**АННОТАЦИЯ**

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии среднего профессионального образования**

**100701.01 Продавец, контролер-кассир**

**Форма обучения –** очная

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования  **100701.01 Продавец, контролер-кассир (далее – ППКРС СПО)** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в КГБОУ СПО СГПТТ с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «02» августа 2013 г. № 723.

ППКРС СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии.

В области обучения целью ППКРС СПО по данной профессии является подготовка в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, получение среднего профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

В области воспитания личности целью ППКРС СПО по данной профессии является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

**2.Общие положения**

**2.1.Квалификация:**

**-** Продавец непродовольственных товаров;

- Продавец продовольственных товаров;

- Контролер-кассир

**2.2. Характеристика профессиональной деятельности:**

- организационно-технологический процесс обслуживания покупателей,

- продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

**2.3.Объектами профессиональной деятельности являются:**-товарно-сопроводительные документы;
-торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное,

 -холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
-ассортимент товаров;
-технологические процессы.

**2.4.Виды профессиональной деятельности:**

**-** Продажа непродовольственных товаров;
- Продажа продовольственных товаров;

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

**2.5.Перечень формируемых компетенций:**

**Выпускник, освоивший ППКРС,** **должен обладать общими компетенциями**, включающими в себя способность:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. 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).
**Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями,** соответствующими видам 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.
● **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.
●**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.

**3. Аннотации программ учебных дисциплин**

**Общепрофессиональный цикл:**

- Основы деловой культуры;

- Основы бухгалтерского учета;

- Организация и технология розничной торговли;

- Безопасность жизнедеятельности;

- Защита прав потребителей;

- Основы бизнеса и предпринимательской деятельности.

**Профессиональный цикл, разделы:**

- физическая культура;

-учебная практика;

-производственная практика;

-промежуточная аттестация;

-государственная итоговая аттестация.

**ОП.00 Общепрофессиональный цикл**

**ОП.01. Основы деловой культуры**

**В результате освоения 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 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

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *34* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *24* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *6* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *10* |
| в том числе: |  |
|  внеаудиторная самостоятельная работа:- Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | *10* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.* |  |

Содержание дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 1. | Введение |
| Тема 2. | Деловая культура |
| Тема 3. | Индивидуальные особенности личности |
| Тема 4. | Коммуникативная компетентность работников торговли |
| Тема 5. | Основы управления и конфликтология |

**ОП. 02. Основы бухгалтерского учета**

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

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

**В результате освоения 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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 90 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 64 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | 4 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 26 |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. |  |
| Итоговая аттестация в форме *экзамена*  |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
| **Раздел 1 Основы бухгалтерского учета.** |
| Тема 1.1. | Понятие, задачи, методы и объекты бухгалтерского учёта |
| Тема 1.2. | Бухгалтерский баланс |
| Тема 1.3. | Счета и двойная запись |
| Тема 1. 4. | Документация |
| **Раздел 2. Материальная ответственность** |
| Тема 2.1. | Материальная ответственность |
| **Раздел 3. Учёт товаров и тары** |
| Тема 3.1. |  Документальное оформление приёмки товаров |
| Тема 3.2. | Документальное оформление реализации товаров |
| Тема 3.3. | Учёт тары |
| Тема 3.4. | Товарные потери |
| Тема 3.5. | Переоценка товаров |
| **Раздел 4. Учет денежных средств** |
| Тема 4.1. | Учёт кассовых операций |
| Тема 4.2. | Учёт операций по расчетному счету |
| **Раздел 5. Инвентаризация** |
| Тема 5.1. | Инвентаризация |

**ОП.03. Организация и технология розничной торговли**

**В результате освоения 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 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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *50* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *34* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *6* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *16* |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *16* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
|  Введение |
| **Раздел 1. Розничная торговая сеть.** |
| Тема 1.1. | Услуги розничной торговли |
| Тема 1.2. | Розничная торговая сеть |
| **Раздел 2 Содержание торгово-технологического процесса.** |
| Тема 2.1. | Основы маркетинговой деятельности в торговле |
| Тема 2.2. | Основы товароснабжения в торговле |
| Тема 2.3. | Тара и тарные операции в магазине |
| Тема 2.4. | Торгово-технологический процесс |
| Тема 2.5. | Требования к обслуживающему персоналу |

**ОП.04. Санитария и гигиена**

**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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 25 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 17 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 2 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 8 |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 8 |
| Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета* |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
|  Введение |
| Раздел 1. **Основы микробиологии.** |
| Тема 1.1. | Основы морфологии и систематики микроорганизмов |
| Тема 1.2. |  Влияние факторов внешней среды на организмы |
| Тема 1.3. | Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими. |
| Тема 1.4. | Микробиология пищевых продуктов |
| **Раздел 2. Санитарные требования.** |
| Тема 2.1. | Санитарное законодательство |
| Тема 2.2. | Санитарные требования |
| **Раздел 3. Личная гигиена работника торговли.** |
| Тема 3.1. | Требования к личной гигиене персонала |

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

**В результате освоения учебной дисциплины 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 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;

**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 НПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *42* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | *32* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *8* |
|  контрольные работы | *1* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *14* |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | *14* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* |

Содержание дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 1. | Основные законодательные положения и организация охраны труда**.** |
| Тема 2. | Производственный травматизм и профессиональные заболевания. |
| Тема 3. | Электро и пожарная безопасность |
| Тема 4. | Производственная санитария и гигиена труда. |
| Тема 5. | Техника безопасности в торговле |

**ОП.06. Защита прав потребителей**

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

 - соблюдать требования законодательства в сфере защиты прав
потребителей.

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

- структуру и содержание Закона РФ «О защите прав потребителей»

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 24 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 10 |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 10 |
| Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета* |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
| Введение |
| Тема 1. | Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей |
| Тема 2. | Государственная и общественная защита прав потребителей |

**ОП.07. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности**

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

-  формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Хабаровского края;

- ставить цели в соответствии с  бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;

- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;

- начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;

- формировать пакет документов для получения кредита;

- проводить отбор, подбор и оценку  персонала, оформлять трудовые отношения;

- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;

- обосновывать ценовую политику;

- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;

- составлять бизнес-план на основе современных программных технологий.

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

- понятие, функции  и  виды предпринимательства;

- задачи государства и края по формированию социально ориентированной рыночной экономики;

- особенности предпринимательской деятельности в крае в современных условиях;

- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;

- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;

- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;

- порядок лицензирования  отдельных видов деятельности;

- деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности;

-юридическую ответственность предпринимателя;

- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;

- формы государственной поддержки малого бизнеса;

- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;

- системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов;

- виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства;

- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;

- ценовую  политику в предпринимательстве;

- сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;

- методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 62 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 48 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | 18 |
| Итоговая аттестация в форме *дифференцированного зачета* |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
| **РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА** |
| Тема 1. | **Основы предпринимательства** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ БИЗНЕСА** |
| Тема 2.1. | **Основы разработки бизнес-плана** |
| Тема 2.2. | **Правовое регулирование предпринимательской деятельности** |
| Тема 2.3. | **Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей** |
| Тема 2.4. | **Государственная поддержка предпринимательской деятельности** |
| Тема 2.5. | **Основы бухгалтерского учета и режимы действующего налогообложения предприятий малого и среднего бизнеса** |
| Тема 2.6. | **Имущественные, финансово-кредитные, кадровые ресурсы для малого предпринимательства** |
| Тема 2.7. | **Маркетинг в предпринимательской деятельности** |
| Тема 2.8. | **Реализация бизнес-идей в предпринимательстве** |

**4.Аннотация программ профессиональных модулей**

**ПМ.01Продажа не продовольственных товаров.**

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ФГОС СПО **100701.01 Продавец, контролер-кассир,**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Продажа не продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения**

**профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

-обслуживания покупателей, продажи различных групп
непродовольственных товаров;

**уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

**знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

- назначение, классификацию торгового инвентаря;

-назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

- закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда

**Виды учебной работы и объём учебных часов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 638 |
| Максимальная учебная нагрузка | 404 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 170 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 40 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 85 |
| Учебная практика | 90 |
| Производственная практика | 144 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

|  |
| --- |
| **МДК.01.01. Розничная торговля** **непродовольственными** **товарами** |
| Введение |
| Тема 1. | Основы товароведения непродовольственных товаров |
| Тема 2. | Продажа текстильных товаров |
| Тема 3. | Продажа нетканых материалов и искусственного меха |
| Тема 4. | Продажа швейных и трикотажных товаров |
| Тема 5. | Продажа пушно-меховых и овчинно-шубных товаров |
| Тема 6. | Продажа обувных товаров |
| Тема 7. | Продажа галантерейных товаров |
| Тема 8. | Продажа парфюмерно-косметических товаров |
| Тема 9. | Продажа силикатных товаров |
| Тема 10. | Продажа металлохозяйственных товаров |
| Тема 11. | Продажа товаров из пластмасс |
| Тема 12. | Продажа товаров бытовой химии |
| Тема 13. | Продажа электробытовых товаров |
| Тема 14 | Продажа оргтехнических товаров |
| Тема 15. | Продажа игрушек |
| Тема 16. | Продажа школьно-письменных и канцелярских товаров |
| Тема 17. | Продажа радиоэлектронных товаров |
| Тема 18. | Продажа фототоваров |
| Тема 19. | Продажа спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты |
| Тема 20. | Продажа мебельных товаров |
| Тема 21. | Продажа строительных товаров |
| Тема 22. | Продажа ковров и ковровых изделий |
| Тема 23. | Продажа ювелирных товаров и часов |

**ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ФГОС СПО **100701.01 Продавец, контролер-кассир,**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения**

**профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

**Уметь:**

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

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологическогоконтрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, 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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 526 |
| Максимальная учебная нагрузка | 280 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 187 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 50 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 93 |
| Учебная практика | 102 |
| Производственная практика | 144 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

|  |
| --- |
| **МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами** |
| Введение |
| Тема 1. | Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда |
| Тема 2. | Изучение покупательского спроса |
| Тема 3. | Основы товароведения про­довольственных товаров |
| Тема 4. | Продажа зерномучных това­ров |
| Тема 5. | Продажа молочных товаров |
| Тема 6. | Продажа пищевых жиров |
| Тема 7. | Продажа пищевых жиров |
| Тема 8. | Продажа яиц и яичных то­варов |
| Тема 9. | Продажа крахмала, крахмалопродуктов, сахара, меда и конди­терских изделий |
| Тема 10. | Продажа вкусовых товаров |
| Тема 11. | Продажа плодоовощных товаров |
| Тема 12. | Продажа мяса и мясных продуктов |
| Тема 13. | Продажа рыбы и рыбных продуктов |

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

Программа профессионального модуля - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ФГОС СПО **100701.01 Продавец, контролер-кассир,**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателямии соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;

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

- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;

- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;

- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;

- оформлять документы по кассовым операциям;

- соблюдать правила техники безопасности;

**знать:**

- документы, регламентирующие применение ККТ;

- правила расчетов и обслуживания покупателей;

- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;

- классификацию устройства ККТ;

- основные режимы ККТ;

- особенности технического обслуживания ККТ;

- признаки платежности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;

- правила оформления документов по кассовым операциям.

**Виды учебной работы и объём учебных часов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 526 |
| Максимальная учебная нагрузка | 120 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 80 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 40 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 40 |
| Учебная практика | 96 |
| Производственная практика | 108 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание обучения по профессиональному модулю:**

|  |
| --- |
| **МДК.03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники** |
| Тема 1. | Эксплуатация ККТ.  |
| Тема 2. | Организация рабочего места кассира. |
| Тема 3. | Подготовка к работе ККТ различных типов. |
| Тема 4. | Работа на ККТ различных видов. |
| Тема 5. | Неисправности и способы их устранения при работе на ККТ различных типов. |
| Тема 6. | Заключительные операции при работе на ККТ. |