимы функционирования ККМ. Учет безналичных расчетов: платежными поручениями, по аккредитиву, чеками, инкассо.	6	
	Практические занятия №4-8	10	
Тема 2.3 Материальная ответственность	Составление акта на товар надлежащего качества. Составление акта порчи, боя, лома товара. Составление акта уценки. Составление товарного отчета. Составление описи при учете основных средств		ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК9, ПК-1.2, ПК-2.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Содержание учебного материала Материальная ответственность Практические занятия № 9-10 Составление договора об индивидуальной ответственности. Составление договора о коллективной ответственности.	2 4	
Итоговая аттестация – дифференцированный зачет			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета бухгалтерского учета и лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности:

3. Посадочные места по количеству обучающихся;
4. Рабочее место преподавателя;
5. Комплект учебно-наглядных пособий по бухгалтерскому учету;
6. Лицензионное программное обеспечение по специальности;
7. Интернет-ресурсы.

7.а. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

4. Брыкова Н.В. Бухгалтерский учет в торговле: учеб. пособие/Н.В. Брыкова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.
5. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник для учащихся профессиональных училищ и лицеев. – 2-е изд.- М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.- 396 с.
6. Кондраков Н.П. Бухгалтерский учет: учебное пособие. – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: ИНФРА – М, 2009.- 584 с.
7. Алавердова Т.П., Рыбакова Н.И., Силина Н.Ю. Практикум по бухгалтерскому учету и анализу. Москва, 2017-264с.

Дополнительные источники:

6. Ю.Н. Самохвалова. Бухгалтерский учет: Практику: Учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. -224 с.
7. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2015. - 352 с.
8. Варламов С. Бухгалтерский учет в торговле. СПб.: Питер, 2018. - 128 с.
9. Невешкина Е.В. Бухгалтерский учет в торговле. М.: Дашков и К, 2018. - 412 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	

<p>Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; Национальную систему нормативного регулирования; Международные стандарты финансовой отчетности; Понятие бухгалтерского учета; Сущность и значение бухгалтерского учета; Историю бухгалтерского учета; Основные требования к ведению бухгалтерского учета; Предмет, метод и принципы бухгалтерского учета; План счетов бухгалтерского учета; Формы бухгалтерского учета.</p>	<p>Тестирование, выполнение заданий Входной контроль в форме: - тестирования по основополагающим понятиям дисциплины.</p> <p>Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; - самостоятельной работы; - решения ситуационных задач; - тестирования по темам; - написания рефератов и творческих работ; - создания презентаций по выбранной тематике.</p> <p>Рубежный контроль в форме: - зачетов (письменной работы) по каждому разделу дисциплины.</p> <p>Итоговый контроль в форме зачета</p> <p>Оценка: - результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы; - оформления документов согласно эталона.</p>
<p>Уметь:</p>	
<p>Применять нормативное регулирование бухгалтерского учета; Ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности; Соблюдать требования к бухгалтерскому учету; Следовать методам и принципам бухгалтерского учета; Использовать формы и счета бухгалтерского учета.</p>	<p>Выполнение практических заданий</p>

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1.- 1.2. ПК 2.1., 2.3. ПК 3.2.- 3.4 ОК 01, 02, 05	- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;	- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;

ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 24 ЛР 25	- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса; - применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.	- виды розничной торговой сети и их характеристику; - типизацию и специализацию розничной торговой сети; - особенности технологических планировок организаций торговли; - основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле; - основы товароснабжения в торговле; - основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота; - технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки; - правила торгового обслуживания и торговли товарами; - требования к обслуживающему персоналу; - нормативную документацию по защите прав потребителей.
---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план по учебной дисциплине «Организация и технология розничной торговли»

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов в учебная	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)

	<i>нагрузка и практики</i>)	Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		ности), часов (если предусмотрена точечная практика)
2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОП 03. Организация и технология розничной торговли (1 курс)								
Раздел 1. Розничная торговая сеть	18	12	6		6			
Раздел 2. Содержание торгово-технологического процесса	33	22	10		11			
Диф.зачет								
Всего:	51	34	16		17			

2.2. Содержание по учебной дисциплине ПО 03. «Организация и технология розничной торговли»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Розничная торговая сеть			
Тема 1.1. Услуги розничной торговой сети	Содержание учебного материала	4	
	1. не предусмотрено		
	Практические занятия - не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Общие требования к услугам торговли; требования безопасности услуг торговли; методы оценки и контроля качества услуг торговли	4	
Тема 1.2. Розничная торговая сеть	Содержание учебного материала	6	
	1 Классификация и функции розничных торговых	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ЛР 5, 7-11, 13-

		предприятий Торговые сети и основные принципы размещения магазинов Виды розничной торговой сети		25
		Практические занятия 1. Установление видов и типов организации торговли по идентифицирующим признакам	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ЛР 5, 7-11, 13-25
		Самостоятельная работа обучающихся <i>Составить презентации по темам</i> Типизация и специализация розничной торговой сети Особенности технологических планировок предприятий торговли Современный дизайн магазинов различных типов.	2	
Тема 1.3 Устройство и планировка торгового зала магазина.	Содержание учебного материала		6	
	1	Материально-техническая база магазинов. Виды помещений магазина. Технологическая планировка. Виды торгово-технологического оборудования магазинов.	2	ОК 5, ПК 1.2 ЛР 5, 7-11, 13-25
		Практические занятия 2. Изображение устройства и планировки торгового зала магазина на схемах • 3. Определение критериев конкурентоспособности на основе покупательского спроса	4	ОК 5, ПК 1.2 ЛР 5, 7-11, 13-25
Тема 1.4 Формирование ассортимента товаров в розничной торговле.	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие товарного ассортимента, факторы, влияющие на его формирование. Виды запасов. Факторы, обуславливающие образование и изменение запаса. Формирование товарного ассортимента в странах с развитой рыночной экономикой.	2	ОК 2, ОК 5 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
		Практические занятия 4. Формирование ассортимента товаров розничной торговли в заданных условиях	2	ОК 2, ОК 5 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3 ЛР 5, 7-11, 13-25

Раздел 2. Содержание торгово- технологического процесса			
Тема 2.1 Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле	Содержание учебного материала		2
	1.	Сущность и содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговые понятия товара. Упаковка и дизайн товаров, их задача и функции. Методы изучения покупательского спроса. Реклама: понятие, виды, назначение. Понятия менеджмента, основные принципы и функции. Роль информации в торговле.	2
	Практическое занятие - не предусмотрено		-
Тема 2.2. Основы товароснабжения в торговле	Содержание учебного материала		6
	1	Товародвижения: звенность, формы. Товароснабжение. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке.	2
	Практическое занятие - не предусмотрено		-
Самостоятельная работа обучающихся <i>Поиск информации в интернете</i> Организация закупки товара. Товарооборотчиваемость. Основные документы, регламентирующие поставки товаров. Товарные запасы.		4	
Тема 2.3.Тары и тарные операции	Содержание учебного материала		4
	1	Не предусмотрено	-
	Практическое занятие – не предусмотрено		
	Самостоятельная работы обучающихся <i>Составление конспектов по теме:</i> Основные виды тары и тароматериалов, требования к ним .порядок приемки, вскрытия, хранения и возврата.		4

Тема 2.4 Технология приемки товаров.	Содержание учебного материала		4	
	1	Общие правила приемки товаров. Сопроводительные документы. Приемка товаров по количеству. Особенности приемки. Порядок составления актов. Приемка товаров по качеству. Особенности приемки. Порядок составления актов.	2	ОК 2, ОК 5, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.4 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия • 5. Документальное оформление приемки товаров. Применение правил торговли в профессиональной деятельности		2	ОК 2, ОК 5, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.4 ЛР 5, 7-11, 13-25
Тема 2.5 Технология хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров.	Содержание учебного материала		4	
	1	Хранение товаров, условия и правила хранения товаров, способы укладки товаров на хранение. Виды торговых потерь в магазине, активируемые потери. Предварительная подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Фасовка товаров.	2	ОК 2, ОК 5, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.4 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия: 6. Заполнение товарной книги.		2	ОК 2, ОК 5, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 3.4 ЛР 5, 7-11, 13-25
Тема 2.6 Организация и методы продажи товаров.	Содержание учебного материала		4	
	1	Формы и этапы продажи товаров. Правила розничной торговли. Методы продажи. Организация расчетов с покупателями. Предоставление покупателям дополнительных торговых услуг. Основные правила работы магазинов. Закон РФ «О защите прав потребителей».	2	ОК 2, ОК 5, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4. ЛР 5, 7-11, 13-25
	Практические занятия 7. Упаковка товаров. Применение правил торгового обслуживания		2	ОК 2, ОК 5, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4. ЛР 5, 7-11, 13-25
Тема 2.7 Требования к обслуживающему персоналу	Содержание учебного материала		7	
	1	Общие требования к персоналу. Нормативная документация по защите прав потребителя.	2	

	Практическое занятие Решение профессиональных задач «Требования к обслуживанию персонала»	2	
	Самостоятельная работы обучающихся <i>Найти информацию в интернете</i> Требования к должностям, профессиям обслуживающего персонала, административного персонала.	3	
	Всего	51	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 15 парт, 30 стульев, 1 классная доска.

Торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.

аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации, нормативно-техническая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.7./1.1.1286-03, Правила торговли, Закон «О защите прав потребителей»).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (ОИ)

таблица 26

№ п/п	Наименование	автор	Издательство , год издания
ОИ 1	Технология розничной торговли, учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер – кассир».	Памбухчиянц О.В	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашкова и К», 2016. – 288С.
2	Коммерция и технология торговли.	Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К	М.: ИВЦ «Маркетинг», 2014., 442с.
3	Организация торговли	Чернухина Г.Н.	Москва.. 2016г.-192с.

--	--	--	--

Дополнительные источники (ДИ)

таблица 2в

№ п/п	Наименование	автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Технология розничной торговли: учебное пособие для нач. проф. образования.	Брагина Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова и др.; под редакцией Л.А. Брагина	2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128с.
ДИ 2	Организация коммерческой деятельности	Брагина Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова и др.; под редакцией Л.А. Брагина	учеб. Пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013-640с.
ДИ 3	Журнал «Современная торговля»		8/2015
ДИ 4	Организация и технология розничной торговли	Н. Э. Абоимова	Издательский центр «Академия», 2018. – 295бс.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: устанавливать вид и тип предприятия торговли по идентифицирующим признакам;	Практическая работа тестирование
определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
Знания: услуги розничной торговли, их классификацию и качество;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
виды розничной торговой сети и их характеристику;	тесты
типизацию и специализацию розничной торговой сети;	тестирование
особенности технологических планировок предприятий торговли;	Практическая работа тестирование
основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
основы товароснабжения в торговле;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
основные виды тары и тароматериалов, особенности	Практическая работа

тарооборота;	
технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
правила торгового обслуживания и торговли товарами;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
требования к обслуживающему персоналу;	тестирование
нормативную документацию по защите прав потребителей.	тестирование

ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения

дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1.- 1.3. ПК 2.1.- 2.5. ПК 3.3 ОК 07 ЛР 5 ЛР 7-11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 21 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 24 ЛР 25	- соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего –**41** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **41** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **30** часов;

в т.ч. практических занятий – **16** часов

самостоятельной работы обучающегося – **11** часов;

диз. зачет - **1** семестр

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план по учебной дисциплине «Организация и технология розничной торговли»

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
		Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОП 04 .Санитария и гигиена (1 курс)									
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле	41	30	16			11			
Диф.зачет									
Всего:	41	30	16			11			

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся. курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>			Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле				
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			

Личная гигиена	1	Понятие личной гигиены. Требования к личной гигиене работников торговли. Гигиена торгового труда.		ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия 1. Решение профессиональных задач «Санитарная подготовка работников Торговли»			ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Самостоятельная работа обучающихся: Санитарный режим на производстве, требования к вентиляции, отоплению, освещению, водоснабжению и канализации. Виды освещения, отопления, вентиляции, канализации, их устройство для обеспечения бесперебойной работы и создания комфорта для работников магазинов и посетителей. Составление кроссворда по теме: «санитария и гигиена работников».		3	
Тема 1.2 Санитарный режим, медицинское обследование работников в торговле.	Содержание учебного материала			
	1.	Основные сведения о санитарии. Санитарный контроль. Контроль процессов при сертификации торгового предприятия.		ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия 1. Решение ситуационных заданий на применение санитарных правил для организаций торговли.			ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	2. Профилактические обследования и санитарная документация (личная медицинская книжка)			ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
Самостоятельная работа обучающихся Санитарное законодательство. Санитарные правила, сертификаты соответствия, стандарты на продукцию. Санитарные книжки. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников продовольственной торговли. Санитарная одежда и правила её ношения и хранения. Санитарный режим поведения. Медицинское обследование. Цель и виды обследования. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки. Медицинское обследование работников торговли. Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение.				

Тема 1.3. Санитарные требования к торговым предприятиям.	Содержание учебного материала			
	1.	Требования к устройству предприятий. Санитарные разрывы.		ОК 07, ПК 2.5. ЛР 5, 7-11, 13-25
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия			ОК 07, ПК 2.5.
	2.	Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил и разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований.	2	ЛР 5, 7-11, 13-25
Самостоятельная работа обучающихся: Требования к содержанию производственных и подсобных помещений. Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование. Борьба с грызунами, мухами и насекомыми. Санитарные требования к мини рынкам при торговле в развал.				
Тема 1.4. Санитарные требования к торговому оборудованию	Содержание учебного материала			
	1.	Требования, предъявляемые к торговому оборудованию.		ОК 07, ПК 2.5. ЛР 5, 7-11, 13-25
	Лабораторные работы - не предусмотрены			
	Практические занятия			ОК 07, ПК 2.5.
		1. Планирование и размещение оборудования с учётом санитарно-гигиенических требований и требований техники безопасности		ЛР 5, 7-11, 13-25
Самостоятельная работа обучающихся: Санитарные требования к немеханическому оборудованию. Составить схему приготовления дезинфицирующих растворов. Санитарные требования к продаже пищевых товаров. Санитарные требования к мелкорозничной торговле. Виды санитарно-эпидемиологического надзора. Потребительский надзор. Технический таможенный регламент «О безопасности пищевой продукции». Условия хранения продуктов, виды укладки и виды оборудования, правила продажи отдельных товаров, требования к санитарным нормам по содержанию магазина.				
Тема 2.5.	Содержание учебного материала			

Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке, складированию, хранению и реализации товаров	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю и таре. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке товаров. Требования к транспортным средствам и перевозке товаров. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке, хранению и складированию различных видов товаров. Требования к складским помещениям и условиям хранения товаров. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации товаров. Требования к обслуживанию потребителей. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов и меры ее предупреждения.		ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3 ЛР 5, 7-11, 13-25
	Лабораторные работы - не предусмотрены		
	Практические занятия:		ОК 07, ПК 1.1-1.3, 2.1-2.5, 3.3
	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка мероприятий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к продаже продовольственных товаров. • Требования к приему и хранению пищевых продуктов, к реализации пищевых продуктов 		ЛР 5, 7-11, 13-25
	Всего		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 15 парт, 30 стульев, 1 классная доска.

Торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.

аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации, нормативно-техническая документация (ГОСТы, СанПИН 2.4.7./1.1.1286-03, Правила торговли, Закон

«О защите прав потребителей»).

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Основы гигиены питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	М.: Профобриздат, 2014
ОИ 2	Физиология питания, санитарии и гигиены	Мартинчик А.Н.	М.: Академия, 2013
ОИ 3	Санитария и гигиена питания	Степанова И.В.	Спб.: Троицкий мост, 2020
ОИ 4	Микробиология, санитария и гигиена в торговле	Трушина В.Т.	Феникс, Ростов-на-Дону, 2014г.
ОИ 5	Гигиена: учебник	Издательство "СпецЛит"	2017г.- 719 с.

Дополнительные источники (ДИ):

Таблица 2в

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	М.: Профобриздат, 2016
ДИ 2	Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания.	Красильщиков В.П.	Москва 2019 г
ДИ 3	Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены		«Академия» Москва 2013г.
ДИ 4	Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ №52 от 30.03.1999г. с изменениями на 25.06.12.(редакция действующая с 1 января 2013 года).		

Интернет-ресурсы (И-Р)

1. http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/books/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	

<p>Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p>	<p>Тестирование, выполнение заданий</p> <p>Входной контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования по основополагающим понятиям дисциплины. <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного и письменного опроса; - самостоятельной работы; - решения ситуационных задач; - тестирования по темам; - написания рефератов и творческих работ; <p>Рубежный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачетов (письменной работы) по каждому разделу дисциплины. <p>Итоговый контроль в форме</p> <p>диф. зачета</p> <p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы; - оформления документов согласно эталона.
<p>Уметь:</p> <p>Соблюдать санитарные правила для организаций торговли;</p> <p>Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</p>	
	<p>Выполнение практических заданий</p>

Формы проверки самостоятельной работы

	Проверяемые темы
Подготовка докладов, рефератов, конспектирование	Тема 2.1, 2.3.
Беседа, устный опрос	Тема 1.1, 1.2, 2.2, 2.5.
Составление тестов по изучаемой теме	Тема 2.4
Составление структурно-логической схемы	Тема 2.4
Выполнение ситуационного задания, решение задач	Тема 2.2
Оформление выводов, составление отчетов по работе	ПЗ №1, ПЗ №2, ПЗ №3, ПЗ №4, ПЗ №5, ПЗ №6, ПЗ №7, ПЗ №8.
Ознакомление с формами документов	Тема 2.2
Изучение теоретического материала	Тема 1.1, 2.1, 2.3, 2.5.

ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж» в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Программа учебной дисциплины может быть использована **в дополнительном профессиональном образовании.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл

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

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

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

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

использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате изучения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен знать:

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

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

основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 42 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа

самостоятельной работы обучающегося 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	ГРАЖДАНСКАЯ ОБОРОНА	14	
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации, их последствия	2 Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и районов проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	2
Тема 1.2. Единая государственная Система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны	2 РСЧС, история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной.	2	2
Тема 1.3. Устойчивость производства в условиях чрезвычайных ситуаций. Ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и военного характера	2 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	2	2
	2 Мероприятия по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.	2	2

	Практические занятия по теме: 2. Отработка навыков поведения при возникновении ЧС природного характера 3. Применение первичных средств пожаротушения (огнетушители, пожарные щиты и гидранты)		4	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Составление рефератов. Организация гражданской обороны на предприятиях, ее предназначение. Отработка правил поведения при получении сигнала о ЧС по плану предприятия. История создания (РСЧС). Составление рефератов. «Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации». «Организация защиты населения на предприятиях торговли Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени». «Организация защиты населения и на предприятиях торговли Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций военного времени». Меры безопасности населения, оказавшиеся на территории военных действий		2	
Раздел 2	ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ.		28	
Тема 2.1. Национальная безопасность России. Военная доктрина и организация обороны Российской Федерации.	2	Национальные интересы РФ. Основные задачи ВС России в обеспечении национальной безопасности. Военная доктрина и организация обороны Российской Федерации. Задачи в организации обороны РФ. Современная военная доктрина РФ.	2	1
Тема 2.2. Другие войска, их состав и предназначение	2	Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение	2	1
Тема 2.3. Боевые традиции Вооружённых Сил России. Дни воинской славы	2	Дружба, войсковое товарищество – основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского	2	1

России		коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Памяти поколений – дни воинской славы России		
Тема 2.4. Символы воинской чести Ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации.	2	Символы воинской чести Ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации. Военная присяга, вручение знамени	2	1
Тема 2.5 Военная служба – особый вид государственной службы.	2	Военная служба – особый вид государственной службы.	2	2
Тема 2.6 Воинские звания и военная форма одежды.	2	Воинские звания и военная форма одежды , знаки различия современных Вооруженных Сил РФ	2	2
Тема 2.7 Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации	2	Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации. Устав внутренней службы ВС .Дисциплинарный устав. Устав гарнизонной караульной службы. Внутренний порядок; размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина Караульная служба. Обязанности и действия часового.	2	2
Тема 2.8 Права и ответственность военнослужащих	2	Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Соблюдение норм международного гуманитарного права.	2	2
		Практические занятия по теме: 2. Определение правовой основы и роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства 3. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму	4	
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Работа с текстом учебника и с дополнительной литературой. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную	8	

	<p>службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.</p> <p>Составление рефератов. «Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. «Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной службы». «Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Воинский долг – обязанность Отечеству по его вооруженной защите». «Железнодорожные войска Российской Федерации»</p>		
	Дифференцированный зачет		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «БЖ»

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. Под ред. В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин – М., 2017.
 2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2018.
- государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2019.

Дополнительные источники:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в

Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2017.

2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2017.

3. Основы безопасности жизнедеятельности: информационно-методический журнал учрежден Министерством по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий РФ

4. Безопасность жизнедеятельности: научно-практический и учебно-методический журнал учрежден Министерством по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий РФ

Интернет-ресурсы.

<http://www.mchs.gov.ru/> главный сайт МЧС

<http://www.spas-extreme.ru/> спас - экстрим

<http://nak.fsb.ru/nac/main.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	тестирование
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	домашнее задание
оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе	индивидуальные творческие задания
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни	практическое занятие
оказания первой медицинской помощи	домашнее задание
развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы	тестирование
вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи	домашнее задание
Знания:	
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него	тестирование
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	домашнее задание
основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	тестирование
основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан	домашнее задание
порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу, состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации	домашнее задание, тестирование
основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе	тестирование
основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и	индивидуальное задание

контракту, альтернативной гражданской службы	
требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника	тестирование
предназначение, структуры и задачи РСЧС	домашнее задание

ПМ. 01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Розничная торговля непродовольственными товарами

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностного развития

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР14	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР16	Демонстрирующий навыки противодействия коррупции
ЛР 17	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 18	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 20	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 21	Использующий информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 22	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 23	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 24	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительноменяющихся ситуациях.
ЛР 25	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	освоения основного вида профессиональной деятельности продажа непродовольственных товаров
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК 1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК 1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК 1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
уметь	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;</p>
знать	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

	классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда
--	---

1.2.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – 484 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 260 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часов,

в т.ч. практические занятия – 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 126 часов;

учебной практики – 64 часа

производственной практики – 160 часов

дифференцированный зачет по МДК – 2 семестр,

экзамен – 3 семестр,

зачет по УП– 4 семестр,

зачет по III– 4 семестр.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ МОДУЛЯ

2.1. Тематический план по профессиональному модулю ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)

* 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.

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.1.1 - 1.4 ОК 01-07 ЛР 4, 7, 11, 13-25	Раздел 1. Розничная торговля непродовольственн ыми товарами	484	134	60	126	64	
	Производственная практика, часов	-					160
	Всего:	484	134	60	126	64	160

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 01 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Продажа непродовольственных товаров -			
МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами			
Тема 1.1. Предметы и содержание товароведения.	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация непродовольственных товаров. Общие принципы классификации непродовольственных товаров. Ассортимент товаров, его виды, характеристики.		
	2. Понятие об артикулах. Порядок обозначения артикулов. Значение артикуляции товаров.	2	
Тема 1.2. Качество товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие качества товаров. Краткая характеристика основных показателей качества товаров. Основные факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.		
	2. Стандартизация товаров, ее сущность, цели, задачи, значение в повышении качества товаров. Виды стандартов и их характеристики. Методы определения качества товаров.	2	
	Практические занятия		
	1. Определение качества товара. Упаковка, маркировка товара.	2	
	2. Составление таблицы показателей качества.	2	
Тема 1.3. Текстильные	Содержание учебного материала		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем материалы	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	1. Общие сведения о волокнистых материалах Понятие о качестве. Отделка тканей. Классификация и основные потребительские свойства, показатели качества тканей.	2	
	2. Общая характеристика ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых, искусственных и синтетических тканей, нетканых материалов.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Распознавание сырьевого состава волокон, переплетений, отделок и видов тканей.		
	2. Исследование текстильных волокон органолептическим методом.	2	
Тема 1.4. Швейные и трикотажные изделия	Содержание учебного материала		
	1. Классификация и ассортимент швейных изделий. Потребительские свойства трикотажных изделий.	2	
	2. Ассортимент и классификация трикотажных изделий. Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
	Практическое задание 1. Распознавание видов одежды. Распознавание деталей одежды	2	
	2. Распознавание переплетений трикотажа, отделок, ростов. Определение видов трикотажных изделий.	2	
Тема 1.5. меховые товары	Содержание учебного материала		
	1. Пушно-меховое сырье. Классификация пушно-меховых товаров. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние.	2	
	2. Меховые шкуры морских и речных зверей. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Ассортимент меховых изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>меховых изделий.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Распознавание видов меха, видов головных уборов.</p> <p>2. Распознавание ассортимента швейных меховых изделий.</p>	2	
<p>Тема 1.6. Обувные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Кожевенные обувные материалы. Искусственные и синтетические обувные материалы. Производство обуви. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви.</p> <p>2. Резиновая обувь. Классификация и ассортимент. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка. Качество резиновой обуви.</p> <p>3. Валяная обувь: сырье для производства, ассортимент, качество, маркировка, упаковка и хранение валяной обуви.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Распознавание видов натуральных кож для верха и низа обуви, методы крепления деталей обуви.</p> <p>2. Распознавание видов искусственных кож для верха и низа обуви, методы крепления деталей обуви.</p>	2	
<p>Тема 1.7. Галантерейные товары.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация и общая характеристика ассортимента галантерейных товаров. Требования к качеству, маркировке, упаковке.</p> <p>2. Требования к качеству, маркировке, упаковке. Основные потребительские свойства и показатели качества.</p>	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Определение видов текстильной галантереи, металлической и кожаной галантереи</p> <p>2. Определение групп, сортности галантерейных товаров по исходному сырью.</p> <p>3. Составление таблицы показателей качества галантерейных товаров.</p>	2 2 2	
<p>Тема 1.8. Парфюмерно-косметические товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4. Сырье для производства парфюмерии. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, фасовка, упаковка и хранение парфюмерных товаров. Косметические товары, сырье, классификация и ассортимент.</p> <p>5. Ассортимент. Ассортимент средств для ухода за кожей, за волосами и кожей головы. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Распознавание ассортимента косметических товаров и туалетного мыла.</p> <p>2. Составление таблицы показателей качества косметических товаров и туалетного мыла.</p>	2 2 2	
<p>Тема 1.9. Синтетические моющие средства.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация и характеристика синтетических моющих средств.</p> <p>2. Ассортимент синтетических моющих средств. Требования к качеству, маркировке и упаковке и хранение синтетических моющих средств.</p>	2 2	
<p>Тема 1.10. Стекланные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Общие сведения о сырье и производстве стекланных товаров.</p> <p>2. Классификация и общая характеристика стекланных товаров. Требования к качеству и маркировке стеклнной товаров.</p> <p>Практические занятия</p>	2 2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
	1.	Распознавание способов изготовления изделий из стекла. Определение сортности изделий из стекла	2	
	2.	Составление таблицы показателей качества изделий из стекла	2	
Тема 1.11. Керамические товары	Содержание учебного материала			
	1.	Материалы, применяемые в производстве керамических изделий. Отличительные особенности фарфора, фаянса, майолики.	2	
	2.	Ассортимент керамических товаров. Упаковка и хранение керамических изделий.	2	
	Практические занятия			
	1. Распознавание видов и групп разделок фарфоровых и фаянсовых изделий.			
Тема 1.12. Металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, характеристика качества металлических товаров. Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Качество, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.	2	
	Практические занятия		2	
	3.	Определение качества чугунной и эмалированной посуды.		
	4.	Составление таблицы показателей качества чугунной и эмалированной посуды	2	
Тема 1.13. Товары из пластмасс	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, характеристика ассортимента товаров из пластмасс.	2	
	2.	Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс.	2	
	Практические занятия			
	3.	Распознавание видов пластмасс в зависимости от используемого сырья.	2	
	4.	Распознавание ассортимента изделий из пластмасс и проверка их качества в условиях торговых предприятий сырья. Составление таблицы показателей качества	2	
Тема 1.14.	Содержание учебного материала			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Товары бытовой химии	1. Товары бытовой химии: клеящие, абразивные, лакокрасочные, моющие, минеральные удобрения, средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты.	2	
	2. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.	2	
Тема 1.15. Игрушки	Содержание учебного материала		
	1. Игрушки: классификация. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортимента игрушек. Определение качества игрушек	2	
Тема 1.16 Спортивный инвентарь	Содержание учебного материала		
	1. Ассортимент спортивного инвентаря, его классификация и характеристика	2	
	Практическое занятие		
	1. Распознавание ассортимента товаров для занятий гимнастикой. Проверка качества товаров для занятий гимнастикой	2	
Тема 1.17 Фототовары. Музыкальные товары..	Содержание учебного материала		
	1. Фототовары , требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.	2	
	2. Музыкальные товары : классификация, ассортимент. Характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	2	
	Практические занятия • Определение цены и правила эксплуатации фотоаппаратов и телефонов. Составление таблицы показателей качества фотоаппаратов и телефонов	2	
Тема 1.18. Электробытовые товары. Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров, бытовых машин.	Содержание		
	1. Классификация электробытовых товаров.	2	
	2. Требования к качеству электробытовых товаров. Упаковка, транспортирование и хранение электробытовых товаров.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Распознавание ассортимента электрических ламп накаливания. Правила эксплуатации электрических ламп накаливания		
	2. Распознавание ассортимента бытовых электрических машин. Правила эксплуатации бытовых электрических машин.	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1.19. Школьно-письменные товары. Бумага и картон.	Содержание		
	1. Ассортимент школьно-письменных товаров. Требования к качеству школьно-письменных товаров. Маркировка и хранение школьно-письменных товаров. Основное сырье для производства бумаги и картона.	2	
	2. Классификация бумаги и картона по назначению. Ассортимент изделий из бумаги и картона. Хранение бумаги и картона.	2	
	Практические занятия. 1. Определение качества и цены изделий из бумаги и картона. Составление таблицы показателей качества изделий из бумаги и картона	2	
Тема 1.20. Мебельные товары. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели.	Содержание учебного материала		
	1. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка и упаковка, транспортирование и хранение мебели.	2	
	Практические занятия 1. Распознавание ассортимента мебели.	2	
2. Определение качества мебели. Определение качества материалов, применяемых для производства мебели.	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		126	
Примерная тематика домашних заданий 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите			
Учебная практика Виды работ 1. Проверка качества обувных, галантерейных товаров и условия их хранения. 2. Проверка качества текстильных, пушно-меховых, овчинно-шубных товаров и условия их хранения. 3. Проверка качества хозяйственных и парфюмерно-косметических товаров и условия их хранения. 4. Проверка качества ювелирных товаров и условия их хранения.		64/160	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
<p>5. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, инвентарь. 6. Предпродажная подготовка размещения и выкладка непродовольственных товаров. 7. Предпродажная подготовка размещения и выкладка непродовольственных товаров. 8. Обслуживание и консультация по продаже обувных, галантерейных товаров. 9. Обслуживание и консультация по продаже текстильных, пушно-меховых, овчинно-шубных товаров. 10. Обслуживание и консультация по продаже хозяйственных и парфюмерно-косметических товаров. 11. Обслуживание и консультация по продаже хозяйственных и парфюмерно-косметических товаров. 12. Обслуживание и консультация по продаже ювелирных товаров. 13. Обслуживание и консультация по продаже электробытовых товаров. 14. Обслуживание покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров. 15. Системы защиты в торговых предприятиях, порядок их защиты. 16. Подготовка товаров к инвентаризации.</p> <p>Производственная практика Виды работ</p> <p>4. Проверка качества, комплектность, количественных характеристик текстильных товаров. 5. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение текстильных товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании. 6. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах текстильных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. 7. Осуществление контроля за сохранностью текстильных товаров. 8. Проверка качества, комплектность, количественных характеристик обувных товаров 9. Осуществление подготовки обувных товаров к продаже, размещение обувных товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 10. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах обувных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 11. Осуществление контроля за сохранностью обувных товаров 12. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики пушно-меховых товаров 13. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение пушно-меховых товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании</p>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	<ol style="list-style-type: none"> 14. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах пушно-меховых товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 15. Осуществление контроля за сохранностью пушно-меховых товаров 16. Проверка качества, комплектность, количественных характеристик овчинно-шубных товаров 17. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение овчинно-шубных товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 18. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах овчинно-шубных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 19. Осуществление контроля за сохранностью овчинно-шубных товаров 20. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики хозяйственных товаров 21. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение хозяйственных товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 22. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах хозяйственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 23. Осуществление контроля за сохранностью хозяйственных товаров 24. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики галантерейных товаров 25. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение галантерейных товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 26. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах галантерейных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 27. Осуществление контроля за сохранностью галантерейных товаров 28. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики ювелирных товаров 29. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение ювелирных товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 30. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах ювелирных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 31. Осуществление контроля за сохранностью ювелирных товаров 32. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики парфюмерно-косметических товаров 33. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение парфюмерно-косметических товаров в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 34. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах парфюмерно-косметических 		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 35. Осуществление контроля за сохранностью парфюмерно-косметических товаров 36. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики культурно-бытовых товаров 37. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики культурно-бытовых товаров 38. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах культурно-бытовых товаров, требованиях безопасности их эксплуатации 39. Осуществление контроля за сохранностью культурно-бытовых товаров 40. Проверка качества, комплектность, количественные характеристики трикотажных изделий 41. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение трикотажных изделий в торговом зале, выкладки на торгово-технологическом оборудовании 42. Обслуживание покупателей, и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах трикотажных изделий, требованиях безопасности их эксплуатации 43. Осуществление контроля за сохранностью трикотажных изделий			
Всего		484	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ предполагает наличие учебного кабинета Организации и технологии розничной торговли; лаборатории Учебный буфет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

12 столов - 24 стульев

Технические средства обучения:

мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением;

весы механические РН10Ц13У;

весы электронные ВР-4900, ВЭ-15Т, ВПМ -15,2-Т, Штрих М5-Т;

ККТ «ЭКР-2102Ф», «ЭКР-2102К», «Самсунг-4615RF»;

пристенные горки, вешала, прилавки-витрины;

гири, метры, торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: весы механические РН10Ц13У;

весы электронные ВР-4900, ВЭ-15Т, ВПМ -15,2-Т, Штрих М5-Т;

ККТ «ЭКР-2102Ф», «ЭКР-2102К», «Самсунг-4615RF»;

пристенные горки, вешала, прилавки-витрины;

гири, метры, торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Информационное обеспечение обучения Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами	Неверова А.Н.	Москва, 2014
ОИ 2	Продавец, контролер-кассир	Козюлина Н.С.	Москва, 2017
ОИ 3	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева	Москва, 2017
ОИ 4	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров.	М.Ю. Киселева	Самара : СамГАУ, 2018.

ОИ 5	Товароведение, экспертиза и стандартизация.	А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко.	Москва : Дашков и К, 2018. — 660 с.
------	---	--	-------------------------------------

Дополнительные источники (ДИ):

Таблица 2в

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Теория товароведения	Райкова Е.Ю.	М.: Академия, 2014
ДИ 2	Товароведение непродовольственных товаров Практикум	Ильина М.Г	М.: Академия, 2012
ДИ 3	Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров	Вилкова С.А	Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2017. - 498 с.
ДИ 4	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	Вилкова С.А	Словарь-справочник / С.А. Вилкова. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 264 с.
ДИ 5	Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров	Дзахмишева И.Ш.	Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева. - М.: Дашков и К, 2019. - 346 с.

1 <http://www.uraledu.ru>

2 <http://eor.edu.ru>

3 www.ipkps.bsu.edu.ru

4 ou.tsu.ru

Интернет-ресурсы (И-Р)

1 <http://www.uraledu.ru>

2 <http://eor.edu.ru>

3 www.ipkps.bsu.edu.ru

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<i>Тест</i>
ПК.1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	<i>Тест</i>
ПК.1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<i>Тест</i>
ПК.1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<i>Тест</i>

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.	-активно участие во внеурочной деятельности связанной с будущей специальностью; -участие в проектной и исследовательской работе; -творческая реализация полученных профессиональных умений на практике; -высокие показатели производственной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -при выполнении и защите курсового проекта; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения задач в области профессиональной деятельности; -оценка эффективности и качества; -планирование и анализ результатов собственной учебной деятельности в образовательном процессе и профессиональной деятельности в ходе различных этапов практики.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -при выполнении и защите курсового проекта; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	- анализ профессиональных	Экспертная оценка результатов деятельности

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ситуаций; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; - ответственность за результат труда.	обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -при выполнении и защите курсового проекта; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике; -при проведении учебно-воспитательных мероприятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников информации, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций -при выполнении и защите курсового проекта; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических и лабораторных занятиях; -при выполнении и защите курсового проекта; -в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике; -при проведении учебно-воспитательных мероприятий; -при выполнении внеаудиторных индивидуальных заданий.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Взаимодействие: -с сокурсниками при проведении деловых игр,	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
клиентами.	выполнении коллективных заданий; -с преподавателями в ходе обучения; -с руководством, коллегами, социальными партнерами в ходе производственной практики.	освоения образовательной программы: -на практических и лабораторных занятиях; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике; -при выполнении внеаудиторных индивидуальных заданий.
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).	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий; -при выполнении внеаудиторных индивидуальных заданий.

ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Розничная торговля непродовольственными товарами

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностного развития

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР14	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР16	Демонстрирующий навыки противодействия коррупции
ЛР 17	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 18	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 20	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 21	Использующий информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 22	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 23	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 24	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительноменяющихся ситуациях.
ЛР 25	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	освоения основного вида профессиональной деятельности продажа продовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности,

	вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
уметь	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
знать	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего – **486** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **250** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **128** часов,

в т.ч. практические занятия – **60** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **122** часа;

учебной практики – **76** часа

производственной практики – **160** часов

дифференцированный зачет по МДК – 2 семестр,

экзамен – 3 семестр,

зачет по УП– 4 семестр,

зачет по ПП– 4 семестр.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ МОДУЛЯ

2.1. Тематический план по профессиональному модулю ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров»

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 2.1- 2.7. ОК 01-07 ЛР 4, 7, 11, 13-25	Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами	486	128	60	122	76	
	Производственная практика, часов	-					160
	Всего:	486	128	60	122	76	160

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 01 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ»

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 02. Продажа продовольственных товаров			
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			

* 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 разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 1.1. Основные зерновые культуры. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание	4		
	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики		**
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов		**
	3.	Показатели качества.		
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров		
	Практические занятия	2		
1.	Органолептическая оценка зерномучных товаров по стандартам. Требования к качеству круп.			
Тема 1.2. Плодоовощные товары.	Содержание	4		
	1.	Классификация и ассортимент плодоовощных товаров.		**
	2.	Особенности пищевой ценности плодоовощных товаров		**
	3.	Показатели качества.		
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранения плодоовощных товаров.		
	Практические занятия	2		
1.	Органолептическая оценка плодоовощных товаров по стандартам.			
Тема 1.3. Десертные овощи. Тыквенные овощи.	Содержание	4		
	1.	Ассортимент десертных овощей.		**
	2.	Особенности пищевой ценности.		**
	3.	Показатели качества. Дефекты продуктов.		
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранения десертных овощей.		
	Практические занятия	4		
1.	Органолептическая оценка десертных и тыквенных овощей.			
2.	Подготовка десертных и тыквенных овощей к продаже.			
Тема 1.4. Бобовые и зерновые.	Содержание	4		
	1.	Ассортимент бобовых и зерновых.		**
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов		**
	3.	Показатели качества. Дефекты продуктов		
	4.	Упаковка и хранения бобовых и зерновых.		
	Практические занятия	2		
1.	Органолептическая оценка бобовых и зерновых.			
Тема 1.5. Косточковые плоды. Ягоды.	Содержание	4		
	1.	Ассортимент косточковых плодов.		**
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.		**
	3.	Показатели качества. Дефекты продуктов		

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
	4	Упаковка и хранения косточковых плодов.		
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка косточковых плодов и ягод		
Тема 1.6. Субтропические и тропические плоды. Орехоплодовые	Содержание		4	
	1.	Ассортимент субтропических и тропических плодов.		**
	2	Особенности пищевой ценности продуктов		
	3	Показатели качества. Дефекты продуктов		**
	Особенности упаковки и хранения субтропических и тропических плодов.			
	Практические занятия		2	
	1.	Органолептическая оценка субтропических и тропических плодов, орехоплодных.		
Тема 1.7. Вкусовые товары. Чай, кофе, пряности и приправы.	Содержание.		6	
	1.	Классификация и ассортимент вкусовых товаров.		
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.		
	3.	Показатели качества. Дефекты продуктов.		
	4.	Особенности упаковки, маркировки и хранения .		
	Практические занятия		4	
	1.	Органолептическая оценка вкусовых товаров по стандартам		
	2.	Подготовка вкусовых товаров к продаже		
Тема 1.8. Крахмал, сахар, кондитерские изделия.	Содержание		4	
	1.	Ассортимент крахмалопродуктов и их товароведные характеристики. Ассортимент сахара. Классификация кондитерских изделий.		
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.		
	3.	Упаковка и хранение		
	Практические занятия		4	
	1.	Подготовка крахмала, сахара и кондитерских товаров к продаже		
	2.	Выкладка крахмала, сахара и кондитерских товаров на торгово - технологическом оборудовании		
Тема 1.9. Конфетные изделия. Карамельные изделия.	Содержание		4	
	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики.		
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.		
	3.	Показатели качества . Дефекты продуктов.		
	Практические занятия.		4	
	1.	Органолептическая оценка конфетных и карамельных изделий.		
	2.	Подготовка конфетных и карамельных изделий к продаже.		
Тема 1.10. Молочные	Содержание		6	

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		
продукты. Кисломолочные продукты. Сыры	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики.	4			
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.				
	3.	Показатели качества . Дефекты продуктов.				
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.				
	Практические занятия.			4		
	1.	Органолептическая оценка молочных продуктов				
	2	Подготовка молочных товаров к продаже.				
Тема 1.11. Мясные товары. Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы.	Содержание		4			
	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики.				
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.				
	3.	Показатели качества . Дефекты продуктов.				
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.				
	Практические занятия.		4			
	1.	Органолептическая оценка мясных товаров по стандартам				
	2	Маркировка мясных консервов				
Тема 1.12. Яичные товары. Яйца куриные. Яйцепродукты.	Содержание		4			
	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики.				
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.				
	3.	Показатели качества . Дефекты продуктов.				
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.				
	Практические занятия.				4	
	1.	Органолептическая оценка яичных товаров по стандартам				
2.	Подготовка яичных товаров к продаже .					
Тема 1.14. Дрожжи. Пищевые концентраты.	Содержание		4			
	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики.				
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.				
	3.	Показатели качества . Дефекты продуктов.				
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.				
	Практические занятия.		4			
	1.	Определение качества дрожжей и пищевых концентратов органолептическим методом.				
	2	Выкладка дрожжей и пищевых концентратов на торгово – технологическом оборудовании.				

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	
Тема 1.15. Рыба и рыбные товары	Содержание	4		
	1.	Классификация, ассортимент и товароведные характеристики.		
	2.	Особенности пищевой ценности продуктов.		
	3.	Показатели качества . Дефекты продуктов.		
	4.	Особенности маркировки, упаковки и хранение отдельных групп продовольственных товаров.		
	Практические занятия.		4	
1.	Органолептическая оценка рыбы и рыбных товаров.			
2.	Подготовка рыбы и рыбных товаров к продаже.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. (при наличии, указываются задания)		106		
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Подготовка рефератов по темам. Разработка ассортиментного перечня розничного торгового предприятия. Подготовка электронных презентаций по темам рефератов, докладов. Составление схем классификации товаров по темам. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p>				
Раздел ПМ 2. Эксплуатация торгово-технологического оборудования		*		
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами		*		
Тема 2.1. Измельчительно-режущее и тепловое оборудование	Содержание	2		
	1.	Классификация и виды измельчительно-режущего оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации		**
	2	Тепловое оборудование. Назначение, устройство, правила эксплуатации		**
	Практическое занятие		2	
Тема 2.2. Холодильное оборудование	Содержание	2		
	1.	Простейшие источники холода. Применение в торговле.		**
	2	Хладагенты, применяемые в холодильных машинах, их характеристики. Устройство и принцип работы холодильной машины.		**
	Практическое занятие		4	
1.	Санитарно - гигиенические требования и правила			

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
		техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием		
	2.	Холодильное оборудование магазинов самообслуживания		
Тема 2.3. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание		2	
	1.	Транспортирующие машины и установки, их характеристики. Средства малой механизации.		**
	2	Грузоподъемные машины и механизмы, их назначение, характеристики		**
	3	Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристики		
	4	Понятие о торговом автотранспорте, контейнерных		
	Практическое занятие		2	
	1.	Классификация и основные виды подъемно – транспортного оборудования		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. (при наличии, указываются задания)			16	
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составление таблиц по техническим характеристикам и правилам безопасной эксплуатации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Погрузочно-разгрузочных и штабелирующих машин - Механизации торгово-технологического процесса в торговом предприятии. <p>Поиск дополнительной информации в Интернет-ресурсах по темам программы для составления докладов.</p>				
Раздел ПМ 3. Обслуживание и изучение спроса покупателей			*	
МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами				
Тема 3.1. Изучение покупательского спроса	Содержание		2	
	1.	Виды покупательского спроса. Факторы, влияющие на его формирование.		**
	Практическое занятие		2	
Тема 3.2. Реклама в торговле	Практическое занятие		4	
	1.	Средства рекламы. Оценка эффективности рекламы		**
	2	Программы стимулирования сбыта		**
Учебная практика			*	
Виды работ			76/ 160	
4. Качество рыбной продукции и условия ее хранения. Приемка по количеству и качеству.				
5. Качество мясных товаров и условия их хранения. Приемка по количеству и				

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
<p>качеству.</p> <p>6. Качество молочной продукции и условия ее хранения. Приемка по количеству и качеству.</p> <p>7. Качество вкусовых товаров и условия их хранения. Приемка по количеству и качеству.</p> <p>8. Качество кондитерской продукции и условия ее хранения. Приемка по количеству и качеству.</p> <p>9. Соблюдение сроков реализации, температурно-влажностной режимы хранения и реализации мясной. продукции.</p> <p>10. Соблюдение сроков реализации, температурно-влажностной режимы хранения и реализации мясной продукции.</p> <p>11. Соблюдение сроков реализации, температурно-влажностной режимы хранения и реализации плодо-овощных товаров.</p> <p>12. Соблюдение сроков реализации, температурно-влажностной режимы хранения и реализации морепродукции.</p> <p>13. Соблюдение сроков реализации, температурно-влажностной режимы хранения и реализации масло-жировой продукции.</p> <p>14. Подготовка измерительного оборудования. Эксплуатация оборудования.</p> <p>15. Подготовка механического оборудования оборудования. Эксплуатация оборудования.</p> <p>16. Подготовка технологического оборудования. Эксплуатация оборудования.</p> <p>17. Подготовка контрольно-кассового оборудования. Эксплуатация оборудования.</p> <p>18. Подготовка контрольно-кассового оборудования. Эксплуатация оборудования.</p> <p>19. Системы защиты в торговых предприятиях, порядок их использования.</p> <p>20. Подготовка товаров к инвентаризации.</p> <p>21. Составление реестров согласно документов на поступление товаров.</p> <p>22. Составление сличительных ведомостей по ассортиментным группам.</p> <p>ИТОГО: 7</p> <p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ</p> <p>1.Получение рыбных товаров и подготовка их к продаже</p> <p>2.Получение зерно-мучных товаров и подготовка их к продаже</p> <p>3.Получение бакалейных товаров и подготовка их к продаже</p> <p>4.Получение вкусовых товаров и подготовка их к продаже</p> <p>5.Получение пищевых жиров и яичных товаров и подготовка их к продаже</p> <p>6.Осуществление подготовки зерновых товаров к продаже, размещение и выкладка</p> <p>7. Осуществление подготовки плодо-овощных товаров к продаже, размещение и выкладка</p> <p>8. Осуществление подготовки кондитерских товаров к продаже, размещение и выкладка</p> <p>9. Осуществление подготовки мясных и рыбных товаров к продаже, размещение и выкладка</p> <p>10. Осуществление подготовки молочных, яичных товаров и пищевых жиров к продаже, размещение и</p>			

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
	<p>выкладка.</p> <p>11. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>12. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>13. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>14. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>15. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>16. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>17. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>18. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>19. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>20. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства.</p> <p>21. Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации зерновых и вкусовых продуктов</p> <p>22. Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации плодо-овощных товаров.</p> <p>23. Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации кондитерских товаров.</p> <p>24. Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации молочных продуктов, пищевых жиров.</p> <p>25. Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации мясных и рыбных продуктов.</p> <p>26. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования для</p>		

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
<p>подготовки и продажи зерно-мучных товаров.</p> <p>27. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования для подготовки и продажи плодово-овощных и вкусовых товаров.</p> <p>28. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования для подготовки и продажи кондитерских товаров.</p> <p>29. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования для подготовки и продажи рыбных товаров.</p> <p>30. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования для подготовки и продажи мясо-молочной продукции.</p> <p>31. Проведение инвентаризаций в отделах.</p> <p>32. Проверка накладных.</p> <p>33. Составление реестров на поступившие товары.</p> <p>34. Уценка и доценка товаров.</p> <p>35. Списание товаров в связи с товарными потерями.</p> <p>36. Проведение маркетингового опроса, обработка результатов опроса.</p> <p>37. Составление ассортиментной матрицы . Мониторинг поставщиков с целью анализа предложения продовольственных товаров.</p> <p>38. Проведение дегустаций, обработка результатов предпочтений покупателей.</p> <p>39. Проведение рекламных акций.</p> <p>40. Проведение распродаж.</p> <p>Итого:160</p>		486	
Всего:			

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: мультимедийный проектор с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 15 парт, 30 стульев, 1 классная доска.

Торговый инвентарь, натуральные образцы, плакаты.

аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации,

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Новикова А.М.	М.: Академия, 2012
ОИ 2	Продавец, контролер-кассир	Козюлина Н.С.	Москва, 2017
ОИ 3	Оборудование торговых предприятий	Парфентьева Т.Р. Миронова Н.Б. Петухова А.А.	М.: Академия, 2017
ОИ 4	Пособие для продавца продовольственных товаров	Памбухчянц О.В.	Издательство "Дашков и К", 2017г.-314с.
ОИ 5	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	Елисеева Л.Г., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В	Издательство "Дашков и К", 2016г. -374с.
ОИ 6	Контроль качества продовольственных товаров : учебное пособие / Г.В. Мезенцева. — Воронеж : ВГУИТ, 2018.	Г.В. Мезенцева.	Воронеж : ВГУИТ, 2018.
ОИ 7	Методические указания по прохождению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (товароведная торговая).	Ю.Г. Насырова, М.Ю. Киселева, Е.В. Дулова.	Самара : СамГАУ, 2018. — 28 с.
ОИ 8	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного	Ю.С. Пучкова, С.С. Гурьянова.	Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с.

	обучения.		
--	-----------	--	--

Дополнительные источники (ДИ):

Таблица 2в

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Товароведение продовольственных товаров	Никифорова Н.С. Прокофьева С.А.	М.: Академия, 2014
ДИ 2	Продавец, контролер-кассир Практические основы профессиональной деятельности	Ткачева Г.В.	М.: Академия, 2015
ДИ 3	Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум	Березина В.В.	Издательство "Дашков и К", 2017- 200с.
ДИ 4	Товароведение продовольственных товаров	Микулович Л.С.	Издательство "Вышэйшая школа", 2020г. -416с.
ДИ 5	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров рыба и рыбные продукты	Першина Е.И., Рубан Н. Ю., Ермолаева Е. О.	Кемеровский государственный университет, 2013г.-181с.
ДИ 6	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	Резниченко И.Ю., Дымова Ю.И.	Кемеровский государственный университет, 2013г.-39с.

Интернет-ресурсы (И-Р)

- 1 <http://www.uraledu.ru>
- 2 <http://eor.edu.ru>
- 3 www.ipkps.bsu.edu.ru
- 4 ou.tsu.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.	-активно участие во внеурочной деятельности связанной с будущей специальностью; -участие в проектной и исследовательской работе; -творческая реализация полученных профессиональных умений на практике; -высокие показатели производственной деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения задач в области профессиональной деятельности; -оценка эффективности и качества; -планирование и анализ результатов собственной учебной деятельности в образовательном процессе и профессиональной деятельности в ходе различных этапов практики.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ профессиональных ситуаций; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; - ответственность за результат труда.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике; -при проведении учебно-воспитательных мероприятий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников информации, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций -при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических и лабораторных занятиях; -в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций; -при выполнении работ на различных этапах производственной практики; -при проведении учебно-воспитательных мероприятий; -при выполнении внеаудиторных индивидуальных заданий.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие: -с сокурсниками при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий; -с преподавателями в ходе обучения; -с руководством, коллегами, социальными партнерами в ходе производственной практики.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических и лабораторных занятиях; -при выполнении работ на различных этапах производственной практике; -при выполнении внеаудиторных индивидуальных заданий.
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	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
профессиональных знаний (для юношей).	юношей)	-при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий; -при выполнении внеаудиторных индивидуальных заданий.

ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Эксплуатация контрольно-кассовой техники:

1.2.1. Перечень общих компетенций и личностного развития

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР14	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР16	Демонстрирующий навыки противодействия коррупции
ЛР 17	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий,

	эффективно взаимодействующий с членами команды, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 18	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 20	Использующий грамотно профессиональную документацию.
ЛР 21	Использующий информационные технологии в профессиональной деятельности
ЛР 22	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 23	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 24	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительноменяющихся ситуациях.
ЛР 25	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Овладение обучающимися видом профессиональной деятельности эксплуатация контрольно-кассовой техники
ПК 1.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 1.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 1.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 1.4	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 1.5	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.
уметь	осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности.
знать	документы, регламентирующие применение ККТ;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 484 ч., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 484 ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 364 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – 120 ч.;

учебной и производственной практики – 208 ч.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для НПО)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, Часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-1.5 ОК 01-07 ЛР 4, 7, 11, 13-25	Раздел 1. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями	484	364	292	120	64	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая)						160

	(концентрированная) практика)						
	Всего:	484	260	140	120	64	160

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		484		
МДК 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		140		
Тема 1.1 Назначение, функции, классификация и устройство контрольно-кассовых машин	Содержание	6		
	1. Назначение и классификация ККТ.			2
	2. Устройство и основные режимы ККТ.			2
	3. Кассовый POS-терминал, его назначение, принцип действия.			2
	4. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.			2
	5. Ответственность работников торговли за нарушение Закона и Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин.			2
	Практические занятия (при наличии, указываются темы)	6		
1. Назначение и классификация ККТ. 2. Устройство и основные режимы ККТ. 3. Кассовый POS-терминал, его назначение, принцип действия. 4. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин. 5. Ответственность работников торговли за нарушение Закона и Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин.				
Тема 1.2 Способы расчёта с покупателями.	Содержание	6		
	1. Контрольно-кассовая машина «Астра-100Ф»			2
	2. Контрольно-кассовая машина			2

		«Моника-1101Ф»		
	3.	Контрольно-кассовая машина «Эко-2102Ф»		2
	4.	Контрольно-кассовая машина «Комби-02Ф»		2
	Практические занятия		6	
	1.	Контрольно-кассовая машина «Астра-100Ф»		
	2.	Контрольно-кассовая машина «Моника-1101Ф»		
	3.	Контрольно-кассовая машина «Эко-2102Ф»		
	4.	Контрольно-кассовая машина «Комби-02Ф»		
Тема 1.3. Эксплуатация ККТ.	Содержание		6	
	1.	Документы, регламентирующие применения ККТ.		
	2.	Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация ККТ.		
	3.	Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин		
	4.	Подготовка контрольно-кассовых машин к работе		
	Практические занятия		6	
	1.	Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин		
	2.	Подготовка ККМ к работе		
	3.	Порядок ввода и регистрации ККМ		
	4.	Документы, регламентирующие применение ККМ		
Тема 1.4. Техника обслуживания ККМ.	Содержание		6	
	1.	Работа кассира в течение смены		
	2.	Окончание работы на ККМ		
	3.	Техника обслуживания ККМ		
	4.	Требования безопасности при обслуживании ККМ		
	Практические занятия		6	
	1.	Работа кассира в течение смены		
	2.	Отработка навыков закрытия смены /снятия Z – отчета.		
	3.	ввод и регистрации ККМ		
	4.	Техника обслуживания		
Тема 1.5. Налоговый контроль эксплуатации ККМ	Содержание		6	
	1.	Налоговый контроль эксплуатации ККМ		
	2.	Способы расчета с покупателями		
	Практические занятия		6	
	Контроль эксплуатации ККМ			
Тема 1.6. Правила безопасности условий труда	Содержание		6	
	1.	Правила безопасности условий труда		
	2.	Обязанности кассира		

	Практические занятия	6
	1. Обязанности кассира	
Тема 1.7. Эксплуатация ККМ «Штрих-М850Ф»	Содержание	6
	1. Устройство ввода информации	
	2. Электронная контрольно-кассовая машина «Штрих-М850Ф»	
	Практические занятия Устройство ввода информации	6
Тема 1.8. Эксплуатация ККМ «Элвис»	Содержание	6
	Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей ККМ «Элвис»	
	Практические занятия Подготовка ККМ «Элвис» к работе, заправка лент. Составление алгоритма подготовки ККМ «Элвис» к работе. Отработка режимов работы на к/м «Элвис». Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.	6
1.9. Эксплуатация ККМ «Астра-100ф»	Содержание	
	Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей ККМ «Астра -100ф»	6
	Практическое занятие Подготовка ККМ «Астра-100ф» к работе, заправка лент. Составление алгоритма подготовки ККМ «Астра-100ф» к работе. Отработка режимов работы на к/м «Астра-100ф». Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.	6
2.0. Эксплуатация ККМ «Миника- 1101ф»	Содержание	
	Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей ККМ «Миника -1101»	6
	Практические занятия Подготовка ККМ «Миника-1101ф» к работе, заправка лент. Составление алгоритма подготовки ККМ «Миника-1101ф» к работе. Отработка режимов работы на к/м «Миника-1101ф». Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.	6

2.1. Эксплуатация ККМ «ЭКР-2102ф»	Содержание		
		Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей ККМ «ЭКР-2102ф»	6
		Практические занятия Подготовка ККМ«ЭКР-2102ф» к работе, заправка лент. Составление алгоритма подготовки ККМ«ЭКР-2102ф» к работе.	4
2.2. Эксплуатация ККМ «КАСБИ-02ф»	Содержание		
		Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей ККМ «КАСБИ-02ф»	6
		Практические занятия Подготовка ККМ«КАСБИ-02ф» к работе, заправка лент. Составление алгоритма подготовки ККМ«КАСБИ-02ф» к работе.	4
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			120
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). <p>8. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>8. Составление кроссворда по теме: «Назначение и устройство ККМ», «Эксплуатация ККМ», «Способы расчёта с покупателями».</p>			

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с инструктажами по охране труда и технике безопасности при работе с различными видами торгового оборудования. 2. Подготовка контрольно-кассовой техники к работе. Оформление отчета на начало рабочего дня. 3. Выполнение различных расчетов с покупателями в кассовом режиме. 4. Выполнение замены кассовой ленты. 5. Выполнение корректировки даты и времени на контрольно-кассовой технике. 6. Определение подлинности государственных денежных знаков по внешнему виду. 7. Определение подлинности государственных денежных знаков с помощью детектора банкнот. 8. Выполнение последовательности операций при обнаружении фальшивой банкноты. 9. Определение соответствия данных в сопроводительных документах с данными на товаре. 10. Выполнение проверки товара на наличие маркировки, качество упаковки и соответствия ГОСТу Р. 11. Составление актов на брак, недостачу, пересортицу. 12. Составление кассового отчета по приходным и расходным кассовым ордерам за рабочую смену. 13. Заполнение журнала кассира-операциониста в течение рабочего дня. 14. Оформление возврата по неиспользованному чеку. 15. Подготовка денег к сдаче в главную кассу. Составление купюрной описи. 16. Составление кассового отчета по приходным и расходным кассовым ордерам за рабочую смену. 	64	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Посуда хозяйственная» 9. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Посуда хозяйственная» 10. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Обувь» 11. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Обувь» 12. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Детская обувь» 13. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Детская обувь» 14. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Канцелярские товары» 15. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе 	160	

«Канцелярские товары»

16. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Верхний трикотаж»
17. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Верхний трикотаж»
18. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Чулки-носки»
19. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Чулки-носки»
20. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Пластмассовая галантерея»
21. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Пластмассовая галантерея»
22. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Верхняя одежда»
23. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Игрушки»
24. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Игрушки»
25. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Кожгалантерея»
26. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Кожгалантерея»
27. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Электробытовые товары»
28. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Электробытовые товары»
29. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Парфюмерия»
30. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Парфюмерия»
31. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Муж. галантерея»
32. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Муж. галантерея»
33. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Текстильная галантерея»
34. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Текстильная галантерея»
35. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Сувениры»
36. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Сувениры»
37. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Прод. товары»
38. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Прод. товары»
39. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Детская одежда»
40. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Детская одежда»
41. Обслуживание и расчеты покупателей за ККМ в отделе «Детская одежда»

42. Обслуживание покупателей в Супермаркетах на активированных системах ККТ (POS-терминалах).		
43. Обслуживание покупателей в Супермаркетах на активированных системах ККТ (POS-терминалах).		
44. Обслуживание покупателей в Супермаркетах (POS-терминалах) различными способами.		
45. Обслуживание покупателей в Супермаркетах (POS-терминалах) различными способами.		
46. Обслуживание покупателей в Супермаркетах (POS-терминалах) различными способами.		
47. Обслуживание покупателей в Супермаркетах разными видами оплат.		
Всего	484	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов бухгалтерского учета, лаборатории торгово-технологического оборудования и учебного магазина.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкционно-технологических карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного магазина:

10. Контрольно-кассовые машины «АМС- 100Ф», «ОКА- 102К», «ОКА- 102Ф», «ЭКР- 2102», «ЭКРМ- 3101», «ЭКРМ 3102», «МЕРКУРИЙ- ВД01», POS терминал- 2 ед.

11. Узел расчета с покупателями.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся,
- комплект рабочих инструментов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Горелова Т.Ж. Семенчукова Н.В. Контрольно-кассовые машины в торговле: Учеб. пособие для проф. лицеев, училищ и колледжей. Ростов н/Дон: Феникс .- 2013, 160 с.
2. Косарёва Г.С. Котролёр-кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: «Академия», 2014.-64 с.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: «Академия», 2013.-72 с.
4. Трошеева А.С. Контрольно-кассовые машины в торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования.- Ростов н/Дону: Феникс.-2018.- 288 с.
5. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. Образования. – М.: - «Академия», 2019, 224 с.
6. Плотников И.Б. Оборудование предприятий торговли. Аппараты для процессов

охлаждения, автоматы и приборы: учебное пособие. Кемеровский государственный университет, 2018г.-175с.

Дополнительные источники:

1. Емельянова Ю.В. Маканова И.Н. Семенихин В.В. Кассовые операции и ККТ: Кратко и доступно. М.: - Эксмо, 2013, 80 с.
2. Журавлев В.Н. Контрольно-кассовая техника. М.: - Статус-Кво 97, 2014, с 104.
3. Иванова С.П. Работа с кассовым аппаратом: Пошаговые действия: Практическое пособие. М.: - А-Приор, 2014, 96 с.
4. Кассовые операции. М.: - Статус-Кво 97, 2013, 156 с.
5. Кассовые операции: (под ред., сост. Стяжкина Т.А.). М.: - Экзамен 2015, 160 с.
6. Касьянова Г.Ю. Контрольно-кассовая техника. М.: - Аргумент 2016, 184 с.
7. Налоговый кодекс Российской Федерации. Электронная система законодательства «Консультант+» с изменениями на 14. 01. 2013 г.
8. Бюджетный кодекс Российской Федерации. Электронная система законодательства «Консультант+» с изменениями на 14. 01. 2019 г.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=50832> консультант плюс
- http://www.businessuchet.ru/content/document_r_5482899C-0375-4092-86B6-547EFC49EE62.html кассовые операции
- http://www.kkt-s.ru/docs/zapolnenie_km.pdf документы кассира

Периодические издания (отечественные журналы):

- «Торговое оборудование»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете и лаборатории торгово-технологического оборудования. Учебная практика проводится в учебном магазине, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Лабораторно-практические занятия, учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении письменной экзаменационной работы.

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

Для успешного освоения модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями» необходимо предварительное изучение общепрофессиональных модулей: «Продажа непродовольственных товаров», «Продажа продовольственных товаров» и одновременное изучение дисциплин: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли».

Занятия по освоению данного модуля проводятся по расписанию.

Производственная практика должно проходить на современных предприятиях торговли, в супермаркетах и гипермаркетах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера: высшее или средне специальное образование по профилю, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчётные операции с покупателями.	- эксплуатация ККТ на практике и выполнение расчётных операций с покупателями	-наблюдение за действиями на практике - тестирование; - экспертная оценка.
Проверить платежеспособность государственных денежных знаков.	-определение платежеспособности государственных денежных знаков	- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защита практической работы
Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	-проверка качества и количества продаваемых товаров -проверка качества упаковки, наличия маркировки на продаваемых товарах - проверка правильности цен на товары и услуги	- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка
Оформить документы по кассовым операциям.	- оформление различных документов по кассовым операциям	- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка
Осуществить контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	-проведение контроля сохранности товарно-материальных ценностей	- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - характеристика с производственной практики

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
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	<p>-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; <p>- личная оценка эффективности и качества выполнения работ</p>	<p>-характеристика с производственной практики; - наблюдение</p>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.	<p>-уметь принимать решения для поставленных задач в различных производственных ситуациях, оценивать свою деятельность и нести ответственность за результат своего труда</p>	<p>- экспертная оценка, - наблюдение; -характеристика с производственной практики; - письменный опрос</p>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>-поиск информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</p> <p>- владение различными способами поиска информации;</p> <p>- адекватность оценки полезности информации;</p> <p>- используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития;</p> <p>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач</p>	<p>- экспертная оценка; - наблюдение</p>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>-устойчивость навыков эффективного использования современных ИКТ в профессиональной деятельности;</p> <p>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>- экспертная оценка; - наблюдение</p>

	<p>при оформлении рефератов, проектов, презентаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность и эффективность решения нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - используемость ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы 	
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики 	<ul style="list-style-type: none"> -социологический опрос, - наблюдение; - характеристика с производственной практики; -письменный опрос
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь подбирать необходимый инвентарь и использовать оборудование для выполнения различных производственных операций, подготавливать своё рабочее место, поддерживать необходимое санитарное состояние в течение рабочего времени 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - характеристика с производственной практики; -письменный опрос
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы 	<ul style="list-style-type: none"> -социологический опрос; - анкетирование

ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

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

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 20 часов; самостоятельной работы студента – 60 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа студента (всего)	60
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Легкая атлетика		30	2
Тема 1.1. Бег на 100м	Теоретические занятия	2	
	Теоретические основы физической культуры. Техника безопасности на уроках легкой атлетики. Изучение техники бега на 100 м. по частям		
	Изучение техники бега на 100 м. в целом. Бег на 100 м		
	Промежуточный норматив Бег на 100 м		
Тема 1.2. Бег на 2000-3000м	Теоретические занятия	2	
	Изучение техники бега на дистанцию 2000-3000 м		
	Совершенствование техники бега на 2000-3000 м		
	Развитие выносливости		
	Бег на дистанцию 2000- 3000 м		
	Бег на дистанцию 2000-3000 м		
	Промежуточный норматив Бег на 2000м (девочки), бег на 3000 м (мальчики)		
Тема 1.3. Прыжок в длину	Теоретические занятия	2	
	Прыжок в длину способом «согнув ноги». Изучение техники разбега, отталкивания и полета		
	Изучение техники приземления. Прыжок в длину способом «согнув ноги» в целом		
	Совершенствование техники прыжка в длину способом «согнув ноги»		
	Промежуточный норматив Прыжок в длину с места Прыжок в длину с разбега		
Тема 1.4. Метание	Практические занятия	2	
	Метание теннисного мяча		
	Метание гранаты		
	Промежуточный норматив Метание гранаты 500гр (девочки) Метание гранаты 700гр (мальчики)		
Тема 1.5. Эстафетный бег	Практические занятия	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Промежуточный норматив Эстафетный бег 4×200м (девочки) Эстафетный бег 4×400м (мальчики)		
Самостоятельная работа Выполнение домашних заданий по разделу 1. «Легкая атлетика»		20	
Раздел 2. Спортигры		16	
Тема 2.1. Изучение правил игры.	Теоретические занятия	2	
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Стойка баскетболиста. Изучение техники ведения баскетбольного мяча		
	Изучение техники передач мяча от груди		
	Совершенствование техники передач мяча от груди		
Тема 2.2. Изучение элементов баскетбола.	Теоретические занятия	2	
	Изучение техника ловли мяча одной и двумя руками		
	Совершенствование техники ловли мяча одной и двумя руками		
	Двусторонняя игра с заданием (передача и ловля мяча)		
	Изучение техники броска по кольцу одной рукой сверху Изучение техники броска по кольцу одной рукой сверху		
	Совершенствование техники броска по кольцу одной рукой сверху		
	Промежуточный норматив Броски по кольцу со штрафной линии		
Тема 2.3. Двусторонняя игра с заданием	Практические занятия	2	
	Промежуточный норматив Броски по кольцу со штрафной линии		
Самостоятельная работа Выполнения домашних заданий по разделу 2. «Баскетбол»		10	
Раздел 3. Гимнастика		12	2
Тема 3.1. Акробатика	Практические занятия	2	
	Изучение комбинации на акробатике.		
	Совершенствование комбинации на акробатике. Комбинация на акробатике.		
	Промежуточный норматив Комбинация на акробатике		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу 4. «Гимнастика»		10	
Раздел 4. Лыжная подготовка		22	
Тема 4.1. Техника ходов	Практические занятия	2	
	Изучение техники одновременных ходов		
	Совершенствование техники одновременных ходов		
	Прохождение дистанции 3 км изученными ходами		
	Изучение техники попеременно-двушажного хода		
	Совершенствование техники попеременно-двушажного хода		
	Преодоление препятствий		
	Промежуточный норматив Прохождение дистанции 3км изученными ранее ходами		
Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу 4. «Лыжная подготовка»		20	
Всего			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала, спортивной площадки.

Оборудование: спортивный инвентарь.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барчуков, И.Г. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебн. для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / И. С. Барчуков. М.: КноРус, 2015.

2. Григорьев, О.А. Теоретические основы спортивной подготовки и тренировки: учеб. пособ. / Григорьев О.А. – М.: Еврощкола, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	сдача контрольных нормативов
Знания: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	тестирование, реферат