



БЕГЕМОТ

Министерство образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

38.01.02 Продавец, контролер - кассир

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника

продавец непродовольственных товаров,
продавец продовольственных товаров,
контролер-кассир

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 7 от 25.06.2024 г.

**Утверждено Приказом ТОГБПОУ «Колледж
торговли, общественного питания и сервиса»**

приказ № 111 от 25.06.2024 г.

М.И. Кузнецова/

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Бегемот»**

/Т.В. Завражина/

2024 год



Согласовано:

МАОУ СОШ №17

Директор

_____ / _____ /

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее - ОПОП-П) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. № 723) и Примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-295 от 27.06.2023)

Организация – разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчики:

Илясова Н.А - преподаватель;
Клубникина Л.С. – преподаватель;
Курносова С.А.- мастер производственного обучения;
Попова Н.Н.- мастер производственного обучения;
Симонова Г.Н – председатель ПЦК профессиональных дисциплин;
Буракова С.И. – заведующий учебной частью;
Загородникова Н.И. – заместитель директора по УПР;
Мартынова М.В. – заместитель директора по УВР;
Тимофеева Т.А. – методист.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	21
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	31
5.1. Учебный план	31
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	Ошибка! Закладка не определена.
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	35
5.4. Календарный учебный график	38
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	39
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	39
5.7. Практическая подготовка	39
5.8. Государственная итоговая аттестация	40
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	41
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	41
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	41
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	42
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	42

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. При разработке образовательной программы учтена реализация общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

1.2. Нормативные документы:

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.02.08 Продавец, контролер-кассир (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об

организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ». Устав ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утвержденный Постановлением администрации Тамбовской области от 29.05.2019.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>отрасль Туризм и сфера услуг</i>	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	-	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	<i>Ежегодные медицинские осмотры</i>	
Реквизиты ФГОС СПО	<i>Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир»</i>	
Квалификация (-и) выпускника	<i>продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров, контролер-кассир</i>	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>12759 Кладовщик</i>	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	<i>1 год 10 месяцев</i>	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	2952	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	<i>1 год 10 месяцев</i>	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2076	1626
Общеобразовательные дисциплины	1440	358
общепрофессиональный цикл (в т.ч. физическая культура)	196	132
профессиональный цикл	1096	400
в т.ч. практика:	756	756
- учебная	252	252
- производственная	504	504
Вариативная часть образовательной программы	180	180
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	280	246
<i>ОП.08.ц Цифровая экономика в торговле</i>	36	36

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	144	122
МДК.04.01 Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик	60	50
УП.04 Учебная практика	36	36
ПП.04 Производственная практика	36	36
Экзамен по модулю	12	12
ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	72	
Всего	2952	1626

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты¹

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Постановление Минтруда РФ от 10.11.1992 N 31 (ред. от 24.11.2008) "Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих"	12759 Кладовщик	Кладовщик	Принимает на склад, взвешивает, хранит и выдает со склада различные материальные ценности Контролирует целостность упаковки и тары принимаемых на склад товарно-материальных ценностей. Проверяет соответствие принимаемых на склад товарно-материальных ценностей сопроводительным документам. Перемещает материальные ценности к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам,

¹ При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

			<p>качеству, назначению и другим признакам.</p> <p>Организует хранение материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь.</p> <p>Обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей.</p> <p>Составляет дефектные ведомости на неисправные инструменты, приборы и т.д., акты на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов.</p> <p>Ведет учет наличия на складе хранящихся товарно-материальных ценностей и отчетную документацию по их движению.</p> <p>Принимает участие в проведении инвентаризаций товарно-материальных ценностей.</p>
--	--	--	---

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Продажа непродовольственных товаров	ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров
Продажа продовольственных товаров	ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик	ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		
ОК 03		Умения:

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир</p>

		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Продажа непродовольственных товаров.	ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Навыки:
		обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		Умения:
		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
		Знания:
		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
	ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	Навыки:
		обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		Умения:
		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
		Знания:
		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	
	ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Навыки:
		обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		Умения:
		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;

		<p>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</p> <p>Знания: 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</p>
<p>Продажа продовольственных товаров</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p>Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров</p> <p>Знания: 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.</p> <p>Умения 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;</p>

		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
	ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Навыки:
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		Знания:
		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
		Умения
	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	
	ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Навыки:
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		Знания:
		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;

		<p>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</p> <p>Умения 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;</p>
	<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<p>Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Знания: 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.</p> <p>Умения</p>

		<p>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;</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования.</p>	<p>Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Знания: 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.</p> <p>Умения 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;</p>

		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование;
	ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<p>Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Знания: 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.</p> <p>Умения 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;</p>
	ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<p>Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;</p> <p>Знания: классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>

		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.
		Умения
		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;
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.	Навыки:
		эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
		Умения:
		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;
		Знания:
		документы, регламентирующие применение ККТ;
		правила расчетов и обслуживания покупателей;
		типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
классификацию устройства ККТ;		
основные режимы ККТ;		

	<p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	<p>Навыки:</p> <p>эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>Знания:</p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<p>Навыки:</p> <p>эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>Знания:</p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p>

	<p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	<p>Навыки:</p> <p>эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>Знания:</p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p>типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<p>Навыки:</p> <p>эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>Умения:</p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>Знания:</p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p>

		<p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p> классификацию устройства ККТ;</p> <p> основные режимы ККТ;</p> <p> особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p> признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p> правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик</p>	<p>ПК.4.1 управлять и контролировать товар на складе, вести отчетную документацию</p>	<p>Владеть навыками: Принимает на склад, взвешивает, хранит и выдает со склада различные материальные ценности Контролирует целостность упаковки и тары принимаемых на склад товарно-материальных ценностей. Проверяет соответствие принимаемых на склад товарно-материальных ценностей сопроводительным документам. Перемещает материальные ценности к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам.</p> <p>Уметь: Организовать хранение материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь. Обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей. Составлять дефектные ведомости на неисправные инструменты, приборы и т.д., акты на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов. Вести учет наличия на складе хранящихся товарно-материальных ценностей и отчетную документацию по их движению. Принимать участие в проведении инвентаризаций товарно-материальных ценностей.</p> <p>Знать: номенклатуру, сортамент и ассортимент хранящихся материальных ценностей, их свойства и назначение; правила ведения складского хозяйства; правила учета, хранения, движения товарно-материальных ценностей на складе, а также правила оформления сопроводительных документов на них; правила комплектования партий различных материальных ценностей по технологическим документам; правила применения складского измерительного инструмента, приспособлений и механизмов;</p>

	<p>способы предохранения вещей, продукции и сырья от порчи при разгрузке, погрузке и хранении на складе;</p> <p>правила проведения инвентаризаций;</p> <p>правила противопожарной безопасности по хранению материалов и содержанию служебных помещений;</p> <p>правила охраны труда при хранении и перемещении товарно-материальных ценностей.</p>
--	--

4.3. Матрица компетенций выпускника по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики²

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по ФГОС СПО	Продажа непродовольственных товаров	ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30	Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» отсутствует	Обслуживание покупателей: предложение и показ непродовольственных товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание чека. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего
		ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.			
		ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах			

² Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		товаров, требованиях безопасности их эксплуатации			запаса товаров, их сохранности, исправности и правильной эксплуатации торгового-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к продаже: распаковка, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств и т.д. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности инвентаря и инструмента; размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Получение и подготовка упаковочного материала. Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации. При необходимости работа на контрольно-кассовой машине, подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.
Продажа продовольственных товаров	ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль		Единый тарифно-квалификационный	Раздел ЕТКС «Торговля и	Обслуживание покупателей.

	<p>за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30</p>	<p>общественное питание» отсутствует</p>	<p>Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента. Участие в получении товаров. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния. Изучение спроса покупателей.</p>
<p>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.</p>	<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>ПК 3.2. Проверять</p>	<p>Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих</p>	<p>Раздел I. Общеотраслевые квалификационные характеристики должностей работников, занятых на</p>	<p>Осуществляет операции по приему, учету, выдаче и хранению денежных средств и ценных бумаг с обязательным соблюдением правил,</p>

		<p>платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p> <p>ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	«Кассир»	предприятиях, в учреждениях и организациях	обеспечивающих их сохранность. Получает по оформленным в соответствии с установленным порядком документам денежные средства и ценные бумаги в учреждениях банка для выплаты рабочим и служащим заработной платы, премий, оплаты командировочных и других расходов. Ведет на основе приходных и расходных документов кассовую книгу, сверяет фактическое наличие денежных сумм и ценных бумаг с книжным остатком. Составляет описи ветхих купюр, а также соответствующие документы для их передачи в учреждения банка с целью замены на новые. Передает в соответствии с установленным порядком денежные средства инкассаторам. Составляет кассовую отчетность.
ВД по запросу работодателя ³	Управление и контроль товаров, материалов и инвентаря на складе	ПК.1 Управлять и контролировать товар на складе, вести отчетную		12759 Кладовщик	Принимает на склад, взвешивает, хранит и выдает со склада

³ Перечисляются ВД сформированные в том числе с учетом отраслевых потребностей ПОП-П

		документацию			<p>различные материальные ценности</p> <p>Контролирует целостность упаковки и тары принимаемых на склад товарно-материальных ценностей. Проверяет соответствие принимаемых на склад товарно-материальных ценностей сопроводительным документам.</p> <p>Перемещает материальные ценности к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам.</p> <p>Организует хранение материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь.</p> <p>Обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей.</p> <p>Составляет дефектные ведомости на неисправные инструменты, приборы и т.д., акты на их ремонт и списание, а также на</p>
--	--	--------------	--	--	---

					<p>недостачу и порчу материалов.</p> <p>Ведет учет наличия на складе хранящихся товарно-материальных ценностей и отчетную документацию по их движению.</p> <p>Принимает участие в проведении инвентаризаций товарно-материальных ценностей.</p>
--	--	--	--	--	---

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план ⁴

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы, ак.час	Вариативная часть образовательной программы, ак.час	Распределение нагрузки			
		экзамен	дз			учебные занятия	практики	курсовой проект	самостоятельная работа	промежуточная аттестация			1 курс		2 курс	
													1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12				
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины			1476	358	1440	0	0	18	18	1476	0	476	568	321	111
ООД.01	Русский язык	2		72	10	60			6	6	72		34	38		
ООД.02	Литература		2	108	14	108					108		34	74		
ООД.03	История		2	136	10	136					136		68	68		
ООД.04	Обществознание		4	108	15	108					108				85	23
ООД.05	География		2	72	16	72					72		34	38		
ООД.06	Иностранный язык		2	72	56	72					72		34	38		
ООД.07	Математика	4		340	34	328			6	6	340		102	90	102	46

⁴ Образовательная организация распределяет часы в учебном плане в зависимости от срока реализации и объема ОПОП-П, согласованных с работодателем, с учетом примерного распределения объема в ПОП-П.

ООД.08	Информатика	2		144	86	132			6	6	144		68	76		
ООД.09	Физическая культура		2	72	11	72					72		34	38		
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	10	68					68		34	34		
ООД.11	Физика		2	108	10	108					108		34	74		
ООД.12	Химия		4	72	42	72					72				51	21
ООД.13	Биология		4	72	12	72					72				51	21
ООД.14	Индивидуальный проект		3	32	32	32					32				32	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			196	132	196	0	0	0	0	160	36	64	64	68	0
ОП.01	Основы деловой культуры		2	32	20	32					32			32		
ОП.02	Основы бухгалтерского учета		2	32	20	32					32			32		
ОП.03	Организация и технология розничной торговли		1	32	20	32					32		32			
ОП.04	Санитария и гигиена		1	32	20	32					32		32			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		3	32	20	32					32				32	
ОП.06 ц	Цифровые технологии в торговле		3	36	32	36					36				36	
ПМ.00	Профессиональный цикл			1204	1096	400	756	0	0	48	1060	144	72	232	189	711
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров			372	342	108	252	0	0	12	372	0	36	120	17	199
МДК.01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	4		120	90	108				12	120		36	48	17	19
УП.01	Учебная практика		2	72	72		72				72			72		

ПП.01	Производственная практика		4	180	180		180				180					180
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров			292	268	64	216	0	0	12	292	0	36	112	0	144
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарами	2		76	52	64				12	76		36	40		
УП.02	Учебная практика		2	72	72		72				72			72		
ПП.02	Производственная практика		4	144	144		144				144					144
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями			396	342	168	216	0	0	12	396	0	0	0	136	260
МДК.03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	4		180	126	168				12	180				136	44
УП.03	Учебная практика		4	72	72		72				72					72
ПП.03	Производственная практика		4	144	144		144				144					144
ПМ.04*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			144	144	60	72	0	0	12	0	144	0	0	36	108
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии 12759Кладовщик		4	60	60	60					60				36	24
УП.04	Учебная практика		4	36	36		36				36					36
ПП.04	Производственная практика		4	36	36		36				36					36

ПА.04	Квалификационный экзамен	4		12	12					12		12				12
ФК.00	Физическая культура		4	40	40	40					40				34	6
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36												36
	ИТОГО			2952	1626	2076	756	0	18	66	2736	180	612	864	612	864
Дисциплин и МДК																
Учебной практики																
Производственной практики																
Экзаменов																
Диф. Зачетов																
Зачетов, к.р.																

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
6	ОП.06 ц Цифровые технологии в торговле	36	ЦОМ-/проект	Введена новая дисциплина по запросу опорного работодателя для получения умений, знаний, практического опыта, формирование базовых компетенций цифровизации в торговле
13	МДК. 04.01 Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик	60	ПОП-работодатель	Введен новый профессиональный модуль для расширения умений, знаний, практического опыта в своей профессиональной отрасли и в соответствии с требованиями опорного работодателя
14	УП. 04 Учебная практика	36	ПОП-работодатель	
15	ПП.04 Производственная практика	36	ПОП-работодатель	
Итого		180		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ⁵	Ответственный от предприятия
1.	Практическое занятие/Продажа непродовольственных товаров/обслуживание покупателей, продажа различных групп непродовольственных товаров; идентификация товаров различных групп; органолептическая оценка качества товаров, консультации о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровка маркировки и символов по уходу за товаром.	ПП.01 Производственная практика	288	6	Торговый зал магазина, зона обслуживания, подсобные помещения для приемки товаров, для подготовки товаров к продаже, складское помещение	Старший продавец
2	Практическое занятие/Продажа продовольственных товаров/ обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров; идентификация, органолептическая оценка качества продовольственных товаров; расчет энергетической ценности продуктов; подготовка измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.	ПП.02 Производственная практика	288	6	Торговый зал магазина, зона обслуживания, подсобные помещения для приемки товаров, для подготовки товаров к продаже, складское помещение	Старший продавец
3	Практическое занятие/Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями/эксплуатация контрольно-кассовой техники, распознавание денежных знаков, оформление документов по кассовым операциям	ПП.03 Производственная практика	180	6	Кассовая зона для кассира, кабинет старшего кассира	Старший кассир
4	Практическое занятие/ приобретает навыки по организации хранения материалов и продукции с целью предотвращения их порчи и потерь. Обеспечивает сохранность товарно-материальных ценностей.	УП.04 Учебная практика	36	4	Место для разгрузки и приемки товара по количеству и качеству, подсобные помещения для хранения товара, для комплектования	Заведующий складом

⁵ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

	<p>Составляет дефектные ведомости на неисправные инструменты, приборы и т.д., акты на их ремонт и списание, а также на недостачу и порчу материалов.</p> <p>Ведет учет наличия на складе хранящихся товарно-материальных ценностей и отчетную документацию по их движению.</p> <p>Принимает участие в проведении инвентаризаций товарно-материальных ценностей.</p>				заказа, для упаковки товара, для погрузки товара.	
5	<p>Практическое занятие/выполнение работ по профессии кладовщик/</p> <p>Принимает на склад, взвешивает, хранит и выдает со склада различные материальные ценности</p> <p>Контролирует целостность упаковки и тары принимаемых на склад товарно-материальных ценностей.</p> <p>Проверяет соответствие принимаемых на склад товарно-материальных ценностей сопроводительным документам.</p> <p>Перемещает материальные ценности к местам хранения вручную или при помощи штабелеров и других механизмов с раскладкой (сортировкой) их по видам, качеству, назначению и другим признакам.</p>	<p>ПП.04 Производственная практика</p>	36	4	<p>Место для разгрузки и приемке товара по количеству и качеству, подсобные помещения для хранения товара, для комплектования заказа, для упаковки товара, для погрузки товара.</p>	<p>Заведующий складом</p>

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир являются частью программы воспитания ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Бегемот», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы.

Порядок и условия проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённого Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013г.№ 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 17.11.2017 № 1138).

Для проведения ГИА по ОПОП-П по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

ГИА выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

ВКР является обязательной формой ГИА выпускников, завершающих обучение по образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа ГИА является частью образовательной программы по профессии.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается педагогами ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утверждается заместителем директора, и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Формой ГИА по ОПОП-П по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» является защита выпускной квалификационной работы, государственный и демонстрационный экзамен не предусмотрены.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Истории;
- Иностранного языка;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Организация и технологии розничной торговли;
- Основы бухгалтерского учета;

Мастерские и зоны по видам работ:

Зона по видам работ «Организация торговли и обслуживание покупателей»

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», реализует программу по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на базе ООО «Бегемот», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях⁷

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает

⁷ Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации

в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

- «ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».** Ошибка! Закладка не определена.
- «ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....** Ошибка! Закладка не определена.
- «ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ».....** Ошибка! Закладка не определена.
- «ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ».....** Ошибка! Закладка не определена.

2024г.

**Приложение 1.1
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>	
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров» в структуре образовательной программы</u>	
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	
<u>2.3. Примерное содержание профессионального модуля</u>	
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа непродовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04	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;	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;	обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

производить взвешивание товаров отдельных товарных групп	устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	120	90
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	372	342

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²	Учебная практика	Производственная практика
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 04	МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами	120	90	120	120	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	180	180						162
	Промежуточная аттестация	-	-						
	Всего:	372	342	120	120	-	-	72	162

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров. (60 ч)	
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами	
Тема 1.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	<p>Содержание</p> <p>Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования</p> <p>Маркировка товаров: виды маркировки, условные обозначения. Информационные знаки. Основы стандартизации и сертификации товаров</p> <p>Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента.</p> <p>Качество товаров. Методы оценки показателей качества товаров Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества.</p> <p>Потребительские свойства товаров. Понятие и номенклатура потребительских свойств. Градации качества товара. Контроль качества и количества товарных партий</p> <p>Товарные потери. Виды потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и списанию потерь</p> <p>Виды и формы товарной информации.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрихкодов непродовольственных товаров различных групп</p> <p>Определение видов и форм товарной информации расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу.</p> <p>Анализ ассортимента товаров в торговом предприятии в соответствии с классификацией. Урок - экскурсия в торговые предприятия города</p> <p>Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента</p> <p>Анализ структуры ассортимента</p> <p>Расчет товарных потерь. Решение проблемных ситуаций. Заполнение ТОРГ-15 Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Тема 1.2. Текстильные товары	<p>Текстильные волокна. Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон.</p> <p>Понятие о пряже и нитях. Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества Виды отделок тканей</p> <p>Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей.</p> <p>Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха, способы</p>

	<p>изготовления, виды Контрольная работа №2: выполнение задания в тестовой форме.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению.</p> <p>Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных производителей и поставщиков.</p>
<p>Тема 1.3. Швейные и трикотажные товары</p>	<p>Содержание</p> <p>Швейные товары. Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические, эстетические. Материалы, применяемые в производстве одежды. Символические обозначения свойств материалов Производство одежды.</p> <p>Классификация швейных товаров. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров.</p> <p>Трикотажные товары. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические.</p> <p>Классификация трикотажных изделий. По назначению, сырью, переплетению, способу изготовления и отделке. Ассортимент трикотажных изделий: верхние, бельевые, чулочно-носочные трикотажные изделия; головные уборы и перчаточные изделия. Требования к качеству трикотажных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №3: выполнение задания в тестовой форме.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий</p> <p>Анализ торгового ассортимента швейных изделий в розничном торговом предприятии Урок - экскурсия в торговое предприятие ОАО «ВиД».</p> <p>Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Тема 1.4. меховые товары</p>	<p>Содержание</p> <p>Пушно-меховые товары. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация.</p> <p>Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом.</p> <p>Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей.</p> <p>Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий.</p> <p>Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>

	<p>Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.</p> <p>Анализ торгового ассортимента пушно-меховых изделий в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Тема 1.5. Обувные товары	<p>Содержание</p> <p>Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография кожи. Хромовые, юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа и верха обуви. Производство обуви. Детали обуви</p> <p>Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.</p> <p>Резиновая обувь. Материалы для изготовления резиновой обуви. Производство. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Ассортимент бытовой резиновой обуви.. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>Валяная обувь. Сырье для производства, ассортимент валяной обуви, качество, маркировка, упаковка и хранение валяной обуви. Контрольная работа №5 : выполнение задания в тестовой форме..</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности, размерным показателям, моделям. Составление консультации о потребительских свойствах обувных товаров. Анализ ассортимента обувных товаров в розничном торговом предприятии. Урок - экскурсия в торговое предприятие.</p> <p>Самостоятельная работа</p>
Тема 1.6. Галантерейные товары	<p>Содержание</p> <p>Текстильная галантерея. Ассортимент текстильной галантереи, требования к качеству. Швейная галантерея. Гардинно-тюлевые изделия и кружева. Зонты.</p> <p>Кожаная галантерея. Классификация, ассортимент, сырье для производства изделий кожаной галантереи. Требования к качеству, маркировка, упаковка кожгалантерейных товаров.</p> <p>Металлическая галантерея. Ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки и кисти для бритья. Зеркала, ассортимент зеркал, требования к качеству. Хранение галантерейных товаров.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров. Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме.</p>

	Самостоятельная работа
Тема 1.7. Парфюмерно-косметические товары	Содержание
	Парфюмерные товары. Сырье для производства парфюмерии. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров: функциональные, эстетические. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, фасовка, упаковка и хранение парфюмерных товаров.
	Косметические товары. Сырье для косметических товаров. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств: функциональные, эргономические, эстетические, свойства безопасности.
	Классификация и ассортимент косметических товаров Средства для ухода за кожей, для ухода за волосами и кожей головы. Туалетное мыло. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение.
	Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой форме.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.
	Самостоятельная работа
Тема 1.8. Посудохозяйственные товары	Содержание
	Стеклянные бытовые товары. Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий.
	Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды, маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий.
	Керамические товары. Сырье для производства керамических товаров. Производство керамических товаров.
	Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству керамических товаров, маркировка, упаковка и транспортировка керамических товаров.
	Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме.
	Металлохозяйственные товары и товары из пластмасс. Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Классификация, характеристика качества.
	Ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров
	Товары из пластмасс: классификация, характеристика ассортимента. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс.
	Товары бытовой химии. Ассортимент товаров бытовой химии: клеящие, абразивные, лакокрасочные, моющие, минеральные удобрения, средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.
В том числе практических и лабораторных занятий	
Идентификация ассортиментной принадлежности стеклянных бытовых	

	<p>товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования.</p> <p>Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах керамических товаров.</p> <p>Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Анализ ассортимента товаров бытовой химии в торговом предприятии - экскурсия</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Тема 1.9. Товары культурно- бытового назначения.</p>	<p>Содержание</p> <p>Игрушки. Классификация игрушек по возрасту детей: для детей дошкольного, школьного возраста. Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно-письменные товары: принадлежности для письма, для черчения. Канцелярские товары. Требования к качеству, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.</p> <p>Спорттовары. Ассортимент спортивного инвентаря. Классификация: инвентарь для гимнастики, для легкой и тяжелой атлетики, для спортивных поединков, для водного спорта.</p> <p>Ассортимент товаров для зимних видов спорта. Для спортивных игр, для туризма и альпинизма, характеристика инвентаря. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров для спорта.</p> <p>Охотничьи товары. Классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение охотничьих товаров.</p> <p>Рыболовные товары, классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>Транспортные средства личного пользования. Велосипеды, мотоциклы, мотороллеры, мопеды, прогулочные суда, потребительские свойства. Классификация и ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиоприемные устройства. Классификация, ассортимент радиоприемников, электроакустические приборы.</p> <p>Аппаратура для записи и воспроизведения звука. Ассортимент магнитофонов, телевизоры.</p> <p>Видеомагнитофоны, видеоплееры. Видеокамеры, видеопроекторы.</p>

	<p>Требования к качеству радиоэлектронных товаров.</p> <p>Фототовары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и упаковка Музыкальные товары: классификация, ассортимент. Характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом (предложенного вида).</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Тема 1.10. Бытовые электротехнические товары.</p>	<p>Содержание Электробытовые товары Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные и проводниковые изделия. Электрические лампы, светильники. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству.</p> <p>Бытовые электрические машины. Холодильники, машины для стирки и сушки белья. Требования к качеству</p> <p>Бытовые электрические приборы. Ассортимент электроприборов для глажения белья, пылесосов. Требования к качеству. Кухонные машины, приборы для микроклимата помещений. Ассортимент бытовых электрических машин. Требования к качеству. Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий Составление консультации о потребительских свойствах электробытовых товаров «Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия. Обзор рынка новинок бытовых электрических машин. Подготовка презентаций в программе Power Point.</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Тема 1.11. Строительные и мебельные товары</p>	<p>Содержание Строительные материалы. Основные производства и свойства строительных материалов, характеристика. Древесные, кровельные, конструкционные профильные, облицовочные и отделочные материалы, изделия из них. Материалы для остекления, для полов, стен и перегородок. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение строительных товаров.</p> <p>Мебельные товары. Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме.</p>

	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Анализ ассортимента материалов для полов, стен, перегородок в розничных торговых предприятиях города. Урок-экскурсия в специализированное торговое предприятие</p> <p>Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности, материалам изготовления, элементами конструкции. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.</p> <p>Анализ ассортимента мебельных товаров в розничных торговых предприятиях. Урок - экскурсия в специализированный магазин.</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ювелирные товары. Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий.</p> <p>Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.</p> <p>Бытовые часы. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование, правила обращения с часами.</p> <p>Художественные изделия и сувениры. Классификация художественных изделий. Сувениры. Требования к качеству, упаковка, правила хранения</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях г. Иркутска. Урок - экскурсия в специализированные магазины</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале. (60 ч)</p>	
<p>МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами</p>	
<p>Тема 2.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле</p>	<p>Содержание</p> <p>Устройство и планировка магазинов для торговли непродовольственными товарами. Виды розничной торговли непродовольственными товарами. Организация рабочего места продавца непродовольственных товаров. Формирование ассортимента непродовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения</p> <p>Задачи и методы изучения покупательского спроса. Основные виды покупательского спроса.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны непродовольственных товаров.</p> <p>Разработка анкеты опроса покупателей на непродовольственные товары. Определение видов покупательского спроса</p> <p>Самостоятельная работа</p>
<p>Тема 2.2. Технология приемки товаров в</p>	<p>Содержание</p> <p>Приемка товаров в торговых организациях</p>

магазинах	Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения непродовольственных товаров.
	Оформление доверенности на получение товара.
	Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная)
	Самостоятельная работа
Тема 2.3. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	Содержание
	Хранение и подготовка непродовольственных товаров к продаже Организация хранения непродовольственных товаров в магазине Особенности подготовки отдельных групп и видов непродовольственных товаров к продаже.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Определение соответствия подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже, условий хранения. (Урок - экскурсия в магазин)
Тема 2.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание
	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно- информационная работа в магазинах
	Самостоятельная работа
Тема 2.5. Технология продажи товаров	Содержание
	Обслуживание покупателей Методы продажи непродовольственных товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров.
	Правила обмена и возврата непродовольственных товаров в торговых предприятиях. ФЗ «О защите прав потребителей».
	Организация дополнительных услуг в торговых предприятиях и их влияние на культуру обслуживания покупателей. Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме.
	В том числе практических и лабораторных занятий
	Решение ситуационных задач «Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров»
	Решение ситуационных задач «Применение статей, административного права, за нарушение правил торговли».
	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания.
	Самостоятельная работа
Учебная практика (72ч)	
Виды работ:	
Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	
Оценивать качество по органолептическим показателям;	
Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;	
Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров;	
Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торговом-технологическом оборудовании.	
Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования;	
Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.	

Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
Производственная практика. (144ч)
Виды работ: Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – зачет/экзамен
Всего: 372

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «организации и технологии розничной торговли», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «торгово-технологического оборудования» и «учебный магазин», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : РИПО, 2020. — 450 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154227> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный. Лифиц И.М. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг (СПО). Учебник — Москва: КноРус, 2019. — 252 с.

3. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

5. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

6. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>

3.2.2. Дополнительные источники

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей"

Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2013. - 464 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и комплектности непродовольственных товаров; - проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров; - определение количества поступившего товара; - определение маркировки непродовольственных товаров; 	Тесты Практическая работа
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций Пб и П7: - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - размещения и выкладки непродовольственных товаров в торговом зале; - соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; - эксплуатации торгово-технологического оборудования; 	Тесты Практическая работа
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей по алгоритму; - предоставление достоверной информации о качестве товаров; 	Тесты Практическая работа

	<ul style="list-style-type: none"> - полнота и достоверность консультирования покупателей по потребительским свойствам товаров; - достоверность сведений о производителях товаров; - соответствие предоставления достоверных сведений безопасности способов эксплуатации различных непродовольственных товаров; - решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей». 	
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; - обеспечение сохранности материальных ценностей. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение вычислительных операций на калькуляторе; - заполнение и ведение учетных и отчетных документов; - точность проведения расчетов с покупателями; - обеспечение сохранности материальных ценностей. 	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер - кассир

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</u>	19
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	19
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	19
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	20
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	23
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	23
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	24
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	25
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..</u> Ошибка! Закладка не определена.	
..... Ошибка! Закладка не определена.	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	35
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	35
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	35
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Продажа продовольственных товаров.
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Профессиональный цикл» программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 2	Выполнение работ по профессии Продавец 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 по 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
Уметь	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
	Устанавливать градации качества пищевых продуктов;
	Оценивать качество по органолептическим показателям;
	Распознавать дефекты пищевых продуктов;
	-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
	Рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
Знать	использовать технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
	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
Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	
Особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	
Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения
-------	---	---------------------------------------	----------------------	-------------	-----------------------

					в рабочую программу
		<p>Уметь Идентифицировать различные группы, Подгруппы и виды продовольственных товаров(зерновых , плодовоовощных, 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; производить подготовку измерительного, механического,</p>	<p>Раздел.1 Торгово-технологическое оборудование 1.Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования; 2.Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; 3.Устройство и принципы работы оборудования; 4.Типовые правила эксплуатации оборудования 5.Нормативно-технологическую документацию по техническому – обслуживанию оборудования. Раздел 2. Закон о защите прав потребителей 1.История становления правового регулирования в области защиты прав потребителей. Понятие «потребитель». Покупательское поведение. Стиль потребления. Типы потребителей. 2.Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Основные понятия и категории Закона</p>	112	<p>Увеличение количества часов для углубленного получения умений, знаний, практического опыта, формирования базовых компетенций ООО «Бегемот»</p>

		<p>технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; знать Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; Особенности пищевой ценности пищевых продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; Показатели качества различных групп продовольственных товаров; Дефекты продуктов; Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; Технические требования,</p>	<p>РФ «О защите прав потребителей. 3. Источники информации для потребителей. Обязанности продавца по обеспечению покупателя необходимой и достоверной информацией о свойствах и качестве товаров. 4. Основные права потребителей. Последствия продажи товаров ненадлежащего качества; права потребителя на обмен товаров надлежащего качества. Сроки обмена товаров 5. Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров. Особенности продажи алкогольной продукции. Правила продажи отдельных видов непродовольственных товаров. 6. Решение торговых ситуаций по соблюдению правил закона о защите прав потребителей</p>		
--	--	---	---	--	--

		<p>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 Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; Особенности пищевой ценности пищевых продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров</p>			
--	--	---	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	76	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144

Промежуточная аттестация	-	-
Всего	292	268

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарам	76	52	76	76	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	292	268	76	76			72	144

⁴Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.Осуществление торгово- технологического процесса			
МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарам			
Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	Содержание		
	Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса.	2	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине.		
	Источники товароснабжения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары.		
	Разработка анкет для изучения покупательского спроса.		
Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.			
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	Содержание		
	Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии. Сопроводительные документы.	2	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Технологияавтоматизациидокументальногооформлениятоварныхопераций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Технология хранения и подготовки	Содержание		

продовольственных товаров к продаже			
	Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении .	2	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Подготовка продовольственных товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.		
	Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям .		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	Содержание		
	Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале	4	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК
	Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования.		
	Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли и составление отчета.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.5. Технология продажи товаров	Содержание		

	Обслуживание покупателей. Культура обслуживания покупателей Основные правила работы магазинов	2	ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Основные правила продажи продовольственных товаров. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров. Методы продажи товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Учебная практика			
Производственная практика			
Раздел 2.Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров			
МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарам			
Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Крупы. Мука. Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.		
	Макаронные изделия. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству, условия хранения макаронных изделий.		
	Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы. Составление консультации - презентации.		
	Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий.		
	Расчет энергетической ценности макаронных изделий. Составление консультации -презентации.		
Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества Расчет энергетической ценности.			
Идентификация хлебобулочных изделий по контрольному числу штрихового кода.			

	Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия – по выбору).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание		
	Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Пряности. Приправы и соусы. Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.		
	Безалкогольные напитки, минеральные воды. Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	Пищевые концентраты. Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.		
	Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.		
	Составление консультации и презентации на вкусовые товары.		
	Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая оценка качества пищевых концентратов. Составление консультации- презентации.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Товароведная	Содержание		
	Свежие овощи. Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Капустные и луковые овощи. Томатные, тыквенные овощи. Салатно-		

характеристика плодовоовощных товаров	шпинатные, пряные, десертные овощи. Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.		
	Свежие плоды. Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.		
	Субтропические и тропические плоды: классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения		
	Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.		
	Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.		
	Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей		
	Составление презентации, консультации на плодоовощные товары.		
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	Содержание		
	Крахмал. Мед. Сахар. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	.Шоколад и какао порошок. Конфетные изделия Карамель. Пищевая ценность виды, виды пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.		
	Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Ирис. Драже. Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

	Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия маркировки требованиям НТД.		
	Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.		
	Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.		
	Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товаров.		
	Составление консультации. Подготовка презентации на кондитерские изделия (по выбору)		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		
	Молоко, сливки. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Кисломолочные продукты. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.		
	Масло коровье. Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения		
	Молочные консервы. Мороженое. Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и срок их хранения		
	Сыры. Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и		

	молочной продукции.		
	<p>Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»</p> <p>Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу.</p> <p>Определение видов сыров Органолептическая оценка качества.</p> <p>Подготовка консультации – презентации на молочные товары.</p> <p>Анализ соблюдения условий и сроков реализации молочных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия)</p>		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Товароведная характеристика пищевых жиров	Содержание		
	Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры. Пищевая ценность. Способы очистки, виды, сорта, требование к качеству. Контрольная работа №8. Выполнение задания в тестовой форме.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров	Содержание		
	<p>Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование к качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.</p> <p>Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование</p>		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7

	качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки		
	Мясные полуфабрикаты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.		
	Вареные колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование к качеству, условия и сроки хранения.		
	Копченые колбасные изделия. Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.		
	Копченые мясные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		
	Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки. (Экскурсия в торговое предприятие). Подготовка отчета.		
	Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. (Экскурсия в торговое предприятие) Подготовка отчета.		
	Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов.		
	Подготовка консультации – презентации на мясные товары.		
	Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров		
	«Анализ соблюдения условий и сроков реализации мясных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия на предприятии)		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.	Содержание		
	Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7

	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.9 Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.	Содержание		
	Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.		ПК 2.1–ПК 2.7 ОК 1–ОК 7
	Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.		
	Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты. Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.		
	Анализ соблюдения условий и сроков реализации рыбных товаров на предприятии работодателя (Экскурсия на предприятии»). Составление отчета Подготовка консультации. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Учебная практика		72	
Производственная практика		144	
Учебная практика Виды работ: Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; Расшифровывать содержание маркировки товаров;		72	

<p>Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: 1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. 7. Изучать спрос покупателей.</p>	144	
Промежуточная аттестация	12	
Всего	292	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организация и технологии розничной торговли.

Мастерские и зоны по видам работ «Организация торговли и обслуживание покупателей».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожинова. — Москва :Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Ащряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ащряпова. — Москва :КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
3. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва :КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
4. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва :КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (С ПО)+ Приложение: Тесты—Москва:КноРус, 2018.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами-М.: Академия, 2015.
3. Кони Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие.-М.: Альфа –М: ИНФРА– М, 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ⁵
ПК 2.1. Осуществляют приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет приемку товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П-6, П-7; - использует сопроводительные документы на поступившие товары. - заполняет сопроводительные документы в соответствии с требованиями НТД. - соблюдает сроки приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7 	интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2. Осуществляют подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<p>Соответствие выполнения подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли; - соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам 	интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<p>требованиям стандарта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД - соответствие определения пищевой ценности продуктов по составу данным на маркировке товара ; - соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации; - соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных 	интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>товаров предложенному алгоритму.</p> <ul style="list-style-type: none"> - решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»; - соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли <p>Закону РФ «О защите прав потребителей</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД; 	
<p>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли -установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму; -определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией. 	<p>интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществляют эксплуатацию торгового технологического оборудования</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил продажи отдельных видов товаров 	<p>интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществляют контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Выполнение операций по сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативнотехнической документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления договора о материальной ответственности, сопроводительных документов, товарного отчета. соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации 	<p>интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ПК 2.7. Изучать спрос покупателей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи. - Соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям Профессиональной задачи. 	<p>интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
		<p>Экзамен</p>

**Приложение 1.3
к ПОП-II по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С
ПОКУПАТЕЛЯМИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>	
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» в структуре образовательной программы</u>	
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	
<u>2.3. Примерное содержание профессионального модуля</u>	
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u>	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁶:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	<p>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;</p>	<p>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.</p>	<p>эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p>

⁶ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	180	126
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	396	342

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:				Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁷			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	180	126	180	180	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация								
	Всего:	396	342	180	180			72	144

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	
Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования (60 ч)	
Тема 1. Оснащение торговых предприятий торгово-технологическим оборудованием	<p>Содержание</p> <p>Охрана труда на предприятиях торговли Нормативная база охраны труда на предприятиях торговли. Пожарная и электробезопасность. Правила эксплуатации технических и индивидуальных средств защиты. Производственный травматизм, понятие, причины травматизма. Мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, переломах, поражении электрическим током, отравлениях.</p> <p>Немеханическое оборудование, торговый инвентарь Классификация, назначение, виды, немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.</p> <p>Весоизмерительное оборудование Классификация, назначение весоизмерительного оборудования. Типы весов, их назначение, требования к торговым весам, условия эксплуатации. Правила пользования мерами и измерительными приборами. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Рычажно-механические и электромеханические весы. Назначение, устройство и принципы работы, правила взвешивания. Весы товарные, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания</p> <p>Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания. Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование: типы, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания. Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство и правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.</p> <p>Измельчительно - режущее и фасовочно - упаковочное оборудование Классификация, назначение, виды оборудования. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования</p> <p>Торговые автоматы Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, назначение, устройство, принципы действия.</p> <p>Холодильное оборудование Торговое холодильное оборудование, его классификация. Типы холодильного оборудования, краткая характеристика. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.</p>

	<p>Подъемно-транспортное оборудование Подъемно- транспортное оборудования в торговле, классификация, основные виды. Средства малой механизации: виды, назначение, устройство. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных работ</p>
	<p>Определение видов торгового оборудования и инвентаря в торговом предприятии и соблюдение правил их безопасной эксплуатации.</p>
	<p>Подготовка весоизмерительного оборудования (весов настольных циферблатных) к работе, взвешивание и определение веса товара.</p>
	<p>Подготовка к работе товарных весов, взвешивание и определение веса товара.</p>
	<p>Подготовка к работе весов автоматических и полуавтоматических, взвешивание и определение веса товара.</p>
	<p>Подготовка к работе весов электронных ШТРИХ МПЗ, взвешивание и определение веса товара.</p>
	<p>Верификация алгоритма подготовки к работе весоизмерительного оборудования типа: РНЗЦ13У, РН6Ц13У, товарных и электронных весов ШТРИХ МП 3, взвешивание и определение веса товара.</p>
	<p>Определение видов измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного и холодильного оборудования и соблюдение правил их безопасной эксплуатации в торговом предприятии.</p>
	<p>Самостоятельная работа</p>
<p>Раздел 2. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин (60 ч)</p>	
<p>Тема 2.1.</p>	<p>Содержание</p>
<p>Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями</p>	<p>Основные нормативные документы, регламентирующие использование ККТ. Применение контрольно-кассовых машин в торговом процессе в соответствии с Законом РФ 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)</p>
	<p>Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Преимущества расчетов с помощью контрольно-кассовой техники. Инвентарь контролера – кассира, противопожарный инвентарь.</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>
	<p>Составление алгоритма расчетов с покупателями в соответствии с требованиями Закона РФ 54-ФЗ.</p>
<p>Тема 2.2.</p>	<p>Содержание</p>
<p>Назначение и устройство контрольно-кассовой техники и правила ее эксплуатации</p>	<p>Классификация контрольно-кассовой техники. Основные устройства контрольно-кассовой техники и их характеристика</p>
	<p>Типовые правила обслуживания эксплуатации контрольно-кассовой техники и правила регистрации. Особенности технического обслуживания контрольно-кассовой техники.</p>
	<p>Порядок работы на контрольно-кассовой технике различных видов. Обязательные операции, выполняемые всеми кассовыми машинами. Дополнительные возможности контрольно-кассовых машин. Контрольная работа выполнение задания в тестовой форме</p>

<p>Кассовый POS терминал. Принцип работы кассовых POS терминалов. Кассовые программы. Кассовый POS терминал IBM-4614.,АТОЛ Клавиатура кассового POS терминала. Режим «Регистрация». Режим «Продажа». Режим «Платеж». Режим «Сброс чека». Режим «Повтор чека». Режим «Товарный отчет». Режим «Калькулятор». Режим «Возврат». Режим «Конец работы».</p>
<p>Контрольно-кассовая машина "Дримкас Ф" Назначение, устройство, технические характеристики. Программно-аппаратные средства системного блока. Маркировка, перечень расходных материалов, эксплуатационные ограничения Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-касс. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ.</p>
<p>Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Атол 91Ф, Эвотор . Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ</p>
<p>Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды. Способы печати штриховых кодов. Цифровое содержание штрихкода. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Степени защиты банкнот Банка России. Основные признаки подлинности банкнот Работа кассира с банкнотами. Монеты и их особенности. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p>
<p>В том числе практических и лабораторных работ</p>
<p>Определение основных устройств контрольно-кассовой техники Подготовка к работе и работа на кассовом POS терминале типа IBM-4614, соблюдая правила техники безопасности. Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на кассовом POS терминале</p>
<p>Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф", соблюдая правила техники безопасности.</p>
<p>Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине "Дримкас Ф". Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности.</p>
<p>Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой машине Атол 91Ф, Эвотор, соблюдая правила техники безопасности.</p>
<p>Порядок работы на ККМ «Дримкас-Ф», преимущества использования онлайн-касс. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ</p>
<p>Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Атол 91Ф, Эвотор. Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности.</p>
<p>Определение платежеспособности государственных денежных знаков.</p>

	Решение ситуационных задач
	Конкурс «Лучший кассир на контрольно – кассовой машине» "Дримкас Ф" Атол 91Ф, Эвотор.
	Самостоятельная работа
Раздел 3 Документальное оформление кассовых операций (60 ч)	
Тема 3.1 Учет движения денежных средств	Содержание
	Материальная ответственность в торговле. Понятие материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности. Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности. Кассовая и отчетная документация. Назначение и классификация документов, требования, предъявляемые к их оформлению. Правила хранения кассовой документации
	Продажа товаров за наличный расчет. Оформление книги кассира-операциониста. Определение торговой выручки за день. Прием наличных денег главной кассой.
	В том числе практических и лабораторных работ
	Оформление договора материальной ответственности, определение размера ущерба при коллективной форме материальной ответственности. Оформление доверенности
	Оформление журнала кассира-операциониста. Оформление приходного и расходного кассового ордера. Оформление возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам.
	Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы. Составление кассового отчета. Оформление справки отчета кассира- операциониста. Оформление акта о проверки наличных денежных средств кассы.
	Самостоятельная работа
Учебная практика	
Виды работ:	
Осуществлять подготовку ККТ различных видов;	
Работать на ККТ различных видов, в т.ч., на компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах;	
Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;	
Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;	
Осуществлять заключительные операции при работе а ККТ;	
Оформлять документы по кассовым операциям;	
Соблюдать правила по технике безопасности.	
Производственная практика	
Виды работ:	
1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	
2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	
3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	
4. Оформлять документы по кассовым операциям.	
5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации – зачет/экзамен	

Всего: 396

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «организации и технологии розничной торговли», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «торгово-технологического оборудования» и «учебный магазин», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:ИЦ Академия, 2019, <http://book.ru/> - электронная библиотека

2. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11814-6. — URL: <https://book.ru/book/949672> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Дмитриева, И. М. Учет денежных средств при эксплуатации контрольно-кассовой техники : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 103 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16326-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530813>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

3. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования -2- е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015, <http://book.ru/> - электронная библиотека.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
------------	---	--------------------------------

ПК 3.1	<p>выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии нормативно- правовой базы охраны труда и техники безопасности;</p> <p>порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции, в соответствии с документами, регламентирующими применение ККМ;</p> <p>выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии с типовыми правилами эксплуатации;</p> <p>выполнение расчетных операций в соответствии с положением о регистрации и применении ККТ технике.</p>	Тесты Практическая работа
ПК 3.2	<p>соответствие банкнот банка России признакам подлинности;</p> <p>определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с правилами Банка РФ.</p>	Тесты Практическая работа
ПК 3.3	<p>правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ;</p> <p>соответствие правильности оформления кассовых операций установленным требованиям;</p> <p>соблюдение последовательности работы с документами</p>	Тесты Практическая работа
ПК 3.4	<p>расчет штрихкодов проведен в соответствии с алгоритмом расчета;</p> <p>считывание штрихового кода и определения количества товаров и правильности цен проведено в соответствии с алгоритмом работы POS –системы</p> <p>качество упаковки и наличие маркировки проанализировано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ПК 3.5	<p>результативность применения системы защиты в торговых предприятиях;</p> <p>выполнение обязанностей в соответствии должностной инструкции;</p> <p>соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством и потребителями.</p> <p>соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов;</p> <p>-соблюдение последовательности работы с документами в соответствии с алгоритмом</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>

Приложение 1.4
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер - кассир

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ» 12759 Кладовщик**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</u>	19
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	19
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	19
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	20
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	23
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	23
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	24
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	25
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)..</u> Ошибка! Закладка не определена.	
..... Ошибка! Закладка не определена.	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	35
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	35
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	35
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение навыков управления и контроля товаров, материалов и инвентаря на складе.

Профессиональный модуль «ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» включен в профессиональный цикл вариативной части образовательной программы

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁸:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	определять источники достоверной информации правовой		
	составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	

ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
	<p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК.08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для профессии 38.01.02</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир средства профилактики перенапряжения</p>	

	Продавец, контролер-кассир		
ОК.09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1.	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к</p>	<p>обслуживания покупателей</p> <p>продажи различных групп непродовольственных товаров</p>

	<p>идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>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</p>	
ПК 1.2.	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
ПК 1.3.	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества,</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	
ПК 2.1	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>

	контрольно-кассовое оборудование		
ПК 2.2.	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	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.	обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
ПК 2.3.	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;	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	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

	<p>распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>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.</p>	<p>пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>
ПК 2.4.	<p>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,</p>	<p>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;</p>	<p>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,</p>

	технологическое контрольно-кассовое оборудование	правила охраны труда.	механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
ПК 2..5	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	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.	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
ПК 2..6	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	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,	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;

	<p>показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>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.</p>	<p>распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>
ПК 2.7.	<p>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,</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	потребителей; правила охраны труда.	измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
--	--	-------------------------------------	---

1.6. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -планировать объемы собственных продаж; -использовать и анализировать имеющуюся информацию о клиенте; -использовать клиентскую базу для планирования и организации работы с клиентом; применять техники продаж; устанавливать контакт с клиентом посредством телефонных переговоров, личной встречи, направления коммерческого предложения; формировать коммерческое предложение в соответствии с потребностями клиента; анализировать 	<p>1. тема «Необходимость хранения продукции в сфере обращения. Склады, их понятие и роль. Виды складов» проводится в виде урока с элементами лекции-беседы</p> <p>2. тема «Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров» проводится в виде урока-экскурсии</p> <p>3. тема «Технология размещения, укладки и хранения товаров» проводится в виде урока-экскурсии.</p> <p>4. тема «Организация и технология</p>	60	Введен новый профессиональный модуль для расширения умений, знаний, практического опыта в своей профессиональной отрасли и в соответствии с требованиями опорного работодателя

		<p>результаты преддоговорной работы с клиентом и разрабатывать план дальнейших действий;</p> <p>применять техники по закрытию сделки;</p> <p><i>знать:</i></p> <p>правила ведения складского хозяйства;</p> <p>правила учета, хранения, движения материальных ценностей на складе и правила оформления сопроводительных документов на них;</p> <p>правила комплектования партий различных материальных ценностей по технологическим документам;</p> <p>правила применения складского измерительного инструмента, приспособлений, механизмов и способы проверки их на пригодность к работе;</p> <p>правила применения крепежных автотранспортных средств на автостоянках;</p> <p>правила проведения инвентаризаций;</p> <p>правила противопожарной безопасности хранения и перемещения материалов и содержания служебных</p>	<p>отпуска товаров со склада» проводится в виде урока-экскурсии.</p> <p>5.тема «Мотивация персонала склада. Карты организации рабочих мест. Совмещение функций персонала» проводится в виде урока с элементами лекции-беседы</p>		
--	--	---	--	--	--

		помещений; техники продаж.			
--	--	-------------------------------	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁹	60	60
Практика, в т.ч.:	50	50

учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01</i> в форме диффер.зачета <i>УП 04</i> <i>ПП 04</i> <i>ПМ 04</i> в форме экзамена	12	12
Всего	60	60

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁰	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹¹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1..Основы складского хозяйства	54	14	18	18	-	-	36	
	Раздел 2.Торговля и складской учет	78	36	42	42	-	-		36
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	144	122	60	60	-	-	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы складского хозяйства			
Тема 1.1. Охрана труда и техника безопасности	Содержание		ПК.1-ПК.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Квалификационные характеристики и должностные обязанности работников склада. Составление таблицы		
	Охрана труда при складировании товарно-материальных ценностей . Составление инструкции		
	Противопожарные требования для складских помещений. Составление инструкции		
	Структура аппарата склада. Организация труда складских работников. Составление схемы структуры аппарата склада		
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2. Складской технологический процесс	Содержание		ПК.1, ПК.2, ПК3
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Роль и функции складов в процессе товарного обращения. Составление таблицы		

	Виды товарных складов и их характеристика. Составление презентации		
	Устройство и планировка товарных складов. Составление схемы планировки товарных складов		
	Механизация технологических процессов на складе. Составление презентации		
	Составление планировки складских помещений торговых предприятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Торговля и складской учет			
Тема 2.1. Организация и технология складских операций	Содержание		ПК.1, ПК.2, ПК3
	В том числе практических и лабораторных занятий	22	
	Складской технологический процесс и его составные части. Составление схемы		
	Технология поступления и разгрузки товаров на складе. Составление презентации		
	Общие правила приемки товаров. Составление схемы правил приемки		
	Приемка товаров по количеству и качеству. Составление таблицы "Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству" (П-; и П-7)		
	Технология размещения, укладки и хранения товаров на складе. Экскурсия на предприятии работодателя (составление отчета)		
	Сроки и режимы хранения товаров. Товарные потери. Анализ режимов хранения товаров и составление таблицы		
	Требования к хранению отдельных видов товаров. Анализ хранения отдельных видов товаров и составление таблицы		

	Технология отпуска товаров со склада. Составление схемы отпуска со склада		
	Роль тары и упаковки в процессе товародвижения. Составление презентации		
	Требования к качеству тары в процессе хранения товара на складе. Анализ качества тары в процессе хранения товара, составление таблицы		
	Оформление документации по приемке товара на склад.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Складская документация	Содержание		ПК.1, ПК.2, ПК3,ПК,4
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Первичные учетные, товарно-сопроводительные документы складских операций. Составление таблицы		
	Понятие, виды, нормативно-правовая база инвентаризации.. Составление презентации		
	Порядок проведения инвентаризации. Составление схемы		
	Оформление дефектных ведомостей на неисправные инструменты, приборы. Оформление, акта на ремонт и списание неисправных приборов и инструментов		
	Оформление акта на недостачу и порчу товарно-материальных ценностей		
	Заполнение бланка «Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров, тары», (ТОРГ-13) ,		
	Заполнение бланка «Товарный отчет» Форма № ТОРГ-29 по складу		
	Документальное оформление результатов инвентаризации		

Промежуточная аттестация по МДК.04.01 дифференцированного зачета	4	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с логистическим предприятием. Изучение современных систем идентификации товаров. Изучение ассортимента склада.</p> <p>Производство погрузоразгрузочных работ вручную</p> <p>Производство погрузоразгрузочных работ с использованием ручных штабелеров и гидравлических тележек</p> <p>Проверка целостности груза</p> <p>Расстановка груза согласно планировке помещения и поэтажности складирования.</p> <p>Комплектация и разуконплектация наборов и единиц продукции требующих подобной операции</p> <p>Осуществление работы по подбору и комплектации товара по заказам на основании документов по подбору.</p> <p>Подбор заказов предназначенных для отгрузки со склада с использованием ТСД (терминал сбора данных)</p> <p>Контроль целостности продукции в процессе хранения.</p> <p>Соблюдение режимов и условий хранения товаров.</p> <p>Изучение основ учета материальных ценностей</p> <p>Участие в локальных и полных инвентаризациях материальных ценностей склада.</p>	36	ПК.1, ПК.2, ПК3,ПК,4
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Характеристика складского предприятия.</p> <p>Изучение складского оборудования, овладение приемами его эксплуатации</p>	36	ПК.1, ПК.2, ПК3,ПК,4

Приемка товарно-материальных ценностей на склад		
Хранение и подготовка товаров к выдачи		
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю ПМ.04	<i>12</i>	
<i>Всего</i>	<i>144</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет: Организация и технологии розничной торговли
 Мастерская и зоны по видам работ «Организация торговли и обслуживание покупателей»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

- 1 Рязанцева Н.А. 1С: Предприятие. Управление торговлей. - СПб.: БХВ, 2015.
- 2 Богачева Т. Г. 1С:Предприятие 8. Управление торговыми операциями в вопросах и ответах, 3 издание, + CD. – М.: Фирма 1С, 2015.
- 3 Курс дистанционного обучения "1С: Предприятие 8". Внедрение и адаптация конфигурации "Управление торговлей", ред.11. – М.: Фирма 1С, 2015.
- 4 1С: Предприятие 8. Управление торговыми операциями в вопросах и ответах, 5 издание, + CD. – М.: Фирма 1С, 2015.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

- 5 Методические материалы "1С: УПРАВЛЕНИЕ ТОРГОВЛЕЙ 8. Практика применения Редакция 11. Издание 2-е". – М.: Фирма 1С, 2013.
- 6 Книга "1С:Предприятие 8. Управление торговыми операциями в вопросах и ответах", 6 издание. – М.: Фирма 1С, 2013.
- 7 Бауэрсокс Д. Дж., Клосс Д. Дж. Логистика: интегрированная цель поставок / Пер. с англ. М.: Олимп-Бизнес, 2011.
- 8 Гаджинский А. М. Логистика: Учебник для высших и средних специальных учебных заведений. М.: ИВЦ "Маркетинг", 2012 .
- 9 Линдере М. Р., Фирон Х. Е. Управление снабжением и запасами: Логистика / Пер. с англ. СПб.: Полигон, 2008.

Интернетресурсы

- 10 edu.1c.ru/dist-training
- 11 edu.1c.ru/dist/test/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки ¹²
ПК. 1. Осуществление приема, хранения и выдачи со склада материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - принимает товары на склад; - оформляет документы поступления, перемещения, отпуска товаров; - распознает товары по ассортиментной принадлежности; - определяет показатели ассортимента 	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ по оформлению документов поступления и движения; контроль работ по темам МДК: «Товарно-материальные ценности», «Организация технологического процесса на складе»;</p> <p>оценка результатов выполнения практических работ по расчету складских площадей</p>
ПК 2. Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> - управляет процессом товароснабжения; - определяет виды торгового-технологического оборудование склада; - соблюдает правила управления товарными запасами; - определяет оптимальные размеры текущего запаса; - выполняет схемы движения грузопотоков для складских территорий; - оформляет необходимые претензионные документы 	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических заданий по определению размеров заласов, оплаты заказов, анализу заказов; контрольных работ по темам МДК «Техническое обеспечение складского технологического процесса»;</p> <p>оценка результатов выполнения практических работ по планированию и размещению товаров на складе, приходованию и списанию товаров;</p> <p>проверка выполнения схемы технологических процессов на складе.</p>
ПК.3. Проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - проводит инвентаризацию товарно-материальных ценностей ; - оформляет документы по инвентаризации; - определяет результаты инвентаризации 	<p>Текущий контроль в форме: - защиты практических работ по оценке результатов инвентаризации;</p> <p>- контрольных работ по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения практических работ по проведению и оформлению инвентаризации; - анализ, проверка выполнения практических работ по составлению актов приемки по количеству и качеству, документальному оформлению претензий

<p>ПК 4 .Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров</p>	<p>-оформляет товарно-сопроводительные документы на поставку товаров; -составляет претензии и акты приемки; -заполняет формы документов на поставку и реализацию товаров с использованием компьютерного учета; демонстрация навыков получения печатных форм документов на поставку и реализацию товаров с использованием компьютерного учета.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защиты практических заданий по оформлению товарно-сопроводительной документации; контрольной работы по теме: анализ и оценка состав.учебной</p>
		<p>Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет по МДК 04.01; - дифференцированный зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный) по ПМ 04.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ»	2
«ОП.02 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА».....	13
«ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ».....	24
«ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА».....	36
«ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ».....	45
«ОП.06 ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ».....	55
«ОП.07 ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ»	66
«ОП.08 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ТОРГОВЛЕ».....	84
«ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	92

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Основы деловой культуры»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы деловой культуры» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 4.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать
ОК.2	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	основы психологии производственных отношений;
	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	основы управления и конфликтологии.
	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	
	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	
ОК.04	выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой	этику деловых отношений;

	профессиональной обстановке;	
	налаживать контакты с партнерами;	-основы деловой культуры в устной и письменной форме;
	организовывать рабочее место;	-нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-основные правила этикета;
	-налаживать контакты с партнерами;	-основы психологии производственных отношений;
ОК. 5	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия ¹	12	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	дз	-
Всего	32	-

¹ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Культура и ее роль в обществе			
Тема 1.1. Общие требования культуры поведения для работников торговли. Эстетическая и этическая культура.	Содержание	6	ОК.2 ОК.04 ОК.5
	<p>Общие требования культуры поведения для работников торговли. Эстетическая и этическая культура.</p> <p>Введение. Роль учебной дисциплины в овладении студентами профессиональными умениями в сфере обслуживания, в совершенствовании межличностного взаимодействия. Задачи и содержание учебной дисциплины.</p> <p>Общие понятия об общении и деловых отношениях. Общение как социально-психологическая категория. Закономерности межличностных и деловых отношений. Основные составляющие качества, интересы и склонности высококлассного специалиста, востребованного на рынке труда.</p> <p>Эстетическая культура как наука. Категории эстетики. Сферы эстетической культуры. Эстетическое воспитание и его составные части. Искусство, виды и жанры.</p> <p>Общие сведения об этической культуре. Этика и мораль. Нравственность. Категории этики и нормы морали. Особенности национальной этики.</p> <p>Понятие о профессиональной этике. Профессиональные моральные нормы: вежливость, предупредительность, тактичность, трудолюбие. Этическая воспитанность как критерий профессионализма продавца. Вежливость как критерий успеха.</p>	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1.Определение типа отношений к окружающим и выбор приемов саморегуляции поведения.	2	

	2. Составление речевых трафаретов извинения, неодобрения, отказа, несогласия, соответствующих нравственным требованиям. Тренинг «Пять этапов продаж»	2	
<p>Тема 1.2 Деловой этикет и его принципы. Деловая беседа и переписка. Имидж делового человека в сфере обслуживания.</p>	<p>Содержание</p> <p>Деловой этикет и его принципы. Этикет. Сферы действия этикета. Этикет, история возникновения и развития. Сферы действия этикета. Виды и принципы этикета.. Заповеди делового этикета Дж.. Ягера. Этикет деловых отношений. Словесный этикет. Основные требования к речи: тон, артикуляция, произношение, громкость, точность в подборе слов. Выразительность речи. Элементы речевого этикета: формы общения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях. Культура речи как неотъемлемая часть делового общения. Понятие невербального языка. Невербальный язык – элемент общей культуры поведения. Использование жестов в деловом общении. Культура телефонного диалога. Телефонный разговор как оперативное средство двустороннего обмена информацией. Культура телефонного общения – средство формирования имиджа делового человека и имиджа учреждения. Рекомендации ведения телефонного разговора.. Деловая беседа. Беседа как необходимый элемент развития личных контактов в деловых отношениях. Закономерности, традиции, этапы деловой беседы. Ведущие элементы в подготовке деловой беседы. Аргументы, сильные и слабые, как составные части деловой беседы.. Законы аргументации и убеждения. Нереплексивное и рефлексивное слушание. Деловая переписка. Виды деловых писем. Интерьер рабочего помещения. Интерьер рабочего помещения как весомая часть делового этикета. Главный принцип интерьера. Рекомендации по оформлению рабочего места. Имидж делового человека. Имидж как образ современного делового человека.</p>	<p>14</p> <p>4</p>	<p>ОК.2 ОК.04 ОК.5</p>

	<p>Имидж и его составляющие. Понятие о стиле одежды. Элегантность как проявление хорошего вкуса.</p> <p>Визитные карточки.</p> <p>Типы визитных карточек Правила вручения и получения визитных карточек. Правила оформления визитных карточек</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>3. Составление речевых трафаретов приветствия, обращения, прощания с собеседником.</p> <p>Решение ситуационных задач: «Применение правил делового этикета»</p>	2	
	<p>4. Деловая игра: «Обслуживание различных типов покупателей».</p> <p>Моделирование студентами профессиональных диалогов с нарушениями этических норм.</p> <p>Соблюдение этических принципов профессионального общения и поведения продавцом, а также анализ особенностей общения проявляющихся в сфере торговли. Разработка рекомендаций по формированию имиджа; имиджа руководителя.</p> <p>Составление речевых трафаретов, помогающих вести деловые беседы, переговоры.</p>	2	
	5. Составление и оформление письма – рекламации.	2	
	6. Составление и оформление образцовой визитной карточки (тип карточки по выбору).	2	
	7. Организация рабочего места продавца.	2	
Раздел 2. Деловое общение			
Тема 2.1.	Содержание	4	ОК.2 ОК.04 ОК.5
Психологические основы делового общения	<p>Понятие об индивидуально-психологических особенностях личности. Психология как наука о закономерностях развития и функционирования психики человека. Основные формы психических явлений.</p> <p>Ощущение и восприятие, память, воображение и мышление как элементы познавательной психической деятельности человека. Индивидуальность. Личность.</p> <p>Характер, <i>способности</i> и темперамент личности.</p> <p>Эмоциональный мир личности.</p>	2	

	<p>Психологические основы общения. Общение – основа человеческого бытия. Абстрактные типы» собеседников. Формы и функции общения. Структура общения. Перцептивное общение. Психологические механизмы восприятия. Атрибуции и их виды. Вербальное и невербальное общение. Психологические основы взаимоотношений покупателя и работника торговли.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>8.Определение типа темперамента, коммуникативных способностей и выбор приемов саморегуляции поведения.</p>	2	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление и описание тактики поведения торгового работника в зависимости от психологических особенностей личности покупателя. Определение уровня владения невербальными компонентами и выбор приемов саморегуляции поведения. в процессе делового общения.</p>		
<p>Тема 2.2. Конфликты и их разрешение</p>	<p>Содержание</p>	8	<p>ОК.2 ОК.04 ОК.5</p>
	<p>Сущность конфликта. Способы разрешения конфликта. Типы конфликтов. Понятие о конфликтогенах. Типы конфликтогенов. Способы разрешения конфликта. Кодекс поведения в конфликте. Личный контроль над эмоциональным состоянием. Непродуктивные и конструктивные конфликты. Стратегии поведения в конфликте. Особенности общения посредника в конфликте. Правила построения коммуникации с посредником.</p>	4	
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>9.Определение собственной стратегии поведения в конфликтной ситуации и выбор приемов саморегуляции поведения</p>	2	
	<p>10. Тренинг «Уверенность в себе и поведение в конфликте».</p>	2	
<p><i>Промежуточная аттестация</i></p>		дз	
<p>Всего</p>		32/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение Кабинет «Деловой культуры», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Аминов, И. И., Психология общения : учебник / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-11894-8. — URL: <https://book.ru/book/950293> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

Введенская, Л. А., Русский язык. Культура речи. Деловое общение : учебник / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. — Москва : КноРус, 2024. — 430 с. — ISBN 978-5-406-12026-2. — URL: <https://book.ru/book/950304> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

Руднев, В. Н., Русский язык и культура речи : учебное пособие / В. Н. Руднев. — Москва : КноРус, 2023. — 253 с. — ISBN 978-5-406-10594-8. — URL: <https://book.ru/book/945692> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

Сахарчук, Е. С., Психология делового общения : учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10311-1. — URL: <https://book.ru/book/945172> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

Тихонов, А. И., Основы организационной культуры и делового общения : учебное пособие / А. И. Тихонов, В. Г. Коновалова, М. А. Федотова. — Москва : Русайнс, 2022. — 137 с. — ISBN 978-5-4365-1182-5. — URL: <https://book.ru/book/943330> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

Ульянова, Н. Ю., Психология делового общения и межличностные коммуникации : учебник / Н. Ю. Ульянова. — Москва : КноРус, 2024. — 152 с. — ISBN 978-5-406-12002-6. — URL: <https://book.ru/book/950241> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник. – М.: Академия, 2017

Кошечкина, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817807> (дата обращения: 27.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Столяренко, Л. Д. Психология общения : учебник / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. - изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 317 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-32949-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081477> (дата обращения: 28.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знания: основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии. 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; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p> <p>Умения: пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p> <p>Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>

<p>налаживать контакты с партнерами; организовывать рабочее место; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -налаживать контакты с партнерами; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>		
--	--	--

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	3
<u>1. Общая характеристика</u>	4
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	4
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	5
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	6
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	11
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	11
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	11
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	12

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Основы бухгалтерского учета»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.02 «Основы бухгалтерского учета»: является изучение сущности бухгалтерского учета, его правовых и организационных основ, места в системе управления организацией; уяснение его базовых принципов, допущений и методов, их адаптации в практической деятельности.

Дисциплина «ОП.02 «Основы бухгалтерского учета»» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла ПОП-П образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-. ОК 03.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен²:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	описывать значимость своей профессии применять правила делового этикета; поддерживать деловую репутацию; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета;	-
ОК 3	организовывать рабочее место;	сущность и содержание бухгалтерского учета в	-

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;</p> <p>устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;</p> <p>определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</p> <p>применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:</p>	<p>коммерческих организациях;</p> <p>основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</p> <p>виды бухгалтерских счетов;</p> <p>учет хозяйственных операций.</p> <p>услуги розничной торговли, их классификацию и качество;</p> <p>виды розничной торговой сети и их характеристику;</p> <p>типизацию и специализацию розничной торговой сети;</p> <p>особенности технологических планировок организаций торговли;</p> <p>основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;</p> <p>основы товароснабжения в торговле;</p> <p>основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;</p> <p>технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</p>	
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Курсовой проект (работа) ³	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-

³ Строка остается, если предусмотрено УП наличие курсового проекта (работы) в структуре дисциплины

Bcero	32	20
-------	-----------	-----------

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Сущность бухгалтерского учета		14	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	2	ОК 1 ОК 3
	Теоретические основы бухгалтерского учета. Бухгалтерский учет: роль, сущность и значение, виды учета, учетные измерители. Объекты бухгалтерского учета. Основные требования к ведению бухгалтерского учета. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета. Основные нормативные акты, регулирующие бухгалтерский учет. Понятие о документах, основные реквизиты, требования к первичной документации. Порядок составления документов. Бухгалтерская обработка документов. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс система счетов бухгалтерского учета	Содержание	4	ОК 1 ОК 3
	Хозяйственные средства организации. Имущество организации, классификация, источники образования. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс. виды бухгалтерских счетов, их содержание и строение активные, пассивные и активно- пассивные. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и источникам его образования	2	
	Составление бухгалтерских проводок для учета и отчетности материальных ценностей организации.	2	
	Составление простых и сложных проводок на основании журнала хозяйственных операций и отражение хозяйственных операций на счетах.	2	
	Решение задач по учету и отчетности материальных ценностей организации. Составление бухгалтерского баланса, отражение хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях		18	
Тема 2.1. Учет товарных операций	Содержание		ОК 1 ОК 3
	Ценообразование и механизм формирования свободных отпускных и свободных розничных цен на товары народного потребления. Понятие материальной ответственности. Формы и виды материальной ответственности. Договор о материальной ответственности. Первичный учет и отчетность материально ответственных лиц. Учет поступления и реализации продукции. Особенности учета товаров в розничной торговле. Документальное оформление поступления и выбытия товаров, учет сдачи торговой выручки Товаросопроводительные документы их характеристика и порядок оформления. Товарные потери, возникающие при хранении, размещении и реализации товаров. Завес тары; переоценка товаров, порядок их списания и документальное оформление. Сроки и порядок проведения инвентаризации товаров, тары и денежных средств. Порядок выявления и утверждения результатов инвентаризации. Инвентаризация - элемент метода бухгалтерского учета. Задачи, цели и виды инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление сопроводительных документов. Отражение на счетах бухгалтерского учета поступления товаров от поставщиков.	2	

	Составление актов на бой, лом, порчу товаров, завес тары. Отражение товарных потерь на счетах бухгалтерского учета	2	
	Составление товарного отчета. Отражение приходных и расходных сопроводительных документов на счетах бухгалтерского учета.	2	
	Составление документов по инвентаризации товаров.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.2. Учет кассовых операций	Содержание		ОК 1 ОК 3
	Понятие об операциях главной и операционной касс торгового предприятия. Оформление договора о материальной ответственности кассира-операциониста. Документальное оформление первичных кассовых документов по приему и выдаче наличных денег. Порядок сдачи выручки в банк. Порядок ведения кассовых операций. Отчетность о движении в главной кассе денежных средств. Кассовый отчет и порядок его составления. Отчетность материально - ответственных лиц по товарам и таре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление приходных и расходных кассовых документов и отражение на счетах бухгалтерского учета	2	
	Составление кассового отчета и отражение операций на счетах бухгалтерского учета	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
	<i>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</i>	2	
Всего	32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Бухгалтерский учет», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Акатьева, М. Д. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебник / М.Д. Акатьева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 242 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1070199. - ISBN 978-5-16-015928-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855470> (дата обращения: 28.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации. : учебное пособие / И. А. Варпаева, В. В. Жаринов, Л. Г. Ивашечкина [и др.] ; под ред. Н. П. Любушина. — Москва : КноРус, 2021. — 345 с. — ISBN 978-5-406-02118-7. — URL: <https://book.ru/book/935760> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Мельникова, Л. А., Практические основы бухгалтерского учета источников формирования имущества организации. : учебник / Л. А. Мельникова, Е. Н. Домбровская, Т. В. Лесина, ; под ред. Ж. А. Кеворковой. — Москва : КноРус, 2019. — 127 с. — ISBN 978-5-406-06874-8. — URL: <https://book.ru/book/931357> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

4. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15832-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509846>

5. Проданова, Н. А. Основы бухгалтерского учета для малого бизнеса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Проданова, Е. И. Зацаринная ; ответственный редактор Е. И. Зацаринная. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15783-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509695>

6. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530810>

7. Богатырева, С. Н. Практические основы бухгалтерского учета и анализа : учебник для среднего профессионального образования / С. Н. Богатырева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17184-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532563>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации. Приказ

Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;

2. Инструкция по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;

3. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;

4. Инструкция по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;

5. Стандарты по бухгалтерскому учету: - ПБУ 1/2008 Учетная политика организации; Лебедева Е.М. Основы бухгалтерского учета (1-е изд.) Учебник для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2015

8. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учета, налогообложения. - Р- на-Д.: Феникс, 2015

7. Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет: практикум: Учебное пособие для студентов СПО - М.: ИЦ Академия, 2014

8. Брыкова Н.В. Основы бухгалтерского учета. Рабочая тетрадь - М: Академия, 2011.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета; сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет хозяйственных операций. услуги розничной торговли, их классификацию и качество;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Экспертное наблюдение выполнения практических работ тестирование Промежуточная аттестация: - экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>

<p> 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; Умеет: описывать значимость своей профессии применять правила делового этикета; поддерживать деловую репутацию; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; применять стандарты антикоррупционного поведения; организовывать рабочее место; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; 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: </p>		
<p> Умеет: описывать значимость своей профессии </p>	<p> Полнота ответов, точность формулировок, не </p>	<p> Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; </p>

<p>применять правила делового этикета;</p> <p>поддерживать деловую репутацию;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>организовывать рабочее место;</p> <p>ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;</p> <p>устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;</p> <p>определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</p> <p>применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности</p>	<p>менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-оценка результатов контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>
--	--	---

**Приложение 2.3
к ПОП-П по специальности
38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Примерное содержание дисциплины	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Организация и технологии розничной торговли»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация и технологии розничной торговли»: формирование у обучающихся базовой системы знаний и умений в области теории и практики организации и технологии розничной торговли.

Дисциплина «Организация и технологии розничной торговли» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁴:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 3	организовывать рабочее место; ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; 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:	сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет хозяйственных операций. 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;
ОК 6	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности

⁴ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Курсовой проект (работа) ⁵	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	32	20

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовой проект (работа)	
Раздел 1. Организация розничной торговли		
Тема 1.1. Технология розничной торговли	Содержание	
	1	Розничная торговля. Сущность, задачи, формы торговли. Функции розничной торговли. Виды розничной торговой сети и их характеристика. Организация торгово-технологического процесса в торговле. Органы управления и контроля в розничной торговле.
	2	Организация розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды. Специализация розничной торговой сети. Типизация розничной торговой сети. Основные принципы размещения розничной торговой сети.
	3	Организация розничной торговой сети. Оформление интерьера магазина. Устройство и технология планировки розничной торговой сети. Основные требования к устройству и планировке магазинов. Современные способы планировки магазина: петля, боксовая, решетка
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	1	Выявление форм розничной торговли, видов и типов розничных торговых предприятий. (Экскурсия в профильные торговые предприятия) Подготовка отчета
Самостоятельная работа		
Тема 1.2. Маркетинг в торговле	Содержание	
	4	Организация маркетинговой деятельности в торговой сети. Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Методы изучения покупательского спроса. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Методы стимулирования продажи товаров
В том числе практических и лабораторных занятий		

⁵ Строка остается, если предусмотрено УП наличие курсового проекта (работы) в структуре дисциплины

	3	Составление анкеты для анализа покупательского спроса. Определение критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса.
Самостоятельная работа		
Раздел 2. Организация торгово-технологического процесса в торговле		
Тема 2.1. Организация товароснабжения	Содержание	
	5	Организация товароснабжения. Тара и тарные операции Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения. Формы товароснабжения. Организация доставки товаров в магазины. Тара и тарные операции Назначение тары, ее виды, классификация. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Документальное оформление приемки товаров.
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	4	Ознакомление с нормативными документами. Составление заявки на завоз товара Оформление договора на поставку товаров
	5	Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная) Оформление доверенности. Составление акта на расхождение по количеству и качеству
Самостоятельная работа		
Тема 2.2. Технология хранения, подготовки к продаже, размещения и выкладки	Содержание	
	6	Технология хранения, подготовки товаров к продаже размещения, выкладка товара: Организация хранения товаров в магазине. Факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Подготовка товара к продаже. Товарные потери в магазине. Документальное оформление товарных потерь. Размещение и выкладка товара. Оформление ценников с учетом юридического аспекта. Планограмма продовольственных и непродовольственных товаров.
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	6	Оформление ценников. Составление планограмм продовольственных и непродовольственных товаров. Документальное оформление товарных потерь. Составление актов: «О бое, ломе, порчи». Составление акта на расхождение по количеству и качеству.
Самостоятельная работа		
Тема 2.3. Технология продажи товара	Содержание	
	7	Организация продажи товаров. Правила работы предприятий розничной торговли. Технология продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров. Качество торгового обслуживания, требования к обслуживающему персоналу Услуги розничной торговли. Внемагазинные формы продажи товаров. Формы и методы продажи товаров.

		Защита прав потребителей и правила продажи отдельных видов товаров. Правила продажи молочных товаров. Правила обмена и возврата товаров.
		В том числе практических и лабораторных занятий
	7	Применение правила торгового обслуживания и правила торговли. Решение ситуаций. Правила продажи молочных товаров.
	8	Применение статей административного права за нарушение правила торговли и правила торгового обслуживания. Выявление нарушений маркировки молочных товаров в соответствии с требованиями. Решение ситуаций с применением статей закона о защите прав потребителей.
		Самостоятельная работа
Промежуточная аттестация		
Всего: 32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «организация и технология розничной торговли», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Валеева, Ю. С., Управление эффективностью услуг розничных торговых сетей на основе клиентоориентированного подхода : монография / Ю. С. Валеева. — Москва : Русайнс, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4365-2509-9. — URL: <https://book.ru/book/934958> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
3. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
4. Лифиц, И. М., Оценка конкурентоспособности товаров и услуг : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-406-05839-8. — URL: <https://book.ru/book/938383> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
5. Белова, Т. А., Технология и организация производства продукции и услуг : учебное пособие / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. — Москва : КноРус, 2019. — 237 с. — ISBN 978-5-406-06445-0. — URL: <https://book.ru/book/930601> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

6. Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512484>

7. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532052>

8. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17372-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532973>

9. Каращук, О. С. Торговое дело. Введение в профессию : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Каращук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 143 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15823-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509827>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Закон «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 5 декабря 2022 года)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;</p> <p>основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</p> <p>виды бухгалтерских счетов;</p> <p>учет хозяйственных операций.</p> <p>услуги розничной торговли, их классификацию и качество;</p> <p>виды розничной торговой сети и их характеристику;</p> <p>типизацию и специализацию розничной торговой сети;</p> <p>особенности технологических планировок организаций торговли;</p> <p>основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;</p> <p>основы товароснабжения в торговле;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p> <p>точность формулировок,</p> <p>точность расчетов,</p> <p>соответствие требованиям</p> <p>Адекватность,</p> <p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>-оценка заданий для самостоятельной работы;</p> <p>-оценка результатов контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на</p>

<p>основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;</p> <p>технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</p>		<p>дифференцированном зачете</p>
<p>Умеет:</p> <p>организовывать рабочее место;</p> <p>ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;</p> <p>устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;</p> <p>определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</p> <p>применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-устный опрос;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-оценка результатов контрольных работ.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете</p>

Приложение 2.4
к ПОП-П по специальности
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Примерное содержание дисциплины	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРимерной РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Санитария и гигиена»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Санитария и гигиена»: формирование у обучающихся базовой системы знаний и умений в области теории и практики санитарии и гигиены.

Дисциплина «Санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен⁶:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Курсовой проект (работа) ⁷	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	32	20

⁶Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

⁷Строка остается, если предусмотрено УП наличие курсового проекта (работы) в структуре дисциплины

2.2. Примерное содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовой проект (работа)	
1	2	
Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах		
Тема 1.1. Характеристика микроорганизмов	Содержание	
	1	История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	1	Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.
	2	Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»
Самостоятельная работа		
Тема 1.2 Микрофлора основных пищевых продуктов	Содержание	
	2	Микробиология основных пищевых продуктов. Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха.
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	3	Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».
Самостоятельная работа		
2	Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления		
Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания	Содержание	
	3	Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.
	В том числе практических и лабораторных занятий	
4	Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций». Решение ситуационных задач.	
Самостоятельная работа		
Тема 2.2.	Содержание	

Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	4	Общие понятия о пищевых отравлениях Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.
	5	Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Контрольная работа
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	5	Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений». Решение ситуационных задач.
	Самостоятельная работа	
4		
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии труда		
Тема 3.1 Личная гигиена и санитарная культура работников торговли	Содержание	
	6	Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.
		Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание, препятствующие допуску к работе.
	В том числе практических и лабораторных занятий	
6	Ознакомление с порядком прохождения медицинского осмотра. Экскурсия в Государственный санитарно-эпидемиологический центр.	
Самостоятельная работа		
Тема 3.2 Санитарные требования к содержанию предприятий торговли	Содержание	
	7	Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года № 15 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" .
В том числе практических и лабораторных занятий		

	7	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых корганизациям торговли (Экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.
	Самостоятельная работа	
	6	Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.
	7	Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка сообщения
Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация		
Тема 4.1. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли	Содержание	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	8	Разработка основных мероприятий для предупреждения коронавирусной инфекции.
	Самостоятельная работа	
	8	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии в период коронавирусной инфекции. Экскурсия в магазин, подготовка сообщения.
	Содержание	
	8	Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.
Промежуточная аттестация		
Всего: 32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гигиена и экология человека : учебник / М. В. Ашина, Т. В. Бадеева, Е. С. Богомолова [и др.] ; под ред. Н. А. Матвеевой. — Москва : КноРус, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-406-11163-5. — URL: <https://book.ru/book/947681> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст

: электронный.

2. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Карелин, А. О. Гигиена : учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>

4. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>

5. Трифонова, Т. А. Гигиена и экология человека : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Трифонова, Н. В. Мищенко, Н. В. Орешникова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06430-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515400>

6. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513920>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p style="padding-left: 40px;">основные направления изменения климатических условий региона</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p style="text-align: center;">Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы;</p> <p style="padding-left: 40px;">-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета</p>
<p>Умеет:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p style="text-align: center;">Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы;</p> <p style="padding-left: 40px;">-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета</p>

Приложение 2
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер кассир

Рабочая программа дисциплины

«ОП .05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ »

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности»: вооружить обучающихся теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми в повседневной жизни. Дисциплина «ОП.05 Безопасность жизнедеятельности » включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 06	организовывать работу коллектива и команды	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;	-
ОК 08	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	-
	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного	основы военной службы и обороны государства	-

	вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;		
	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: применять первичные средства пожаротушения;	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	
	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	-
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	
	оказывать первую помощь;	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	
	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	порядок и правила оказания первой помощи.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>	-	
Всего	32	20

2.2. Содержание дисциплины

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Тематический план и содержание учебной дисциплины (в том числе для девушек)

Наименование раздела и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует компонент программы
Раздел 1. Гражданская оборона.		6/4	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны.	Содержание	1	ОК 6 ОК 8
	1.Цели и задачи БЖД. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.		
	Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на транспорте		
	Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах.		
	Правила поведения в ЧС природного и техногенного характера.		
Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке.	Содержание	1	
	1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков.		
	2.Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Правила поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила поведения при совершении террористического акта.		
Раздел 2. Основы военной службы.		0/2	
Тема 2.1 Вооруженные силы.	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной службы.		ОК 6 ОК 8

	Военная присяга. Боевое знамя Воинской чести. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Воинские звания военнослужащих Вооружённых сил Российской Федерации. Права и ответственность военнослужащих.		
Раздел 3. Медико-санитарная подготовка.		26/16	
Тема 3.1 Общие сведения о ранах и кровотечениях.	Содержание	1	
	1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 6 ОК 8
Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.			
Тема 3.2 ПМП при переломах, черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.	Содержание	1	
	1. ПМП при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. ПМП при черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.		ОК 6 ОК 8
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. ПМП при травматическом шоке. Экстренная реанимационная помощь.			
Тема 3.3. ПМП при сердечной недостаточности при инсульте	Содержание	2	ОК 6 ОК 8
	1. Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности.		
	2. Первая (доврачебная) помощь при инсульте.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПМП при инсульте. ПМП при сердечной недостаточности.		
Тема 3.4 Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	Содержание	2	
	1. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		ОК 6 ОК 8
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
ПМП при ожогах.			
Тема 3.5 Первая (доврачебная) помощь при поражении	Содержание	2	
	1. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.		ОК 6 ОК 8
В том числе практических и лабораторных занятий	2		

электрическим током.	ПМП при электротравмах.		
	Первая (доврачебная) помощь при утоплении.		
	ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
Тема 3.6 Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	Содержание	2	ОК 6 ОК 8
	1.ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	Доврачебная помощь при клинической смерти.		
Тема 3.7 ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.	Содержание	2	ОК 6 ОК 8
	1.ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / (Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов). 17-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2020. – 176с.;

2. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования./ Ю.Г. Сапронов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2020. – 336с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. : учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2019. — 282 с. — ISBN 978-5-406-06523-5. — URL: <https://book.ru/book/929396> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. Конспект лекций. : учебное пособие / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2017. — 176 с. — ISBN 978-5-406-03341-8. — URL: <https://book.ru/book/921424> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Айзман, И. В. Омельченко. — Москва : КноРус, 2020. — 243 с. — ISBN 978-5-406-01349-6-О-2019. — URL: <https://book.ru/book/935527> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. Для учителя / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. – М., 2018.

3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования./ Ю.Г. Сапронов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2015. – 336с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного	Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условиях противодействия терроризму; Владеет информацией о государственных системах защиты национальной безопасности России Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия Демонстрирует знания основ военной службы обороны государства Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП. Формулирует задачи и основные мероприятия ГО,	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.

<p>поведения и последствия его нарушения роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для средства профилактики перенапряжения</p>	<p>перечисляет способы защиты населения от ОМП. Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; Умеет определять пожара и взрывоопасность различных материалов. Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений ,в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при Транспортировке</p>	
--	--	--

**Приложение 2
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Рабочая программа учебной дисциплины
«ОП.08 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ТОРГОВЛЕ»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>6</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>11</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>11</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ТОРГОВЛЕ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.08 Цифровая экономика в торговле» введена в общепрофессиональный цикл ОПОП-П по профессии «38.01.02 Продавец, контролер-кассир» за счет часов вариативной части по запросу работодателя.

В результате изучения цифрового модуля обучающийся должен освоить дополнительный вид деятельности «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Знать	Уметь	Владеть навыками
ОК 5	современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ПК 3.1-3.3	цифровые решения для технических задач; характеристика процесса проектирования цифровых решений; основные методы критического анализа; методология системного подхода; использование социальных систем для поиска информации; использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.	использовать цифровые решения профессиональной деятельности; применять современные цифровые решения при проектировании информационных систем; выявлять проблемные ситуации используя методы анализа и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций; производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат; использовать социальные сети и поисковые системы.	выхода из проблемных ситуаций; критического анализа; использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	32
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированный зачёт)</i>	-	
Всего	36	32

2. Тематический план и содержание цифрового модуля

Наименование разделов и тем	Содержание , практических и лабораторных занятий	Объём, акад.ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Цифровая экономика.			
Тема 1.1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.	Содержание Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики. Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	1	ПК 3.1 ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики. Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение. Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение). Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.	10	ПК 3.2 ОК 5
Тема 1.2. Организационные основы и структура цифровой экономики.	Содержание Понятие информационной экономики. Критерии информационной экономики. Источники становления информационной экономики. Этапы развития информационной экономики.	1	ПК 3.3 ОК 5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории. Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	8	ПК 3.3
Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.	Содержание Понятие больших данных (big data). Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Yandex.Wordstat и аналоги. Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting). Этические и иные ограничения применимости методов анализа больших данных.	1	ПК 3.3 ОК 5

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными. Формирование способности работать с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях, способности использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования, способности использовать соответствующий математический аппарат и инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования, умение готовить научно-технические отчеты, презентации, научные публикации по результатам выполненных	8	ПК 3.3
Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.	Содержание		
	Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике. Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике (транзакционный анализ). Государственное регулирование цифровой экономики. Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.). Дифференцированный зачёт...	1	ПК 3.1 ПК 3.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Межстрановые сопоставления. Этапы формирования системы критериев для оценки развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира. Проблема эффективности существующих инструментов оценки.	8	ПК 3.2
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Цифровая экономика / Носова С.С., Путилов А.В., Норкина А.Н. – учебник для СПО., М.:КноРус - 2022.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Информационная безопасность

<https://obuchalka.org/20210121128595/informacionnayabezopasnost-loiko-v-i-laptev-v-n-arshinov-g-a-laptev-s-v-2020.html>

2. Национальные проекты <https://национальныепроекты.пф/projects/tsifrovaya-ekonomika>

3. <https://cyberleninka.ru/article/n/turistskaya-otrasl-v-kontekste-tsifrovoy-ekonomiki>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.

2. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л. А. Каргина, А. А. Вовк, С. Л. Лебедева, О.Е. Михненко [и др.]. – Москва : Прометей, 2020. – 223 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: Современные информационные технологии, в том числе отечественного производства; Основные направления использования информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; Основные подходы цифровизации экономики; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Знать специфику использования цифровой экономики; Основные методы и приемы обеспечения цифровой безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результата тестирования. Оценка результата выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>Умения: Пользоваться современными цифровыми технологиями; Пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности; Осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для решения профессиональных задач; Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; Обеспечивать информационную и цифровую безопасность; Анализировать бизнес-процессы профессиональной области; Обрабатывать экономическую информацию;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>Оценка результатов устного и письменного опроса. Оценка результата тестирования. Оценка подготовки и выступления с проблемно-тематическими сообщениями и/или презентации. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**к ОПОП-П по профессии
38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»
Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» для социально-экономического и научно-технологического развития страны
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (г.Тамбов, ул. Мичуринская, д.110, Тамбовская область)
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою професии «Продавец, контролер-кассир»
Духовно-нравственное воспитание
-обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Продавец, контролер-кассир», знающий и соблюдающий правил и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
- демонстрирующий знания эстетических правил и норма в профессиональной культуре профессии «Продавец, контролер-кассир»
-использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
-демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Продавец, контролер-кассир»
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной профессии «Продавец, контролер-кассир», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли

- обладающий опытом проектирования профессиональной деятельности на основе стандартов и сопутствующей документации, с учётом особенностей развития сферы торговли
- обладающий навыками работы в сфере информационных технологий, в том числе, интерактивных\мультимедийных технологий
Экологическое воспитание
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
-обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по профессии «Продавец, контролер-кассир»
- обладающий знаниями в области истории, теории, закономерностей и принципов построения и функционирования сферы торговли, основных психологических подходов: культурно-исторический, деятельностный и развивающий, способы их применения в процессе профессиональной деятельности продавца, контролера-кассира
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Раздел 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды и формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Модуль «Образовательная деятельность»

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности

- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги, практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»»

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

- мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

- встречи с известными представителями по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»»

-круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»»

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии сферы торговли, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии «Продавец, контролер-кассир», соответствующих предметно-символов профессиональной сферы, информационно-справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии «Продавец, контролер-кассир»

- размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией «Продавец, контролер-кассир»»

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей(законных представителей), работающих по профессии «Продавец, контролер-кассир», чествование трудовых династий

- совместные мероприятия, посвященные Дню работника торговли

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Продавец, контролер-кассир»
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессиональной деятельностью
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомленных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию «Продавец, контролер-кассир»
- организация и проведение на базе организаций-партнеров мероприятий, посвященных профессии «Продавец, контролер-кассир»: презентации, лекции, акции
- реализация социальных проектов по профессии «Продавец, контролер-кассир», разрабатываемых и реализуемых совместно с обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню работников торговли
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Продавец, контролер-кассир»
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Продавец, контролер-кассир»
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры сферы услуг»
- проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, на основе договоров о социальном партнерстве.

В реализации рабочей программы воспитания по специальности участвуют квалифицированные специалисты ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания

и сервиса», функционал которых регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельностью осуществляется педагогическим составом, включающим следующие должности

Таблица 1

Наименование должности	Функционал
Директор	Осуществляет общее управление и контроль в колледже.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Отвечает за организацию воспитательной деятельности, осуществляет контроль воспитательного процесса.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями	Осуществляет поддержку студенческих инициатив, координирует деятельность общественных организаций, клубов, объединений, членами которых являются студенты.
Руководитель структурного подразделения (заведующий отделением)	Осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся.
Руководитель структурного подразделения (заведующий практикой)	Осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся, в том числе при прохождении педагогической практики на базе предприятий партнеров.
Методист	Оказывает методическую поддержку и сопровождение обучающихся.
Педагог-психолог	Обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса, сопровождение основных и дополнительных программ.
Социальный педагог	Обеспечивает социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе социализации
Педагог-организатор	Организует проведение фестивалей, конкурсов и др. студенческих мероприятий, а также осуществляет участие студенческих организаций в мероприятиях, проводимых с молодежью. Организует, проводит и сопровождает мероприятия по различным направлениям внеучебной деятельности колледжа; координирует деятельность творческих коллективов.
Куратор	Проводит работу по организации, сопровождению, координации обучающихся учебной группы; осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся, изучение личности и коррекцию в воспитании, социальную помощь и защита обучающихся; организует и проводит внеучебные занятия; осуществляет взаимодействие с родителями, другими педагогами, социальным

	работником, педагогом-психологом; оформляет документацию группы.
Преподаватели	Реализуют программу воспитания формируют целевые ориентиры в рамках преподаваемым дисциплин и профессиональных модулей.

Социальные партнеры ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»

ООО «Сервис-групп»

ООО «Бегемот»

Социальные партнеры осуществляют тесное сотрудничество с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

приказ о проведении родительского собрания;
положение о кураторе;
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
Приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в образовательной организации, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

В ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» по профессии «Продавец, контролер-кассир» осуществляется сетевая форма организации образовательного процесса и сотрудничество с социальными партнерами на основе заключенных договоров.

Сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными организациями, осуществляется с целью обеспечения полного и практико-ориентированного образования. В рамках данной работы проводится учебная, производственная и преддипломная практика по согласованию руководителем практики круга обязанностей практиканта, организацией мероприятий, подготовкой и выполнением поставленных задач (при помощи педагогического коллектива и сотрудников баз практики), анализом работы, подготовкой отчёта по практике и характеристик со стороны работодателя.

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир»

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности;
- рекомендации к поощрению от наставников, методистов по практике, социальных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии;
- успешное освоение образовательных программ по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»;

Формы поощрения: объявления благодарности, награждение грамотой, памятным подарком, публикации в СМИ, публичное признание заслуг, материальное стимулирование на основании локальных актов ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» осуществляется в рамках единого мониторинга ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии «Повар, кондитер».

**Календарный план воспитательной работы
по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
Образовательная деятельность				
1	Заседание студенческого научного общества «Интеллект»	1-3	Ноябрь, февраль, апрель	Заместитель директора по УВР Председатель научного СНО «Интеллект»
2	Работа «Школы молодого предпринимателя»	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Руководитель «Школы молодого предпринимателя»
3	Работа «Творческой лаборатории товароведения»	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Руководитель «Творческой лаборатории товароведения»

4	Клуб духовно-нравственного содержания «Истина рядом»	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Советник по воспитанию
5	Творческая лаборатория «Кладовая подарков»	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Руководитель Творческой лаборатории
Кураторство				
6	Торжественная линейка. Цикл классных часов «Разговор о важном»	1-3	еженедельно	Заместитель директора по УВР
7	Тематические классные часы «Наш колледж: традиции и нормы»	1-3	сентябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
8	Курс профориентационных занятий «Россия-мои горизонты»	1-3	еженедельно	Заместитель директора по УВР
9	Творческий конкурс «Радуга талантов»	1	Сентябрь-октябрь	Советник директора по воспитанию, педагог-организаторы, кураторы групп
10	«Организованный день куратор»	1-3	1 раз в месяц	Заместитель директора по УВР
11	Контроль за посещаемостью и успеваемостью студентов	1-3 курс	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
12	Проведение инструктажей по ПДД, каникулярный период	1-3 курс	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
13	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп

14	Работа с родителями	1-3	постоянно	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
15	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Кураторы групп
Наставничество				
16	День наставника «Мастерская наставника»	1-3	В течение года	Заместитель директора по УВР
17	Формирование наставнических пар	1-3	В течение года	Заместитель директора по УВР
18	Круглый стол «Клуб единомышленников»	1-3	1 раз в полугодие	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УВР
Основные воспитательные мероприятия				
19	День знаний	1-3	Сентябрь 2024	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
20	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-3	Сентябрь 2024	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
21	День здоровья в рамках Всероссийского дня трезвости	1-3	Сентябрь 2024	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
22	Просветительский час «Русская духовная культура»	1-3	Сентябрь-май	Заместитель директора по УВР

				Советник директора по воспитанию
23	Цикл мероприятий «День СПО»	1-3	Сентябрь- октябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
24	Международный день учителя	1-3	Октябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
25	Открытый урок «Единая Россия – большая семья», посвященный Дню народного единства	1-3	Ноябрь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
26	Коллективное творческое дело	1-3	ноябрь декабрь июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
27	День героев Отечества	1-3	Декабрь	Советник директора по воспитанию
28	Мероприятия в рамках месячника оборонно-массовой работы и военно-патриотического воспитания	1-3	Январь- февраль	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
29	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям: «Уроки благочестия»	1-3	Сентябрь- май	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию

30	Мероприятия, посвященные 80-летию Победы в Великой Отечественной войне	1-3	Январь-июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию
Организация предметно-пространственной среды				
31	Организация тематических выставок	1-3	Сентябрь-май	Советник директора по воспитанию
32	Организация тематических выставок в «Музейной комнате колледжа»	1-3	Сентябрь-май	Руководитель музейной комнаты
33	Выпуск стенгазет	1-3	Сентябрь-апрель	Советник директора по воспитанию
Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
34	Родительское собрание «Взаимодействие образовательной организации, семьи и органов системы профилактики в вопросах воспитания молодежи»	1-3	Сентябрь 2024г	Заместитель директора по УВР
35	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	1-3	В течение года	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
36	Родительский всеобуч «Роль семьи в обеспечении безопасного поведения в сети Интернет	1-3	Декабрь 2024г.	Заместитель директора по УВР
37	Индивидуальная работа с родителями	1-3	В течение года	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
38	Родительское собрание	1-3	Сентябрь Декабрь Февраль	Заместитель директора по УВР Педагог-психолог

				Социальный педагог
Самоуправление				
39	Выборы председателя Студенческого совета	1-3	Сентябрь 2024	Советник директора по воспитанию
40	Студенческая конференция «Ключ к успешному будущему»	1-3	Март 2025г	Советник директора по воспитанию
41	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	1-3	В течение года	Советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
42	Деятельность волонтерского отряда «Прометей»	1-3	В течение года	Руководитель волонтерского отряда
43	Деятельность амбассадоров ФП «Профессионалитет	1-3	По отдельному плану	Куратор амбассадоров
Профилактика и безопасность				
44	Встречи с представителями правоохранительных органов г. Тамбова	1-3	1 раз в месяц	Заместитель директора по УВР
45	Тематические мероприятия, направленные на формирование у обучающихся высокого уровня цифровой грамотности и кибербезопасности	1-3	Ноябрь 2024	Заместитель директора по УВР Преподаватель информатики
46	Час безопасности «Правила безопасности дорожного движения»	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР Преподаватель ОБЖ
47	Час повышения правовой грамотности	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР
48	Профилактические беседы с обучающимися групп на тему «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних в соответствии с законодательством РФ»	1-2	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы

49	Круглый стол «Профилактика аддиктивного поведения подростков»	1-3	Ноябрь, апрель	Заместитель директора по УВР Педагог- психолог Социальный педагог
50	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1-3	ноябрь	Заместитель директора по УВР
51	Мероприятия по профилактике ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей	1-3	Сентябрь- июнь	Заместитель директора по УВР Советник директора по воспитанию Педагог- психолог
52	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1-2	Сентябрь- май	Заместитель директора по УВР Педагог- психолог Социальный педагог
53	Цикл мероприятий по профилактике проявлений экстремизма и терроризма в молодежной среде	1-3	Сентябрь- май	Заместитель директора по УВР Социальный педагог
54	Профилактика суицидального поведения молодежи	1-3	Сентябрь- май	Заместитель директора по УВР Педагог- психолог Социальный педагог
55	Серия мероприятий по финансовой грамотности и мошенничеству	1-3	Сентябрь- май	Заместитель директора по УВР
Социальное партнерство и участие работодателей				

56	Экскурсии на предприятия сферы общественного питания с участием работодателей	1-3	Октябрь 2024г Апрель 2025г	Заместитель директора по УПР
57	Мастер-класс с участием представителей работодателя	1-3	ежемесячно	Заместитель директора по УПР
58	Круглый стол с участием опорных работодателей, социальных партнеров	1-4	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УВР
Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
59	Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир»	1-3	1 раз в месяц	Заместитель директора по УПР
60	Тематические занятия, направленные на формирование у обучающихся личностной адаптационной готовности к рынку труда в процессе профессионального становления «Технологии эффективного трудоустройства»	1-3	1 раз в месяц	Заместитель директора по УПР
61	День работников торговли	1-3	Октябрь	Заместитель директора по УВР
62	Индивидуальное консультирование студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	1-3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР
63	Час встречи с выпускниками, работодателями, посвященные Дню профтехобразования	1-3 курс	Октябрь, декабрь, март, май	Заместитель директора по УПР
64	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая, профориентационная игра)	1-3 курс	В течение года	Заместитель директора по УВР
65	Участие чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	1-3	По графику РОИВ	Заместитель директора по УПР
66	Конкурсы профессиональные мастерства	1-3	Сентябрь-июнь	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УВР

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Истории»

№	Наименование¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.03 История ООД.20 Россия – моя история ООД.21 История и культура Тамбовского края
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Интерактивная панель	ТС	Основное	не менее: разрешение 1920*1080FHD (Опционально 3840*2160UHD); Яркость 400 (кд/м ²); Контрастность 5000:1; Оперативная память 8Gb ОЗУ Объем SSD 120Gb	
	Компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение)		Основное		

¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
	(ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации				
	Принтер		Основное	лазерный	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Исторические карты		Основное	согласно ФГОС СПО	
	УМК по дисциплине «История»	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование ³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.06 Иностранный язык
	Стул			ученический	
	Рабочее место преподавателя			стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий			деревянный	
	Доска			магнитно-маркерная	
	Принтер	Оборудование	Основное	лазерный	
	Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет			ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор				

³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
	Комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка»	ТС	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	УМК по дисциплине «Иностранный язык» (английский)	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»

№	Наименование ⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ООД.10 ОБЖ ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности»	ТС	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Стенды «Гражданская оборона и защита при ЧС», «Основы воинской службы», «Медико-санитарная подготовка»		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

⁵ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁶ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
	ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	УМК по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО и ФГОС СОО	

Кабинет «Организация и технологии розничной торговли».

№	Наименование ⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ОП.03 Организация и технология розничной торговли и другие общепрофессиональные дисциплины
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Ноутбук с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор		Основное		
	Принтер		Основное	лазерный	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	

⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
	УМК по ОП.03 Организация и технология розничной торговли и другим общепрофессиональным дисциплинам	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

Кабинет «Основы бухгалтерского учета»

№	Наименование ⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стол	Мебель	Основное	ученический	ОП.02 Основы бухгалтерского учета и другие общепрофессиональные дисциплины
	Стул		Основное	ученический	
	Рабочее место преподавателя		Основное	стандартное	
	Шкаф для хранения наглядных пособий		Основное	деревянный	
	Доска		Основное	магнитно-маркерная	
	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Мультимедиапроектор		Основное		
	Принтер		Основное	лазерный	
	Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.)		Основное	согласно ФГОС СПО	
	Комплект электронных пособий		Основное	согласно ФГОС СПО	

⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
	УМК по дисциплине ОП.02 «Основы бухгалтерского учета» и другим общепрофессиональным дисциплинам	УМК	Основное	согласно ФГОС СПО	

1.2. Оснащение зоны по видам работ «Организация торговли и обслуживание покупателей»

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Столы	Мебель	Основное	ученический	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
	Стулья		Основное	ученический	
	Офисный стол		Основное	преподавательский	
	Стул		Основное	преподавательский	
	Горка		Основное	Пристенная, высота от 2000мм, ширина 600, (глубина)полка от 300мм	
	Прилавок торговый	Оборудование	Специализированное	Ширина от 700мм, глубина от 450 мм, высота от 900 мм	
	Прилавок демонстрационный		Специализированное	Ширина от 500 мм, глубина от 450 мм, высота от 900 мм	
	Кассовый аппарат		Специализированное	Автономная контрольно-кассовая машина с фискальной памятью	

¹¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Денежный ящик		Специализированное	Горизонтальный с механическим замком	
	Весы электронные		Специализированное	Весы настольные электронные торговые со стойкой до 15 кг	
	Детектор банкнот		Специализированное	тип автоматический, виды детекций Инфракрасная; Ультрафиолетовая; Магнитная; Контроль по оптической плотности; Геометрический контроль банкноты; Спец. элемент «И»; Спектральная характеристика; Проверка на сдвоенность; скорость 0.5 с/купюра	
	Касса самообслуживания		Специализированное	монтаж напольный, с программным обеспечением и сортировочным столом" Тип сканера: 2D (встроенный) Цвет: Белый Размеры: Без подставки: 400 x 450 x 200 мм	
	Интерактивная панель	ТС	Основное	не менее: разрешение 1920*1080FHD (Опционально 3840*2160UHD); Яркость 400 (кд/м ²); Контрастность 5000:1; Оперативная память 8Gb ОЗУ Объем SSD 120Gb	

№	Наименование ¹¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹²	Код профессионального модуля, дисциплины
	Ноутбук	ТС	Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	Многофункциональное устройство		Основное	МФУ черно-белая печать, А4, 2400x600 dpi, ч/б - 34 стр/мин (А4), АПД, факс, Ethernet (RJ-45), USB, Wi-Fi	
	УМК по профессиональным модулям	УМК	Основное	Согласно ФГОС СПО и ПОП-П	

1.3. Оснащение спортивного зала
Спортивный зал

№	Наименование ¹³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁴	Код дисциплины
	Инвентарь для спортивных игр: мячи, сетки, стойки, щиты, кольца баскетбольные.	Оборудование	Основное	стандартные	ООД.09 Физическая культура ФК.00 Физическая культура
	Инвентарь для гимнастики: гимнастические маты, гимнастические скамейки, гимнастический конь, гимнастический козёл, гимнастические брусья, гимнастический турник, «Шведская стенка».		Основное	стандартные	
	Инвентарь для настольного тенниса: стол, мячи, сетка, ракетки		Основное	стандартные	
	Инвентарь для силовых тренировок: гири, гранаты, гантели, эспандеры (плечевые, кистевые), ролик для пресса, тренажер эллиптический		Основное	стандартные	
	Игровая форма для спортивных игр		Основное	Размеры 42-58	
	Обручи и скакалки		Основное	Гимнастические	
	Лыжное снаряжение (лыжи, лыжные палки, ботинки лыжные)		Основное	стандартные	
	Канат		Основное	Гимнастический	
	Стойки для прыжков в высоту		Основное	Гимнастические	

¹³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁴ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование¹³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика¹⁴	Код дисциплины
	Секундомеры	ТС	Основное	Механические и электронные	
	Табло спортивное		Основное	механическое	
	Ноутбук		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	УМК по дисциплинам ООД.09 Физическая культура и ФК.00 Физическая культура	УМК	Основное	Согласно ФГОС	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Библиотека с читальным залом¹⁵

№	Наименование ¹⁶	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁷	Код профессионального модуля, дисциплины ¹⁸
	Стеллаж офисный односторонний	Мебель	Основное	деревянный	Профессиональные модули и общепрофессиональн ые дисциплины
	Стол письменный		Основное	деревянный	
	Стулья		Основное	на металлическом каркасе	
	Шкаф каталожный		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный 2-х сторонний		Основное	деревянный	
	Стеллаж для печатной продукции		Основное	деревянный	
	Стеллаж офисный 2-х сторонний		Основное	деревянный	
	Стеллаж библиотечный демонстрационный		Основное	деревянный	
	Шкаф картотечный		Основное	деревянный	
	Шкаф для читательских формуляров		Основное	деревянный	
	Тумба под принтер	ТС	Основное	деревянная	
	Ноутбук		Основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	
	принтер		Основное	лазерный	

¹⁵ Указывается для каждого помещения, задействованного при организации самостоятельной и воспитательной работы.

¹⁶ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁷ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁸ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Актальный зал

№	Наименование ¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²⁰	Код дисциплины
	Театральное кресло	Мебель	основное	Кресло классическое для зрителей, обивочный материал, мебельная ткань – капротелюр, установлены в ряды, прикреплены к полу в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации	
	Шкаф для хранения реквизита за кулисами		основное	деревянный	
	Свет сценический	Оборудование	специализированное	Оборудование, прожекторы, создающие мощный световой поток; для формирования необходимой атмосферы	
	Занавес, кулисы, арлекин, задник		основное	Элементы текстильного убранства сцены, антрактно-раздвижной занавес, открывающийся путем синхронного передвижения двух полотен от центра к боковым сторонам. Кулисы – вертикальные полотна, разделяющие сцену на планы – смысловые части. Арлекин – полоса ткани, расположенная на переднем плане в верхней части занавеса. Задник сцены – полотно, располагающееся на заднем плане сцены, является важным элементом декораций	
	Ноутбук	ТС	основное	ядра: 4 x 2.4 ГГц, RAM 8 ГБ, SSD 256 ГБ	

¹⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование¹⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²⁰	Код дисциплины
	Акустическая система		специализированное	2 акустические колонки	
	Микрофоны для вокала		специализированное	С беспроводной базой для вокальных микрофонов	
	Микшерный пульт		специализированное	Восьмиполосный микшерный пульт	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения²¹.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1			
2			

²¹ Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения3

Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по 38.01.02 Продавец, контролер-кассир присваивается квалификация: *продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир*

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих* и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и продемонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01 Продажа непродовольственных товаров	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров
ВД.02 Продажа продовольственных товаров	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
ВД.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 04. Управление и контроль товаров, материалов и инвентаря на складе	ПМ 04. Выполнение работ по профессии 12759 Кладовщик

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 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.
ВД.02 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
ВД.03 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.

ВД 04. Управление и контроль товаров, материалов и инвентаря на складе	ПК.1 управлять и контролировать товар на складе, вести отчетную документацию
--	--

Выпускники, освоившие программу по *38.01.02 Продавец, контролер-кассир*, сдают ГИА в *выпускной квалификационной работы*

Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.