

Согласована с работодателем:
Финансовый директор ООО «Пивторг»

Н.В. Запольская

от «август» 2016 г.



Утверждаю:

Директор КГБПОУ «Боготольский
техникум транспорта»

А.Ф. Францевич

2016 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИОННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ:**

38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»

(код и наименование профессии СПО)

Квалификации: «Контролер-кассир», «Продавец непродовольственных товаров»,
«Продавец продовольственных товаров»

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения: **2 года 10 месяцев**

профиль получаемого образования: **социально-экономический**

*при реализации программы
среднего общего образования*

г. Боготол

2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.2. Требования к поступающим	
1.3. Нормативный срок освоения программы	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	4
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности	
2.3. Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности	
2.4. Требования к структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный годовой учебный график	
3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла(приложения)	
3.3. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла(приложения)	
4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	38

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования: программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** - комплект учебной документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) составляют:

- Конституция Российской Федерации»;
- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Национальная доктрина образования в РФ до 2025 г. (одобрена Постановлением Правительства РФ от 04.10.2000 № 751);
- Федеральная целевая программа развития образования на 2016 - 2020 годы, утвержденная Постановлением Правительства РФ от 23 мая 2015 г. N 497;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04.2013 г. № 291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих ОПОП среднего профессионального образования»;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36;
- Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2 августа 2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции № 29470 от 20 августа 2013 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Устав КГБПОУ «Боготольский техникум транспорта»;
- Локальные акты КГБПОУ «Боготольский техникум транспорта».

1.2. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир при очной форме получения образования на базе основного общего среднего образования – 2 года 10 месяцев (147 недель).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности:

2.2.1. Продажа непродовольственных товаров.

2.2.2. Продажа продовольственных товаров.

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

2.3. Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

2.3.1. *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.

2.3.2. 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.

2.3.3. 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.

Общие компетенции выпускников

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).

2.4. Требования к структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.4.1. Основная профессиональная образовательная программа СПО: программа ППКРС по профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного
- общепрофессионального
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

2.4.2. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет **576 часов**.

Вариативная часть - **144 часа** дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Увеличение часов на освоение общепрофессионального цикла обусловлено углублением знаний и повышением уровня усвоения материала для освоения профессиональных модулей, и практикоориентированности обучающихся.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных учебных дисциплин: «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности: «Продажа непродовольственных товаров», «Продажа продовольственных товаров», «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

В каждый профессиональный модуль входит по одному МДК. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Согласован:

Финансовый директор ООО "Пивторг",
супермаркет "Парус"



Н.В. Запольская

«31» августа 2016 г.

Утверждаю:

Директор КГБПОУ
«Боготольский техникум транспорта»



А.Ф. Францевич

31 августа 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир
краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Боготольский техникум транспорта»
по программе базовой подготовки

Квалификации: «Контролер-кассир», «Продавец непродовольственных товаров»,
«Продавец продовольственных товаров»

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический
при реализации программы
среднего общего образования

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативные документы

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Боготольский техникум транспорта» по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного в Минюсте России 20 августа 2013 г. № 29470 с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования;
- «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);
- приказа Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного в Минюсте РФ 8 мая 2015 г. № 37216.

1.2. Организация учебного процесса

Обучение начинается 1 сентября 2016 года и заканчивается 30 июня 2019 года.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий - 45 мин.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования)

составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени

Типовая структура учебного года:

Продолжительность учебного года на I, II, курсах - 52 недели, на III курсе - 43 недели, зимние каникулы - 2 недели, летние каникулы - 11 недель, учебная практика - 12 недель, производственная практика - 27 недель, промежуточная аттестация на I курсе - 1 неделя, на II курсе - 2 недели, на III курсе - 2 недели, государственная итоговая аттестация - 2 недели.

Военные сборы проводятся за счет недели летних каникул на II курсе.

1.3. Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

1.4. Формы и порядок промежуточной аттестации

Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются образовательным учреждением самостоятельно.

Формами промежуточной аттестации по дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Для профессиональных модулей обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и проверяет готовность обучающегося к выполнению конкретного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС». Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля. По составным элементам программы профессионального модуля также предусмотрена промежуточная аттестация: по МДК - в форме дифференцированного зачета или экзамена, по учебной или производственной практике - в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется словом «зачет». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Итогом экзамена (квалификационного) является решение, констатирующее готовность или не готовность к выполнению конкретного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

На экзамены выносятся дисциплины общеобразовательного учебного цикла: «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», «Русский язык и литература», «Экономика» и профессионального цикла: МДК «Розничная торговля непродовольственными товарами», МДК «Розничная торговля продовольственными товарами», МДК «Эксплуатация контрольно-кассовой техники».

На подготовку к экзаменам обучающимся отводится не менее 2-ух дней.

1.5. Дополнительные учебные дисциплины

В учебном плане введены дополнительные учебные дисциплины: «Психология» (41 ч.), «Технология» (102 ч.).

Выполнение индивидуальных проектов предусмотрено по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла: «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», «Экономика», «Информатика».

1.6. Текущий контроль знаний

Текущий контроль знаний по учебным дисциплинам и профессиональным модулям образовательной программы проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину/профессиональный модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Методы текущего контроля знаний конкретизируются в рабочих программах учебных дисциплин/профессиональных модулей. Рекомендуемая шкала отметок результатов текущего контроля знаний – пятибалльная: 5(отлично), 4(хорошо), 3(удовлетворительно), 2(неудовлетворительно).

1.7. Формирование вариативной части

Вариативная часть в количестве 144 часа распределена следующим образом: ОП.01 «Основы деловой культуры» - 2 часа на изучение темы: «Культура телефонного разговора», ОП. 02 «Основы бухгалтерского учета» – 71 час на углубленное изучение разделов: «Теория бухгалтерского учета», «1С Бухгалтерия», ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» - 66 часов на углубленное изучение тем: «Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле», «Правила торгового обслуживания и торговли товарами», ОП. 04 «Санитария и гигиена» - 5 часов на изучение нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.

1.8. Учебная практика и производственная практика

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится на предприятии торговли. В период проведения производственной практики на обучающихся распространяются правила внутреннего трудового распорядка предприятия.

1.9. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Лицам, завершившим обучение, и прошедшим государственную итоговую аттестацию выдается диплом о среднем профессиональном образовании с получением среднего общего образования.

1.10. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии «Машинист локомотива»

№	Наименование
1.	Кабинет деловой культуры
2.	Кабинет бухгалтерского учета
3.	Кабинет организации и технологии розничной торговли
4.	Кабинет санитарии и гигиены
5.	Кабинет безопасности жизнедеятельности
6.	Лаборатория торгово-технологического оборудования
7.	Лаборатория учебный магазин
8.	Спортивный зал
9.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
10.	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
11.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
12.	Актовый зал

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)

Курс	Обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	35	3	2	1		11	52
II курс	34	5		2		11	52
III курс	8	4	25	2	2	2	43
Всего	77	12	27	5	2	24	147

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

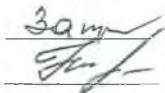
Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной аудиторной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)									
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		ИТОГО ЧАСОВ ЗА I КУРС	II курс		ИТОГО ЧАСОВ ЗА II КУРС	III курс		ИТОГО ЧАСОВ ЗА III КУРС	
								1 сем.	2 сем.		3 сем.	4 сем.		5 сем.	6 сем.		
								17 нед.	23 нед.		17 нед.	22 нед.		17 нед.	20 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	1з/1з.4дз / 1з.3дз / 5дз.3э	3078	1026	2052	1394	658	425	610	1035	580	437	1017				
	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	1з/1з.4дз/1з. 2дз /4дз.1э	2206	736	1470	983	487	340	498	838	367	265	632				
ОУД.01	Русский язык и литература	---Э	427	142	285	270	15	68	72	140	77	68	145				
ОУД.02	Иностранный язык	---ДЗ	256	85	171	111	60	34	36	70	51	50	101				
ОУД.03	История	- ДЗ	256	85	171	141	30	51	120	171							
ОУД.04	Обществознание	---ДЗ	144	48	96	86	10	17	28	45	51		51				
ОУД.05	Естествознание	---ДЗ	287	90	197	178	19	17	34	51	94	52	146				
	Физика		141	46	95	85	10	17	18	35	34	26	60				
	Химия		77	26	51	46	5		8	8	43		43				
	Биология		69	18	51	47	4		8	8	17	26	43				
ОУД.06	География	- ДЗ	108	36	72	60	12	34	38	72							
ОУД.07	Экология	- ДЗ	108	36	72	48	24	34	38	72							
ОУД.08	Физическая культура	3.3.3, ДЗ	286	95	191	8	183	51	54	105	51	35	86				
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	108	36	72	32	40	34	38	72							
ОУД.10	Психология	---ДЗ.-	61	20	41	17	24		24	24	17		17				
ОУД.11	Технология	---ДЗ	165	63	102	32	70		16	16	26	60	86				
	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	-/-/1дз/ 1дз.2э	872	290	582	411	171	85	112	197	213	172	385				
ОУД.12	Право	---ДЗ	150	50	100	88	12				59	41	100				
ОУД.13	Экономика	---Э	133	44	89	75	14				44	45	89				
ОУД.14	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	---Э	427	142	285	205	80	68	62	130	69	86	155				

Консультаций - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
Государственная итоговая аттестация:
Выпускная квалификационная работа

Всего

СОГЛАСОВАНО
на методической комиссии
« 30 » августа 2016 г.

Заместитель директора по УР



И.В. Запрудская

Заместитель директора по УПР



Н.А. Николаенко

дисциплин и МДК		1260			1224			288
учебной практики		108			180			144
производственной практики		72						900
экзаменов		2			3			4
дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)		6			8			4
зачетов (без учета физической культуры)		3						1

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГОДОВОЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Боготольский техникум транспорта» профессии среднего профессионального образования

38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Квалификации: «Контролер-кассир», «Продавец непродовольственных товаров», «Продавец продовольственных товаров»

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь						
	1 нед.	2 нед	3 нед	4 нед	5 нед	6 нед	7 нед	8 нед	9 нед	10 нед	11 нед	12 нед	13 нед	14 нед	15 нед	16 нед	17 нед		
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП		
Курс	Январь					Февраль					Март				Апрель				
	18 нед	19 нед	20 нед	21 нед	22 нед	23 нед	24 нед	25 нед	26 нед	27 нед	28 нед	29 нед	30 нед	31 нед	32 нед	33 нед	34 нед		
I	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
II	К	К	УП	УП	УП	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т		
III	К	К	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП		
Курс	Май					Июнь					Июль				Август				
	35 нед	36 нед	37 нед	38 нед	39 нед	40 нед	41 нед	42 нед	43 нед	44 нед	45 нед	46 нед	47 нед	48 нед	49 нед	50 нед	51 нед	52 нед	
I	Т	Т	Т	УП	УП	УП	ПП	ПП	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К		
II	УП	УП	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К		
III	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ПА	ГИА	ГИА										

Т – теоретическое обучение, УП – учебная практика, К – каникулы, ПА - промежуточная аттестация,
ПП - производственная практика, ГИА - государственная итоговая аттестация

3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПО ПРОФЕССИИ 38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР

Общепрофессиональный цикл

Основы деловой культуры

Основы бухгалтерского учета

Организация и технология розничной торговли

Санитария и гигиена

Безопасность жизнедеятельности

Профессиональный цикл

Профессиональные модули

Продажа непродовольственных товаров

Продажа продовольственных товаров

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Учебная дисциплина

Основы деловой культуры

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Преподаватель вправе определить темы и формы самостоятельной работы по своему усмотрению:	
Рекомендуемые формы работы: - подготовка рефератов, мультимедийных презентация, докладов и т.д.; - решение ситуационных задач и проблемных ситуаций; - выполнение тестовых работ; - написание эссе, сочинений-рассуждений и т.д.	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основы деловой культуры

Тема 1.1. Введение. Этика деловых отношений.

Тема 1.2. Психология делового общения.

Тема 1.3. Конфликты в деловом общении.

Тема 1.4. Имидж продавца, деловой этикет.

Тема 1.5. Интерьер рабочего помещения.

Учебная дисциплина

Основы бухгалтерского учета

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	173
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	119
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	60
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета

Тема 1.1. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях.

Тема 1.2. Основные правила и методы бухгалтерского учета.

Тема 1.3. Бухгалтерский баланс и счета бухгалтерского учета.

Тема 1.4. Счета и двойная запись.

Тема 1.5 Основы классификации счетов бухгалтерского учета.

Тема 1.6 Документы, техника и формы учета.

Тема 1.7 Бухгалтерская отчетность предприятия.

Раздел 2. Учет хозяйственных операций

Тема 2.1 Учет денежных средств.

Тема 2.2 Учет товарных операций, основных средств и материально-производственных запасов.

Тема 2.3 Учет расчетных операций.

Тема 2.4 Налог и налоговая система.

Учебная дисциплина

Организация и технология розничной торговли

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических планировок организаций торговли;
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
- технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	125
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	18
- оформление практических работ;	6
- подготовка реферата, докладов по темам;	8
- подготовка компьютерной презентации по темам	8
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Розничная торговля

Тема 1.1. Организация розничной торговли.

Тема 1.2. Устройство и планировка магазинов.

Тема 1.3. Маркетинг в торговле.

Тема 1.4. Формирование ассортимента товаров в магазине.

Тема 1.5. Технология снабжения розничных торговых предприятий.

Тема 1.6. Тара и тарные операции в магазине.

Раздел 2. Технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;

Тема 2.1. Технология приемки товаров в магазине.

Тема 2.2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.

Тема 2.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.

Тема 2.4. Торговое обслуживание.

Тема 2.5. Рекламно-информационная работа в магазине.

Тема 2.6. Защита прав потребителей и основные правила розничной торговли.

Учебная дисциплина

Санитария и гигиена

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- требования к личной гигиене персонала.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	15
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий);	6
- оформление практических работ;	5
- подготовка рефератов (компьютерной презентации) по темам:	5
- Гигиеническая оценка товаров. Понятие, порядок проведения, способы подтверждения.	
-Санитарно-эпидемиологические требования к приёме, хранению и отпуску товаров.	
- Отравления дикорастущими ядовитыми растениями.	
- Виды шин, порядок наложения.	
- Мероприятия по борьбе с шумом, загрязнениями почвы, атмосферы, водной среды: организация производства по принципу замкнутого цикла, переход к безотходной технологии, совершенствование способов утилизации отходов.	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Санитарно-гигиенические требования

Тема 1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.

Тема 2. Основы микробиологии.

Тема 3. Требования к личной гигиене персонала.

Тема 4. Оказание доврачебной помощи пострадавшим.

Тема 5. Охрана окружающей среды.

Учебная дисциплина

Безопасность жизнедеятельности

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: организовать 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 профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины 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 профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	15
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:	
самостоятельная работа над проектированием своих действий по выходу из чрезвычайных ситуаций;	4

- оформление электронных презентаций и рефератов по темам «Профессиональные заболевания, мероприятия по их профилактике», «ЧС».	1
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Предупреждение и ликвидация чрезвычайных ситуаций на предприятиях сферы обслуживания.

Тема 1.1. Обеспечение безопасности в повседневной жизни и во время трудовой деятельности работников сферы обслуживания.

Тема 1.2. Безопасность жизнедеятельности работников сферы обслуживания в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Тема 1.3. Безопасность производства работ в торговом зале магазина.

Тема 1.4. Правовые основы безопасности жизнедеятельности работников сферы обслуживания.

Раздел 2. Гражданская оборона.

Тема 2.1. Гражданская оборона - составная часть обороноспособности страны.

Раздел 3. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи.

Тема 3.1. Общие принципы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

Тема 3.2. Последовательность оказания первой помощи пострадавшим.

Тема 3.3. Вредные производственные факторы.

Общая характеристика профессиональных модулей:

Профессиональный модуль ПМ.01

Продажа непродовольственных товаров

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

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.

Учебная и производственная практика проводится на предприятиях торговли.

Цели и задачи профессионального модуля ПМ 01

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами

Раздел 1. Основы товароведения непродовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация, ассортимент, маркировка и штриховое кодирование непродовольственных товаров.

Тема 1.2 Качество непродовольственных товаров.

Тема 1.3. Закон о защите прав потребителя.

Раздел 2. Организация продаж и обслуживание покупателей

- Тема 2.1. Текстильные товары.
- Тема 2.2. Швейные товары.
- Тема 2.3. Трикотажные товары.
- Тема 2.4. меховые товары.
- Тема 2.5. Обувные товары.
- Тема 2.6. Галантерейные товары.
- Тема 2.7. Парфюмерные товары.
- Тема 2.8. Косметические товары.
- Тема 2.9. Стекланные бытовые товары.
- Тема 2.10. Керамические товары.
- Тема 2.11. Металлохозяйственные изделия.
- Тема 2.12. Товары из пластмасс.
- Тема 2.13. Товары бытовой техники.
- Тема 2.14. Игрушки.
- Тема 2.15. Школьно-письменные и канцелярские товары.
- Тема 2.16. Радиоэлектронная аппаратура.
- Тема 2.17. Спорттовары.
- Тема 2.18. Фототовары.
- Тема 2.19. Бытовые электротовары.
- Тема 2.20. Строительные товары.
- Тема 2.21. Мебельные товары.
- Тема 2.22. Ювелирные товары.
- Тема 2.23. Бытовые часы.
- Тема 2.24. Художественные изделия и сувениры.

Профессиональный модуль ПМ.02

Продажа продовольственных товаров

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

- 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.

Учебная и производственная практика проводятся на предприятиях торговли.

Цели и задачи профессионального модуля ПМ 02

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами

Раздел 1. Розничная торговля

Тема 1.1. Общая часть товароведения.

Тема 1.2. Зерномучные товары.

Тема 1.3. Плодоовощные товары.

Тема 1.4. Кондитерские изделия

Тема 1.5. Вкусовые товары.

Тема 1.6. Молочные товары, масложировые, яичные товары.

Тема 1.7. Мясные товары.

Тема 1.8 Рыбные товары.

Раздел 2 . Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда

Тема 2.1. Торгово-технологическое оборудование.

Профессиональный модуль ПМ.03

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

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.

Учебная и производственная практика проводится на предприятиях торговли.

Цели и задачи профессионального модуля ПМ 03

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;

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

- 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 ;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

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

МДК 01.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники

Раздел 1. Устройство и эксплуатация контрольно-кассовой техники

Тема 1.1 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники..

Тема 1.2 Устройство и эксплуатация контрольно-кассовой машины «Ока 102 Ф».

Тема 1.3. Устройство и эксплуатация контрольно-кассовой машины «Астра 100 Ф».

Тема 1.4. Устройство и эксплуатация POS- терминала

Тема 1.5. Организация рабочего места кассира.

Раздел 2. Учет кассовых операций.

Тема 2.1. Выполнение кассовых операций.

Тема 2.2. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Программа учебной практики

Тема 1. Устройство и эксплуатация контрольно-кассовой техники

Виды работ:

- приобретение навыков по соблюдению правил техники безопасности.
- приобретение навыков по подготовке рабочего места кассира к работе.
- приобретение навыков по подготовке к работе контрольно-кассовой техники различных видов.
- приобретение навыков по распознаванию основных устройств различных типов ККТ.
- приобретение навыков работы на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах.
- приобретение навыков по устранению мелких неисправностей при работе на ККТ.
- приобретение навыков по выполнению расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека.
- приобретение навыков по проверке платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот.
- приобретение навыков по осуществлению заключительных операций при работе

на контрольно-кассовой технике.

- приобретение навыков по распознаванию платежеспособности государственных денежных знаков.

- приобретение навыков по оформлению документов по кассовым операциям.

Тема 2. Учет кассовых операций.

Виды работ:

- приобретение навыков по формам материальной ответственности.

- приобретение навыков по оформлению договоров о материальной ответственности.

- приобретение навыков по учету движения денежных средств.

- приобретение навыков по подготовке денег для сдачи в банк.

- приобретение навыков по заполнению книги кассира. Приобретение навыков по заполнению книги кассира-операциониста.

- приобретение навыков по составлению кассового отчета. Приобретение навыков по оформлению кассовых ордеров.

- приобретение навыков по порядку проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.

- приобретение навыков по заполнению акта снятия кассы.

Тема 3. Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров

Виды работ:

- прохождение следующих видов инструктажей: вводный, на рабочем месте продавца непродовольственных товаров. Обслуживание покупателей с соблюдением закона «О защите прав потребителей» и правил торговли. Использование системы защиты товаров, весоизмерительного оборудования.

- участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.

- использование мебели для торговых предприятий для размещения и выкладки товаров, оформление витрин, оформление подарочных наборов.

- распознавание ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей.

- распознавание ассортимента шерстяных и шелковых тканей. Способы отмеривания тканей.

- распознавание ассортимента верхней одежды. Распознавание ассортимента верхнего трикотажа.

- распознавание ассортимента легкого платья.

- распознавание ассортимента нательного, постельного, столового белья, головных уборов.

- распознавание ассортимента бельевого трикотажа. Распознавание ассортимента чулочно-носочных изделий, трикотажных головных уборов, перчаток и варежек.

- распознавание ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

- распознавание ассортимента кожаной обуви. Распознавание ассортимента

резиновой обуви.

- распознавание ассортимента текстильной и швейной галантереи.
- распознавание ассортимента металлической галантереи. Распознавание ассортимента кожаной галантереи.
- распознавание ассортимента товаров из пластических масс, щеток и зеркал.
- распознавание ассортимента парфюмерных товаров и туалетного мыла.
- распознавание ассортимента косметических товаров. Распознавание ассортимента фототоваров и часов. Распознавание ассортимента художественных изделий, сувениров и ювелирных изделий.
- распознавание ассортимента стеклянной посуды.
- распознавание ассортимента металлической и пластмассовой посуды.
- распознавание ассортимента товаров бытовой химии.
- распознавание ассортимента проводов, шнуров и электроосветительных приборов.
- распознавание ассортимента электронагревательных приборов.
- распознавание ассортимента стиральных машин, холодильников, пылесосов.
- распознавание ассортимента теле радиотоваров.
- распознавание ассортимента мебели.
- распознавание ассортимента школьно-письменных товаров и игрушек.
- распознавание ассортимента спортивных товаров.

Тема 4. Организация продаж и обслуживания покупателей

Виды работ:

- выполнение технологических операций по подготовке рабочего места с соблюдением правил личной гигиены продавца и кассира, согласно технике безопасности и охраны труда.
- выполнение операций по приемке товаров. Выполнение операций по хранению товаров.
- выполнение операций по размещению товаров в торговом зале. Выполнение операций по подготовке товаров к продаже.
- выполнение операций по выкладке товаров в торговом зале. Использование различных видов оборудования при организации торгово-технологического процесса.
- идентификация ассортимента различных групп непродовольственных товаров. Освоение операций по технологии продаж различных групп непродовольственных товаров.
- использование различных методов изучения потребительского спроса.
- применение методов контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей при обслуживании покупателей. Использование Закона «О защите прав потребителей» при обслуживании покупателей.
- выбор и оценивание эффективности маркетинговых приемов активизации продаж, используемых в торговых организациях различных типов.
- оценивание качества дополнительных торговых услуг на предприятиях

розничной торговой сети.

Тема 5. Продажа продовольственных товаров

Виды работ:

- изучение перечня инструкций по ТБ и документов, регламентирующих порядок выполнения работ. Организация рабочего места с соблюдением правил и инструкций по охране труда.
- эксплуатация холодильного и весоизмерительного оборудования в технологическом процессе магазина.
- подготовка и использование в технологическом процессе торгового оборудования.
- приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Подготовка товаров к продаже.
- расшифровка маркировки. Упаковка товаров. Оформление ценника.
- консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Подсчёт стоимости покупки. Выписка товарного чека. Выдача покупки.
- распознавание ассортимента основных видов круп, муки, макаронных изделий.
- распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий, бараночных изделий и пищевых концентратов.
- распознавание ассортимента свежих овощей, свежих плодов, овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов.
- распознавание ассортимента крахмала, сахара и меда, фруктово-ягодных кондитерских изделий.
- распознавание ассортимента конфет, ириса, драже, какао-порошка, шоколада и карамели, печенья, пряников, вафель, тортов и пирожных, халвы и восточных сладостей.
- распознавание ассортимента пряностей и приправ, чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.
- распознавание ассортимента алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков и табачных изделий.
- распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов, кисломолочных продуктов.
- распознавание ассортимента твердых сычужных, мягких, кисломолочных, рассольных сыров, переработанных сыров, мороженого.
- распознавание ассортимента яиц и яичных продуктов, пищевых жиров.
- распознавание ассортимента вареных, полукопченых и копченых колбас, мясных копченостей и мясных консервов.
- распознавание ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов.
- учет и отчетность. Оформление сопроводительных документов.

Программа производственной практики

Тема 1. Устройство и эксплуатация контрольно-кассовой техники. Учет кассовых операций.

Виды работ:

- подготовка рабочего места кассира к работе. Подготовка контрольно-кассовой техники к работе.
- распознавание основных устройств различных типов ККТ. Проверка качества продаваемых товаров.
- устранение мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности.
- выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека. Проверка платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот.
- выполнение заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике.
- подготовка и сдача денежной выручки. Документальное оформление неиспользованных покупателями чеков, заполнение журнала кассира-операциониста.
- эксплуатация контрольно-кассовой техники различных видов.
- формы материальной ответственности. Оформление договоров о материальной ответственности.
- учет движения денежных средств. Оформление книги кассира, книги кассира-операциониста.
- оформление кассовых ордеров, кассового отчета. Подготовка денег для сдачи в банк, оформление препроводительной ведомости.
- проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.
- оформление акта снятия кассы.

Тема 2. Основы товароведения непродовольственных товаров.

Виды работ:

- ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение следующих видов инструктажей: вводный, на рабочем месте продавца непродовольственных товаров. Обслуживание покупателей с соблюдением закона «О защите прав потребителей» и правил торговли. Использование системы защиты товаров, вес измерительного оборудования.
- приемка товаров по количеству и качеству, проверка комплектности, идентификация товаров различных товарных групп, оформление сопроводительных документов.
- расшифровка маркировки товаров, клеймения и символов по уходу, оценка

качества по органолептическим показателям. Оформление актов о приемке товаров по количеству и качеству.

- условия возврата и обмена недоброкачественных товаров.
- освоение порядка обмена товара и возврата денег покупателю.
- освоение техники упаковки товаров.
- оформление предварительных заказов на отсутствующие в продаже товары.
- осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Правило хранения товаров на предприятии.

- изучение порядка ведения книги отзывов и предложений.
- составление товарно-денежного отчета.
- изучение перечня товаров подлежащего качеству, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар.
- изучение сертификатов соответствия. Правила расчета с покупателями.
- выполнение технологических операций по подготовке рабочего места с соблюдением правил личной гигиены продавца и кассира, согласно технике безопасности и охраны труда.
- выполнение операций по хранению товаров. Выполнение операций по размещению товаров в торговом зале. Выполнение операций по подготовке товаров к продаже. Выполнение операций по выкладке товаров в торговом зале.
- подготовка товаров к продаже с соблюдением Правил торговли: распознавание дефектов непродовольственных товаров, определение сортности товаров, разбраковка, упаковка товара, заполнение ценников.
- использование различных видов оборудования при организации торгово-технологического процесса. Идентификация ассортимента различных групп непродовольственных товаров.
- оформление витрин в соответствии с типом магазина, его планировкой и интерьером.

Тема 3. Организация продажи и обслуживания покупателей

Виды работ:

- организация продажи и обслуживания покупателей.
- способы отмеривания тканей. Продажа хлопчатобумажных и льняных тканей. Продажа шерстяных и шелковых тканей. Консультирование о свойствах и правилах ухода, оказание помощи покупателю при расчете количества ткани на изделие.
- продажа верхней одежды. Продажа легкого платья. Продажа верхнего трикотажа.
- консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям.
- продажа нательного, постельного, столового белья, головных уборов. Продажа бельевого трикотажа. Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу.
- продажа чулочно-носочных изделий, трикотажных головных уборов, перчаток и

варежек. Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям. Состояние моды текущего сезона.

- продажа кожаной обуви. Продажа резиновой обуви. Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям. Состояние моды текущего сезона.

- продажа текстильной и швейной галантереи. Консультирование о свойствах, расшифровка, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа металлической галантереи. Консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа кожаной галантереи. Консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа товаров из пластических масс, щеток и зеркал. Консультирование о свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа парфюмерных товаров и туалетного мыла. Консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим.

- продажа косметических товаров. Консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа фототоваров и часов. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики.

- продажа художественных изделий, сувениров и ювелирных изделий. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики.

- продажа стеклянной посуды. Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность.

- продажа фарфорово-фаянсовой посуды. Продажа металлической и пластмассовой посуды. Консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность.

- продажа товаров бытовой химии. Консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям. Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей. Основные поставщики товаров.

- продажа проводов, шнуров и электроосветительных приборов.

Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики.

- продажа электронагревательных приборов и приборов для поддержания климата. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики.

- продажа стиральных машин, холодильников, пылесосов. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектности, количественной характеристики.

- продажа мебели. Консультация о свойствах, оценка качества по органолептическим показателям. Продажа строительных материалов. Консультирование о свойствах, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа школьно-письменных товаров и игрушек. Консультирование о свойствах, оценка качества по органолептическим показателям, расшифровка маркировки.

- продажа спортивных товаров. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.

- продажа теле радио товаров. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики.

- составление отчетной документации. Участие в инвентаризации.

Тема 4. Организация операций с товарами до предложения их покупателям

Виды работ:

- изучение перечня инструкций по ТБ и документов, регламентирующих порядок выполнения работ. Организация рабочего места с соблюдением правил и инструкций по охране труда.

- изучение ассортимента, маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

- определение качества продовольственных товаров органолептическим методом, распознавание дефектов пищевых продуктов.

- осуществление приемки товаров и контроля за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Составление актов на расхождения по количеству и качеству товаров.

- участие в организации работ по размещению на хранение различных групп продовольственных товаров, согласно правилам хранения и учитывая товарное соседство.

- подготовка товаров к продаже с соблюдением Правил торговли: распознавание дефектов продовольственных товаров, определение сортности товаров, разбраковка, фасовка, упаковка товара, заполнение ценников.
- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
- оформление витрин в соответствии с типом магазина, его планировкой и интерьером.
- знакомство с правилами оформления ценников, согласно Правилам торговли.
- подготовка к работе механического оборудования и ККТ.
- работать на весоизмерительном оборудовании и ККТ.

Тема 5. Организация продажи и обслуживания покупателей

Виды работ:

- обслуживание покупателей с соблюдением правил продажи, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Соблюдение порядка обмена и возврата продовольственных товаров в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».
- изучение покупательского спроса с использованием различных приемов.
- участие в решении спорных ситуаций, применяя Правила торговли и Закон о защите прав потребителей.
- составление отчетной документации. Участие в инвентаризации.

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Базовые общеобразовательные учебные дисциплины

ОУД.01 Русский язык и литература

ОУД.02 Иностранный язык

ОУД.03 История

ОУД.04 Обществознание

ОУД.05 Естествознание

Физика

Химия

Биология

ОУД.06 География

ОУД.07 Экология

ОУД.08 Физическая культура

ОУД.09 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.10 Психология

ОУД.11 Технология

Профильные общеобразовательные учебные дисциплины

ОУД.12 Право

ОУД.13 Экономика

ОУД.14 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

ОУД.15 Информатика

Программы общеобразовательных учебных дисциплин разработаны на основании примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии 374) от 23 июля 2015 г.)

4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

4.2. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС,

Условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение компетенций по модулям, положительная оценка теоретических знаний и учебной практики, дневник – отчёт с регистрацией ежедневной профессиональной деятельностью в период практики на предприятии, заверенный штатным работником предприятия, практическая квалификационная работа, производственная характеристика, результаты личных достижений, письменная экзаменационная работа.