Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_» сентября 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_2024 г.

**рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. Основы деловой культуры**

**Преподаватель\_**Вакулина Г. Ю.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Профессия\_\_**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**гуманитарных и социально-экономических дисциплин**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Основы деловой культуры разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Разработчики:

Вакулина Галина Юрьевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Рецензенты:

Клименко Е. Ю. – ИП Клименко

Богуш В. В. – преподаватель ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **4** |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **7** |
| 3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины | **12** |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | **13** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ**

**1.1. Область применения учебной программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих по профессиям: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Контролер-кассир.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.01. Основы деловой культуры по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир входит в общепрофессиональный цикл.

Дисциплина «Основы деловой культуры» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами ППКРС. Обеспечивающими по отношению к дисциплине «Основы деловой культуры» являются дисциплины «Русский язык», «Литература». В свою очередь знания и умения по дисциплине «Основы деловой культуры» необходимы при изучении профессиональных модулей ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров, ПМ.02. Продажа продовольственных товаров, ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

* этику деловых отношений;
* основы деловой культуры в устной и письменной форме;
* нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* основные правила этикета;
* основы психологии производственных отношений;
* основы управления и конфликтологии.

В результате освоения дисциплины «Основы деловой культуры» формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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.

ПК 2.1. Осуществлять приёмку 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 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.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
* самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| - теоретические занятия | 16 |
| - практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: |  |
| - оформление мультимедийных презентаций | 1 |
| - выполнение тестовых заданий | 10 |
| - подготовка рефератов, докладов | 5 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы деловой культуры»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия,**  **самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Введение** | 1 | | Задачи дисциплины «**Основы деловой культуры**». Общее понятие о культуре и ее роли в обществе. Основные составляющие «деловой культуры» для работников торговли. Общее понятие об общении. Сущность культуры общения. Значение предмета для овладения профессией. | **2** |  |
| **Раздел I** | **Основы деловой культуры** | | | **46** |  |
| **Тема 1. Этика и культура поведения** | **Содержание учебного материала** | | | **6** | 2 |
|  | | Общие сведения об эстетике как науки. Общее понятие об эстетической культуре. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности. |
|  | | Профессиональная этика. Деловой этикет. Виды профессиональных моральных норм. Этикет. |
|  | | Сущность эстетического воспитания, его значение. Эстетические требования к внешнему облику работника торговли. Понятие об эстетическом вкусе. |
|  | Основные составляющие внешнего облика человека. Определение понятий: стиль, мода; их влияние на внешний облик человека, на эстетическое и нравственное воспитание личности. Эстетические требования к деловому костюму. | |
|  | Деловой протокол. Деловые приемы. Культура телефонного общения. Деловая беседа: структура, приемы. | |
|  | Интерьер рабочего помещения. Особенности национальной этики. Традиции и особенности других стран. | |
| **Практические занятия** | | | 12 |  |
| 1. Тестовые исследования личности обучающегося по теме «Этикет и имидж делового человека»  2. Составление плана деловой беседы. Невербальные компоненты в процессе делового общения.  3. Написание образца любого делового письма  4. Написание образца визитной карточки  5. Организация рабочего места  6. Коммуникабельный ли вы человек? | | |
| **Контрольные работы** (не предусмотрены) | | |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | 5 |  |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  2. Подготовка докладов: «Роль этикета в моей будущей профессии», «Значение культуры речи в моей профессии».  3. Подготовка презентаций на тему «Интерьер моего рабочего места»  4. Решение профессиональных задач | | |
| **Тема 2. Психологические аспекты делового общения.** | **Содержание учебного материала** | | | **3** | 2 |
|  | Основные сведения о науке – психологии. Классификация общения; формы общения, виды общения. Деловое общение. Задачи делового общения. | |
|  | Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения; психологические механизмы восприятия. | |
|  | Общение как взаимодействие; способы поведения, ориентации поведения. | |
|  | Общение как коммуникация; вербальное общение, невербальное общение, коммуникативные барьеры, виды невербальных средств общения. | |
|  | Успех делового общения; рефлексивное слушание, нерефлексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения | |
| **Практические занятия** | | | 4 |  |
| 7. Выполнение практических заданий и упражнений по теме «Психологические аспекты делового общения»  8. Классификация общения: «Умение слушать собеседника» | | |
| **Контрольная работа** | | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **5** |
| 1. Составление ситуационных задач.  2. Написание рефератов на темы: «Общение - основа человеческого бытия», «Успех делового общения»  3. Составление делового письма, отчета, анкеты.  4. Подготовка и проведение деловой беседы.  5. Составление алгоритма телефонного разговора. | | |
| **Тема 3. Индивидуальные особенности личности в деловом общении.** | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
|  | Основные сведения о психологических процессах (ощущение, восприятие, воображение, представление, мышление, эмоции, чувства, воля, способности), о психических свойствах (темперамент, характер), о психических состояниях человека (бодрость, усталость, удовлетворенность, активность). | |
|  | Способности- важное условие успеха в профессиональной деятельности | |
|  | Характер и воля | |
| **Контрольные работы** (не предусмотрены) | | |  |  |
| **Самостоятельная работа** **обучающихся** | | | 4 |  |
| 1. Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы,  2. Оформление практической работы - тема «Эмоциональный мир человека»  3. Подготовка доклада на тему: «Особенности общения в торговле» | | |
| **Тема 4. Конфликты в деловом общении.** | **Содержание учебного материала** | | | **2** | 2 |
| 1. | Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах. Совершенствование искусства общения. Работа над собой. | |
| 2. | Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, | |
| 3. | Правила поведения в конфликтах. Совершенствование искусства общения. Работа над собой. | |
| **Контрольные работы** (не предусмотрены) | | |  |  |
| **Самостоятельная работа** **обучающихся** | | | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщений по темам: «Конфликтная личность», «Саморегуляция поведения, как основа бесконфликтного общения»  2. Решение профессиональных задач. | | |
| Всего | | | | **48** |

**3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловая культура».

**Оборудование учебного кабинета:**

* методические пособия;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рекомендации по внеаудиторной работе;
* доска классная;
* рабочее место для преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий;
* стенды

**Технические средства обучения:**

* компьютер с лицензионным программным обеспечением.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Шеламова Г.М «Деловая культура и психология общения», М., «Академия ИЦ», 2020 г.

Дополнительные источники:

1. О. А. Кривцун Эстетика. Аспект. Москва, 2019 г.
2. П. А. Кропоткин Этика Москва. Издательство политической литературы, 2014 г.
3. Б. Г. Лукъянов В мире эстетики. Москва. Просвещение, 2022 г.
4. Шеламова. Г. М., «Этикет делового общения», М., Академия, 2014 г.
5. В.А Кондрашов Этика. Е.А. Чичина Эстетика. Ростов-на-Дону «Феникс», 2013 г.

Интернет-ресурсы:

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/
2. http://ru.wikipedia.org/w/index/
3. http://pressa.ru/izdanie/18901

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки**  **результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: | **Входной контроль в форме:**  **-** письменного опроса по основополагающим понятиям дисциплины |
| - применять правила делового этикета | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практическом занятии №1  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| - поддерживать деловую репутацию  соблюдать требования культуры речи при  устном, письменном обращении | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практическом занятии №2  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| пользоваться простейшими приёмами  саморегуляции поведения в процессе  межличностного общения | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практическом занятии №6  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| выполнять нормы и правила поведения и  общения в деловой профессиональной  обстановке | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях № 3, 7, 8  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| налаживать контакты с партнерами | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практическом занятии № 4  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| организовывать рабочее место | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практическом занятии № 5  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: |  |
| основы деловой культуры в устной и  письменной форме | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки тестирования;  - оценки сообщений  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| нормы и правила поведения и общения в  деловой профессиональной обстановке | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки тестирования;  - оценки сообщений  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| основные правила этикета | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки тестирования;  - оценки сообщений  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| основы психологии производственных  отношений | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки тестирования  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| основы управления и конфликтологии | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки тестирования;  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |

Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию.

**Разработчик:**

ГБПОУ РО «ККПТ», преподаватель

дисциплин общепрофессионального цикла Г. Ю. Вакулина

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2025 г.

**рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы бухгалтерского учета**

**Преподаватель\_**Ермакова О. В.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Профессия\_\_**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**гуманитарных и социально-экономических дисциплин**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Основы бухгалтерского учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Разработчики:

Ермакова Оксана Владимировна – преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Рецензенты:

Клименко Е. Ю. – ИП Клименко

Богуш В. В. – преподаватель ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **4** |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **6** |
| 3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины | **10** |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | **12** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА**

**1.1. Область применения учебной программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих по профессиям: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Контролер-кассир.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.02. Основы бухгалтерского учета по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир входит в общепрофессиональный цикл.

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами ППКРС. Обеспечивающими по отношению к дисциплине «Основы бухгалтерского учета» являются дисциплины «Математика», «Информатика». В свою очередь знания и умения по дисциплине «Основы бухгалтерского учета» необходимы при изучении профессиональных модулей ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров, ПМ.02. Продажа продовольственных товаров, ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

В результате освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета» формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приёмку 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 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
* самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **59** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **42** |
| в том числе: |  |
| - теоретические занятия |  |
| - практические занятия | 18 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **17** |
| в том числе: |  |
| - работа с конспектом лекций | 1 |
| - подготовка и написание докладов по заданной тематике | 2 |
| - подготовка презентаций по заданной тематике | 2 |
| - решение задач | 2 |
| - изучение нормативной документации | 6 |
| - Подготовка и оформление результатов практической работы к защите | 4 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. Основы бухгалтерского учета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **Понятие о хозяйственном учете** |  | **18** |  |
| **Тема 1.1.** Общая характеристика бухгалтерского учета | **Содержание учебного материала** | **4** | 1 |
| 1. Хозяйственный учет и его значение. 2. Задачи бухгалтерского учета. 3. Предмет и метод бухгалтерского учета. | 2 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия**– не предусмотрены | - |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| 1. Ознакомление с ФЗ «О бухгалтерском учете» |
| **Тема 1.2** Бухгалтерский баланс | **Содержание учебного материала** | **6** | 2 |
| 1. Классификация хозяйственных средств (имущества) по видам, составу и размещению. 2. Классификация хозяйственных средств (имущества) по источникам их формирования. 3. Бухгалтерский баланс, его назначение и структура. | **2** |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | **-** |  |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. 1.Группировка имущества по составу и источникам формирования средств. |
| 1. **Контрольные работы –** не предусмотрены | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| 1. Работа с конспектом лекций  2. Подготовка и оформление результатов практической работы к защите. |
| **Тема 1.3.** Система счетов бухгалтерского учета | **Содержание учебного материала** | **8** | 2 |
| 1. Строение счетов бухгалтерского учета. 2. *Двойная запись на счетах бухгалтерского учета* | 4 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия** | **2** |
| *2.Составление корреспонденции счетов по хозяйственным операциям.* |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| 1. *Решение задач* |
| **Раздел 2. Основы бухгалтерского учета в организациях.** |  | **41** |
| **Тема 2.1.**Виды и формы материальной ответственности | **Содержание учебного материала** | **4** | 2 |
| 1. Понятие о материальной ответственности, договор о МО 2. Виды и формы материальной ответственности. | 2 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия –** не предусмотрены | - |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| 1.Ознакомление с ТК РФ |
| **Тема 2.2.** Учет товарных  операций и отчетность в 1 С: Бухгалтерия 8.3 | **Содержание учебного материала** | **12** | 2 |
| 1. Учет товарных операций в 1 С: Бухгалтерия 8.3  2.Отчетность МОЛ по товарам и таре. | 4 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия** | **4** |
| 3. Составление документов по приходу и расходу ТМЦ |
| 4. Составление товарного отчета |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **4** |
| 1. Подготовка презентаций по отчетности МОЛ.  2.Подготовка и оформление результатов практической работы к защите. |
| **Тема 2.3.** Инвентаризация ТМЦ и отражение в учете ее результатов | **Содержание учебного материала** | **10** | 2 |
| 1. Инвентаризация ТМЦ 2. Отражение в учете результатов инвентаризации. | 3 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия** | **4** |
| 5. Инвентаризации товаров.  6. Инвентаризация денежных средств. |
| **Контрольная работа № 1** | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** |
| 1. Написание доклада |
| **Тема 2.4**  Оформление кассовых операций в 1 С: Бухгалтерия 8.3 | **Содержание учебного материала** | **13** | 2 |
| 1. Оформление кассовых операций  2. Порядок сдачи выручки в банк | 4 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия** | **6** |
| 7.Оформление приходных и расходных кассовых документов.  8.Составление кассового отчета. |
| 9. Оформление книги кассира - операциониста |  |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **3** |
| 1. Ознакомление с Указанием Банка России N 4416-У 2. Подготовка и оформление результатов практической работы к защите. | 3 |
| ***Тема 2.5*** *Бухгалтерская отчетность торговых организации* | **Содержание учебного материала** | **2** | 2 |
| *1.Бухгалтерская отчетность торговых организации* | 2 |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | - |  |
| **Практические занятия**– не предусмотрены | - |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся–** не предусмотрены | **-** |
| **Всего:** | | **59** |

**3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Бухгалтерского учета».

**Оборудование** кабинета «Бухгалтерского учета»:

* рабочие столы и стулья для обучающихся;
* рабочий стол и стул для преподавателя;
* доска классная;
* комплект бланков учетной документации;
* комплекты учебно-наглядных пособий.

**Технические средства обучения:**

* компьютеры,
* проектор;
* программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С:Бухгалтерия 8.3).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.11 № 402**-**ФЗ.
3. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.
4. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99), изменение внесено приказом Минфина РФ от 08.11.2010.
5. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» (ПБУ 5/01), утвержденное приказом Минфина РФ от 9 июня 2001 г. № 44н (с изменениями и дополнениями).
6. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной, деятельности организацией и Инструкция по его применению, утвержденными Приказом Минфина России от 31.10.2000 № 94н (с изменениями и дополнениями).
7. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет на предприятиях торговли: учебное пособие для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2020.
8. Каморджанова, Н.А., Карташова, И.В. Бухгалтерский финансовый учет: учебное пособие – 2-е изд. СПб.: Питер, 2022.
9. Климова, М.А. Бухгалтерский учет. Самоучитель: учебное пособие – 3-е изд. – М.: РИОР, 2020.
10. Лебедева Е.М.Бухгалтерский учет: учебное пособие для СПО:. – М.; ИЦ «Академия», 2019.
11. Лукин, Е.Е., Сперанский, А.А. Оптовая и розничная торговля: бухгалтерский учет и налогообложение. – М.: ЗАО Юстицинформ, 2011.
12. Мизиковский, Е.А. Теория бухгалтерского учета – М., ЭКОНОМИСТЪ, 2020.
13. Николаева, Г.А., Сергеева, Т.С. Бухгалтерский учет в розничной торговле. – М.: А-Приор, 2020.

Дополнительные источники:

* 1. Богаченко, В.М., Кириллова, Н.А. Бухгалтерский учет для ссузов: учеб. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2010.
  2. Васькин, Ф.И., Дятлова, А.Ф. Бухгалтерский финансовый учет. –М.: КолосС, 2012.
  3. Гусева, Т.М. Основы бухгалтерского учета: теория, практика, тесты: учебное пособие. М.: «Финансы и статистика», 2011.
  4. Касьянова, Г.Ю. Бухгалтерский учет: просто о сложном. – 6-е изд., перераб. И допол. – М.: АБАК, 2010.
  5. Проданова, Н.А. Теория бухгалтерского учета: Конспект лекций/ -Ростов н/Д.: Феникс, 2012.

**Интернет-ресурсы:**

1. Справочная информационно-правовая система «Гарант».

2. Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс».

3. <http://www.buhgalteria.ru/>Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения.

4. <http://www.buhonline.ru/> Портал «Бухгалтерия Онлайн».

5. <http://www.businessuchet.ru/>Портал информационной поддержки ведения бухгалтерского учета в малом бизнесе.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** |  |
| ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности | ***Текущий контроль в форме***:  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №1- №9, по темам 1.1-1.3, 2.1-2.5 в ходе проведения их защиты;  -оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе по темам № 1.1-1.3, 2.1-2.5в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения контрольной работы №1.  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**знать:** |  |
| сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка ответов на дифференцированном зачете. |
| основные правила и методы ведения бухгалтерского учета | ***Текущий контроль в форме:***  - письменного опроса  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка ответов на дифференцированном зачете. |
| виды бухгалтерских счетов | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка ответов на дифференцированном зачете. |
| учет хозяйственных операций | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка ответов на дифференцированном зачете |

Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию.

**Разработчик:**

ГБПОУ РО «ККПТ», преподаватель

дисциплин общепрофессионального цикла О. В. Ермакова

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2025 г.

**рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Преподаватель**\_Бахарева Н. В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия**\_\_38.01.02 Продавец, контролер-кассир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**гуманитарных и социально-экономических дисциплин**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация и технология розничной торговли разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Разработчики:

Бахарева Наталья Владимировна – преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Рецензенты:

Клименко Е. Ю. – ИП Клименко

Ломакина И. А. – преподаватель ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **4** |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **6** |
| 3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины | **11** |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | **12** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

**1.1. Область применения учебной программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих по профессиям: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Контролер-кассир.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.03. Организация и технология розничной торговли по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир входит в общепрофессиональный цикл.

Дисциплина «Организация и технология розничной торговли» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами ППКРС. Обеспечивающими по отношению к дисциплине «Организация и технология розничной торговли» являются дисциплины «Математика», «Биология», «Химия», «Игнформатика». В свою очередь знания и умения по дисциплине «Организация и технология розничной торговли» необходимы при изучении профессиональных модулей ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров, ПМ.02. Продажа продовольственных товаров, ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

В результате освоения дисциплины «Организация и технология розничной торговли» формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приёмку 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 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
* самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| - теоретические занятия | 18 |
| - практические занятия | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: |  |
| - подготовка сообщений | 2 |
| - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите | 2 |
| - работа с учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) | 3 |
| - работа с конспектом лекций | 3 |
| - подготовка рефератов | 2 |
| - подготовка к контрольной работе | 2 |
| - подготовка к зачету | 2 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация и технология розничной торговли»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1 ОП.03** | |  | | | | | | **48** |  |
| **ОП. 03 Организация и технология розничной торговли** | |  | | | | | | **32** |
| **Тема 1**  **Услуги розничной торговли, их классификация и качество** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **2** | 2 |
| 1 | | | | Услуги розничной торговли. Классификация услуг розничной торговли  Качество услуг розничной торговли | | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы –** не предусмотрены | | | | | | **-** |  |
| **Практические занятия** | | | | | | **-** |
| 1. | | | | Оказание основных и дополнительных услуг розничной торговли. Выбор производственного инвентаря для оказания услуг розничной торговли основных и дополнительных | | 1 |
| **Контрольная работа -** не предусмотрена | | | | | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| Подготовка сообщений на тему:   1. «Услуги розничной торговли» 2. «Качество услуг розничной торговли» | | | | | | | |  |
| **Тема 2.**  **Виды розничной торговой сети и их характеристика** | | **Содержание** | | | | | | **2** | 2 |
| 1. | | | | Основные виды розничной торговой сети Стационарная торговая сеть Передвижная торговая сеть | | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы –** не предусмотрены | | | | | |  |  |
| **Практические занятия** | | | | | | **1** |
| 2 | | | | Преимущества стационарной и передвижной розничной торговой сети | | 1 |
| **Контрольная работа -** не предусмотрена | | | | | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | | | | | |  |
| **Тема 3.**  **Типизация и специализация розничной торговой сети** | **Содержание** | | | | | | |  |
| **2** | 2 |
| 1 | | | Типизация розничной и специализация розничной торговой сети | | | | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы –** не предусмотрены | | | | | | |  |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | **1** |
| 3 | | | Основные факторы, влияющие на размещение розничной торговой сети | | | | 1 |
| **Контрольная работа -** не предусмотрена | | | | | | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| Подготовка рефератов на тему:  «Типы магазинов» | | | | | | | |  |
| **Тема 4**  **Особенности технологических планировок организаций торговли** | | **Содержание** | | | | | | **2** | 2 |
| 1 | | | Классификация торговых зданий и сооружений. Основные требования к торговым зданиям и сооружениям Состав и взаимосвязь помещений магазина Виды планировки торгового зала магазина | | | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы –** не предусмотрены | | | | | |  |  |
| **Практические занятия** | | | | | | **1** |
| 4 | | | Расчет эффективности использования торговой площади под установку оборудования. Варианты планировки торгового зала магазина | | | 1 |
| **Контрольная работа -** не предусмотрена | | | | | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **1** |
| Работа сучебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). | | | | | | | |  |
| **Тема 5**  **Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле** | | | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** | **2** |
| 1 | | | | Сущность и содержание маркетинговой деятельности в торговле. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Менеджмент в торговле. Содержание менеджмента. *Сетевой маркетинг.* | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы –** не предусмотрены | | | | |  |  |
| **Практические занятия** | | | | | **1** |
| 5 | | | | Реклама: виды и основные требования к ней Упаковка и дизайн товара | 1 |
| **Контрольная работа -** не предусмотрена | | | | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **1** |
| **Р**аботка с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). | | | | | | | |  |
| **Тема 6**  **Основы товароснабжения в торговле** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **3** | **2** | |
| 1 | | | | | Сущность закупочной работы. Технология товароснабжения в торговле. Принципы рациональной организации товароснабжения | 2 | 2 | |
| **Лабораторные работы –** не предусмотрены | | | | | |  |  | |
| **Практические занятия** | | | | | | **1** |
| 6 | | | | | Составить график завоза хлеба, молока, кисломолочных и колбасных изделий | 1 |
| **Контрольная работа -** не предусмотрена | | | | | |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| Работа с конспектом лекций. | | | | | | | |  |
| **Тема 7**  **Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **3** | **2** | |
| 1. | | | | Роль упаковки и тары. Классификация и характеристика основных видов тары | | 1 | 2 | |
| 2 | | | | Требования к качеству тары. Организация тарооборота | | 1 | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | | | **1** |  | |
| 7 | | | | Оценка качества картонной тары и пластмассовой тары | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **1** |
| Работа с конспектом лекций | | | | | | | |  |
| **Тема 8**  **Технология приемки, хранение, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **4** | **2** | |
| 1. | | | | Приемка товаров по количеству и качеству Хранение товаров | | 1 | 2 | |
| 2 | | | | Подготовка товаров к продаже Размещение товаров Выкладка товаров | | 1 | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | | | **2** |  | |
| 8,9 | | | | Оформление витрин продовольственных и непродовольственных товаров | | 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| Подготовка к контрольной работе. | | | | | | | |  |
| **Тема 9**  **Правила торгового обслуживания и торговли товарами** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **8** | **2** | |
| 1. | | | | Обслуживание покупателей и продажа продовольственных товаров | | 2 | 2 | |
| 2 | | | | Контрольная работа | | 1 |  | |
| 3 | | | | Обслуживание покупателей и продажа непродовольственных товаров | | 2 | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | | | **3** |  | |
| 10,11 | | | | Оказание услуг розничной торговли | | 2 |
| 12 | | | | Оказание дополнительных услуг | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **2** |
| Подготовка к зачету | | | | | | | |  |
| **Тема 10**  **Требования к обслуживающему персоналу** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **2** | **2** | |
| 1 | | | | Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров, продавца непродовольственных товаров, контролера - кассира | | 1 | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | | | **1** |  | |
| 13 | | | | Расчет количества работников магазина | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **1** |
| Подготовка к зачету | | | | | | | |  |
| **Тема 11**  **Нормативная документация по защите прав потребителей** | | **Содержание учебного материала** | | | | | | **2** | **2** | |
| 1 | | | | Закон о защите прав потребителей. Права и обязанности изготовителя Права и обязанности потребителя | | 1 | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | | | **1** |  | |
| 14 | | | | Решение конфликтных ситуаций | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | | **1** |
| Работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). | | | | | | | |  |
| **Всего** | | | | | | | | **48** |  | |

**3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

**Оборудование учебного кабинета:**

* методические пособия;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рекомендации по внеаудиторной работе;
* доска классная;
* рабочее место для преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий;
* стенды

**Технические средства обучения:**

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* Мультимедиапроектор.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Отскочная З.В., Наплекина Ю.А., Чуева И.И., Дегтярь О.Н.Организация и технология торговли М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Гранаткина Н.В.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: М.: Издательский центр «Академия», 2022.
3. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Е.Л. Пехташева Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами М.: Издательский центр «Академия», 2020.
4. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами М.: Издательский центр «Академия», 2019.
5. Арустамов Э.А.Техническое оснащение торговых организаций. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
6. Брагин Л.А., И.Б. Стукалова и др. Технология розничной торговли М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б и др. Оборудование торговых предприятий М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002.
3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту М.: Издательский центр «Академия», 2002.
4. Егоров В.Ф. Организация торговли. – СПб,2004.
5. Каплина С.А. Технология торговли. – Ростов н/Д:Феникс,2007.
6. Денисова И.Н. Организация и технология коммерческой деятельности. – М.: ИНФРА – М, 2003.
7. Правила торговли. – М.: Издательство «Экзамен», 2003.

Интернет-ресурсы:

1. [**http://ru.wikipedia.org/wiki/**](http://ru.wikipedia.org/wiki/)
2. [**http://ru.wikipedia.org/w/index**](http://ru.wikipedia.org/w/index)**.**

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки**  **результатов обучения** |
| **1** | **2** |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: | **Входной контроль в форме:**  **-** письменного опроса по основополагающим понятиям дисциплины |
| устанавливать вид и тип торговли по идентифицирующим признакам | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях №1-14  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях №7-14  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности | ***Текущий контроль в форме:***  -наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях №1-14  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: |  |
| услуги розничной торговли, их классификацию и качество | ***Текущий контроль в форме:***  - тестирования;  - устного опроса;  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| виды розничной торговой сети и их характеристику | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса;  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| типизацию и специализацию розничной торговой сети | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса;  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| особенности технологических планировок предприятий торговли | ***Текущий контроль в форме:***  - тестирования;  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле | ***Текущий контроль в форме:***  - тестирования;  - устного опроса;  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| основы товароснабжения в торговле | ***Текущий контроль в форме:***  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса;  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса;  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на экзамене |
| правила торгового обслуживания и торговли товарами | ***Текущий контроль в форме:***  - устного опроса;  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| требования к обслуживающему персоналу | ***Текущий контроль в форме:***  - тестирования;  - устного опроса;  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |
| нормативную документацию по защите прав потребителей | ***Текущий контроль в форме:***  - письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете |

Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию.

**Разработчик:**

ГБПОУ РО «ККПТ», преподаватель

дисциплин общепрофессионального цикла и

МДК профессионального цикла Н. В. Бахарева

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г.

**рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. Санитария и гигиена**

**Преподаватель\_**Бахарева Н. В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия**\_\_38.01.02 Продавец, контролер-кассир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**гуманитарных и социально-экономических дисциплин**\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Разработчики:

Ломакина Инна Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла и МДК профессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Рецензенты:

Клименко Е. Ю. – ИП Клименко

Бахарева Н. В. – преподаватель ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **4** |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | **7** |
| 3. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной дисциплины | **9** |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | **11** |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. Санитария и гигиена**

**1.1. Область применения учебной программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих по профессиям: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Контролер-кассир.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.04. Санитария и гигиена по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир входит в общепрофессиональный цикл.

Дисциплина «Санитария и гигиена» имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами ППКРС. Обеспечивающими по отношению к дисциплине «Санитария и гигиена» являются дисциплины «Биология», «Химия». В свою очередь знания и умения по дисциплине «Санитария и гигиена» необходимы при изучении профессиональных модулей ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров, ПМ.02. Продажа продовольственных товаров, ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

* соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

* нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
* требования к личной гигиене персонала.

В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена» формируются следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 2.1. Осуществлять приёмку 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 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.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
* самостоятельной работы обучающегося 16часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе: |  |
| - теоретические занятия | 22 |
| - практические занятия | 10 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: |  |
| - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем) | 4 |
| - подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите | 4 |
| - изучение нормативных документов | 2 |
| - подготовка докладов | 2 |
| - подготовка презентаций | 2 |
| - подготовка к зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **Тема 1.1** Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли | **Содержание учебного материала** | | | **10** | 1 |
| 1. | Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам | | 4 |
| 2. | Регулирование параметров микроклимата | | 2 |
| 3. | Оптимизация освещения помещений и рабочих мест | | 4 |
| **Практические занятия** | | | **6** |  |
| 1 | | Оценивать органолептическим способом качество различных товарных групп продовольственных товаров | 2 |
| 2 | | Микробиология молочных, мясных, рыбных, овощных, яичных, зерновых продуктов | 2 |
| 3 | | Распознавание болезней овощей и плодов | 2 |
| **Контрольные работы –** не предусмотрены | | | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **8** |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **3.** Изучение нормативных документов  4. Подготовка доклада и презентации по темам: «Гигиеническая оценка товаров» «Охрана окружающей среды» «Температурный режим хранения скоропортящихся продуктов | | |
| **Тема 1.2.** Требования к личной гигиене | **Содержание учебного материала** | | | **12** |
| 1 | | Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук, полости рта | 4 | 2 |
| 2 | | Санитарная одежда | 2 |
| 3 | | Профилактические медицинские обследования и санитарная документация. | 2 |
| 4 | | Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности и производственный травматизм. Вредные привычки | 3 |
| **Практические занятия** | | | **4** |  |
| 4 | Производственный маникюр, культура кожи рук и тела | | 2 |
| 5 | Выбор санитарной одежды | | 1 |
| 6 | Санитарные требования | | 1 |
| **Контрольная работа** | | | **1** |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **8** |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  3. Подготовка доклада и презентации на тему: «Меры предупреждения производственного травматизма»  4. Изучение нормативных документов  5. Подготовка к зачету | | |
| **Всего:** | | | | **48** |

**3. условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитарии и гигиены».

**Оборудование учебного кабинета:**

* методические пособия;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рекомендации по внеаудиторной работе;
* доска классная;
* рабочее место для преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий;
* стенды

**Технические средства обучения:**

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедиа проектор

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Горохова С.С. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. - М: «Академия», 2022.
2. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания. - М: «Академия», 2022.
3. Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М: «Академия», 2019

Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. - М: «Академия», 2009
2. Фатыхов Д. Ф., Белихов А. Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. - М: «Академия», 2008.
3. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». - М: «Академия», 2008
4. ГОСТы на пищевое сырье и товары.
5. Жарикова Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник/Г. Г. Жарикова. - М., М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М: «Академия», М., 2008

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. <http://ru.wikipedia.Org/w/index>

# 4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|  | **Входной контроль в форме:**  - письменного опроса. |
| *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен* ***уметь****:*  - соблюдать санитарные правила для предприятий торговли; | ***Текущий контроль в форме:***  наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях № 4,5,6  ***Промежуточная аттестация:***  оценка выполнения заданий дифференцированном зачете |
| - соблюдать санитарно- эпидемиологические требования | ***Текущий контроль в форме:***  наблюдение оценка выполнения заданий на практических занятиях № 1, 2, 3  ***Промежуточная аттестация:***  оценка выполнения заданий дифференцированном зачете |
| *В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен* ***знать:***  - нормативно-правовой базы санитарно- эпидемиологических требований по организации торговли; | ***Текущий контроль в форме:***  устного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  оценка выполнения заданий дифференцированном зачете |
| - требования к личной гигиене персонала | ***Текущий контроль в форме:***  тестирования  устного опроса  письменного опроса  ***Промежуточная аттестация:***  оценка выполнения заданий дифференцированном зачете |

Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию.

**Разработчик:**

ГБПОУ РО «ККПТ», преподаватель

дисциплин общепрофессионального цикла и

МДК профессионального цикла Н. В. Бахарева

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области»

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Клименко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е. Ю. Клименко/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г

СОГЛАСОВАНО

ИП Клименко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е. Ю. Клименко/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г

**рабочая ПРОГРАММа**

**профессионального модуля**

**ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров**

**Преподаватели**\_ Бахарева Н. В., Леонова М. Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия** 38.01.02 Продавец, контролер-кассир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ гуманитарных и социально-экономических дисциплин \_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметно - цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_\_

Председатель предметно - цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш/

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО Красносулинский колледж промышленных технологий

Разработчики:

Бахарева Н. В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ РО «ККПТ»

Леонова М. Г., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «ККПТ»

Рецензенты:

Клименко Елена Юрьевна, индивидуальный предприниматель

Богуш В. В., преподаватель дисциплин и МДК профессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4 условия реализации РАБОЧЕЙ программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 23 |

**1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа непродовольственных товаров,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики

непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и профессиональной подготовке рабочих по профессии 17351 продавец непродовольственных товаров при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

* обслуживания покупателей;
* продажи различных групп непродовольственных товаров;

**уметь:**

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

**знать:**

* факторы,формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
* классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
* *характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;*
* *правила расшифровки артикула и маркировки;*
* *розничные цены, приемы подбора, отмеривания отреза, комплектование продаваемых товаров;*
* *шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;*
* *государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку;*
* показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
* назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
* *виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами;*
* назначение, классификацию торгового инвентаря;
* назначение и классификация систем защиты товаров, порядок их использования;
* устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
* *устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата*;
* *способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов;*
* закон о защите прав потребителей;
* правила охраны труда.

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 429 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 79 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов.

Вариативная часть составляет 67 часов.

# 2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1 Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | в т.ч. лабора-торные работы и практические занятия,часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1** | **Тема 1.1.1** Проверка качества непродовольственных товаров | **201** | **138** | **56** | **63** | **-** | **-** |
| **Тема 1.1.2** Проверка комплектности непродовольственных товаров |
| **Тема 1.1.3** Количественные характеристики непродовольственных товаров |
| **ПК 1.2** | **Тема 1.2.1** Подготовка и размещение товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании | **16** | **10** | **2** | **6** | **-** | **-** |
| **Тема 1.2.2** Подготовка и выкладка товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании |
| **ПК 1.3** | **Тема 1.3.1** Обслуживание покупателей | **18** | **12** | **8** | **6** | **-** | **-** |
| **Тема 1.3.2** Предоставлени**е** достоверной информации о качестве и потребительских свойствах непродовольственных товаров |
| **Тема 1.3.3** Требования безопасности эксплуатации непродовольственных товаров |
| **ПК 1.4** | **Тема 1.4.1** Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей | **14** | **10** | **4** | **4** | **-** | **-** |
|  | **Учебная практика** | **72** |  |  |  | **72** | **-** |
|  | **Производственная практика**, часов | **108** |  | | | | **108** |
|  | ***Всего:*** | **429** | **170** | **70** | **79** | **72** | **108** |

# 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | | | | | | | **3** | **4** |
| **ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров** |  | | | | | | | | | **429** |  |
| **МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами** |  | | | | | | | | | **249** |
| **Тема 1.1**  **Проверка качества, комплектности, количественные характеристики непродовольственных товаров** | **Содержание** | | | | | | | | | **138** | 2 |
| 1. | | | | Показатели качества, дефекты, градации качества. | | | | | 6 | 2 |
| 2. | | | | Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп | | | | | 6 |  |
| 2. | | | | Проверка комплектности непродовольственных групп товаров | | | | | 6 | 2 |
| 3. | | | | Количественные характеристики непродовольственных товаров (текстильные, швейные, трикотажные, пушно-меховые, овчинно-шубные, обувные, галантерейные, парфюмерно-косметические, хозяйственные, культурно-бытового назначения, электро-бытовые, строительные, мебельные, ювелирные, художественные и сувениры). | | | | | 62 | 2 |
| **Лабораторные работы - не предусмотрены** | | | | | | | | |  |  |
| **Практические занятия** | | | | | | | | | **56** |  |
| 1-16 | | | | | Оценивать органолептическим способом качество различных товарных групп непродовольственных товаров 2,5,7,8,9,13,14,15,16,17,18,19,20,23,24,27 | | | | 32 |
| 17,18 | | | | | Комплектование наборов 3,4 | | | | 4 |
| 19,20 | | | | | Идентифицировать товары различных товарных групп 1,11 | | | | 4 |
| 21,22 | | | | | Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров 22,25 | | | | 4 |
| 23-27 | | | | | Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу и информационных знаков 6,10,12,21,26 | | | | 10 |
| 28. | | | | | Выбор производственного инвентаря для приемки, проверки качества непродовольственных товаров 28 | | | | 2 |
| **Контрольная работа №1,№2** | | | | | | | | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.**  1. Систематическая работа с конспектами лекций  2. Работа с учебной и справочной литературой  3. Работа с Интернет-ресурсами  4. Подготовка к практическим занятиям №1-28  5. Оформление практических работ №1-28  6. Подготовка рефератов и сообщений  7. Подготовка презентаций | | | | | | | | | | **63** |
| **Тематика домашних заданий**  1. Работа с конспектами лекций  2. Работа с учебником - ответы на вопросы  3. Поиск дополнительной информации  4. Подготовка к практическим занятиям -подбор дополнительного материала  5. Оформление практических работ № 1 -28  6. Самостоятельная работа со справочником  7. Подготовка сообщений по теме: «Конкурентоспособность товара»  8. Подготовка реферата по теме: «Торговля на современном этапе развития  9. Подготовка презентации «История возникновения товароведения», «Товар – как продукт труда» | | | | | | | | | |  |
| **Тема 1.2.**  **Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании** | | | **Содержание** | | | | | | | **10** | 2 |
| 1. | | | | | Подготовка товаров к продаже | | 2 | 2 |
| 2. | | | | | Размещение товаров на торгово-технологическом оборудовании | | 2 | 2 |
| 3. | | | | | Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании | | 4 | 2 |
| **Практические занятия** | | | | | | | **2** |  |
| 29. | | | | | Подготавливать к продаже непродовольственные товары№29 | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.**  1. Систематическая работа с конспектами лекций  2. Работа с учебной и справочной литературой  3. Работа с Интернет-ресурсами  4. Подготовка к практическим занятиям  5. Оформление практических работ | | | | | | | | | | **6** |
| **Примерная тематика домашних заданий**  1. Работа с конспектами лекций  2. Работа с учебником - ответы на вопросы  3. Подготовка к практическим занятиям -подбор дополнительного материала  4. Оформление практической работы № 29  5. Подготовка презентации «Размещение и выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании» | | | | | | | | | |  |
| **Тема 1.3**  **Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** | | **Содержание** | | | | | | | | **12** | 2 |
| 1 | | | | | Формы и правила продажи непродовольственных товаров | | | 1 | 2 |
| 2. | | | | | Классификация и ассортимент различных товарных групп | | | 1 | 2 |
| 3. | | | | | Требования безопасности при эксплуатации товаров | | | 1 |  |
| 4. | | | | | Упаковка, маркировка и хранение различных товарных групп | | | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | | | | | | | **8** |  |
| 30 | | | | | Проверять органолептическим способом потребительские свойства товаров | | | 2 |
| 31-32 | | | | | Предоставление информации о качестве и потребительских свойствах товаров | | | 4 |
| 33 | | | | | Выполнение безопасных условий эксплуатации товаров | | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.**  1. Систематическая работа с конспектами лекций  2. Работа с Интернет-ресурсами  3. Подготовка к практическим занятиям  4. Оформление практических работ  5. Подготовка рефератов и сообщений  6. Подготовка презентаций «Методы продажи товаров» | | | | | | | | | | **6** |
| **Примерная тематика домашних заданий**  1. Работа с конспектами лекций  2. Работа с учебником - ответы на вопросы  3. Подготовка к практическим занятиям -подбор дополнительного материала  4. Оформление практических работ № 30-33  5. Подготовка реферата по теме: «Оборудование подсобных помещений  6. Подготовка презентации «Ассортимент различных групп непродовольственных товаров» | | | | | | | | | |  |
| **Тема 1.4.**  **Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей** | | | | | **Содержание** | | | | | | **10** | 2 |
| 1. | | | | | Материальные ценности | 2 |
| 2. | | | | | Учет товаров и тары | 2 |
| 3. | | | | | Инвентаризация товарно-материальных ценностей | 2 |
| **Практические занятия** | | | | | | **4** |  |
| 34 | | | | | Заполнение первичных документов | 2 |
| 35 | | | | | Отчетность материально-ответственных лиц | 1 |
| 35 | | | | | Инвентаризация товарно-материальных ценностей | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.**  1. Систематическая работа с конспектами лекций  2. Работа с учебной и справочной литературой  3. Работа с Интернет-ресурсами  4. Подготовка к практическим занятиям  5. Оформление практических работ  6. Подготовка рефератов и сообщений  7. Подготовка презентаций | | | | | | | | | | | **4** |
| **Тематика домашних заданий**  1. Подготовка к практическим занятиям -подбор дополнительного материала  2. Оформление практических работ № 34-35  3. Подготовка сообщений по теме: «Виды материальной ответственности»  4. Подготовка презентации «Материальная ответственность» | | | | | | | | | | |  |
| **Учебная практика**  **№1** Идентифицировать текстильные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже текстильные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за текстильными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу текстильных товаров, принимать участие в подготовке текстильных товаров к инвентаризации  **№2** Идентифицировать швейные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже швейные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за швейными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу швейных товаров, принимать участие в подготовке швейных товаров к инвентаризации  **№3** Идентифицировать трикотажные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже трикотажные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за трикотажными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу трикотажных товаров, принимать участие в подготовке трикотажных товаров к инвентаризации  **№ 4** Идентифицировать пушно-меховые и овчинно-шубные товары, проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже пушно-меховые и овчинно-шубные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за пушно-меховыми и овчинно-шубными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, принимать участие в подготовке к инвентаризации пушно-меховых и овчинно – шубных товаров.  **№ 5** Идентифицировать обувные товары, проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже обувные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за обувными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу обувных товаров, принимать участие в подготовке обувных товаров к инвентаризации  **№ 6** Идентифицировать галантерейные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже галантерейные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за галантерейными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу галантерейных товаров, принимать участие в подготовке галантерейных товаров к инвентаризации  **№ 7** Идентифицировать парфюмерно - косметические товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже парфюмерно - косметические товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за парфюмерно - косметическими товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу парфюмерно - косметических товаров, принимать участие в подготовке парфюмерно - косметических товаров к инвентаризации  **№ 8**  Идентифицировать хозяйственные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже хозяйственные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за хозяйственными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу хозяйственных товаров, принимать участие в подготовке хозяйственных товаров к инвентаризации  **№9** Идентифицировать товары культурно – бытового назначения: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже товары культурно – бытового назначения и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за товарами культурно – бытового назначения, обслуживать покупателей и осуществлять продажу товаров культурно – бытового назначения, принимать участие в подготовке товаров к инвентаризации культурно-бытового назначения  **№10**  Идентифицировать электробытовые товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже электробытовые товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за электробытовыми товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу электробытовых товаров, принимать участие в подготовке электробытовых товаров к инвентаризации  **№11** Идентифицировать строительные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже строительные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за строительными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу строительных товаров, принимать участие в подготовке строительных товаров к инвентаризации  **№12** Идентифицировать мебельные товары: проверить комплектность и количество согласно сопроводительных документов, оценивать качество по органолептическим показателям, подготавливать к продаже мебельные товары и размещать на соответствующем оборудовании, оказывать услугу по консультированию покупателей о качестве, потребительских свойствах и правилах ухода за мебельными товарами, обслуживать покупателей и осуществлять продажу мебельных товаров, принимать участие в подготовке мебельных товаров к инвентаризации | | | | | | | | | | | **72** |  |
| **Производственная практика**  **№1-2** Оценивать качество текстильных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты текстильных товаров. Осуществить подготовку текстильных товаров к продаже. Размещать текстильные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах текстильных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке текстильных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 3-4** Оценивать качество швейных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты швейных товаров. Осуществить подготовку швейных товаров к продаже. Размещать швейные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах швейных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке швейных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 5** Оценивать качество трикотажных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты трикотажных товаров. Осуществить подготовку трикотажных товаров к продаже. Размещать трикотажные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах трикотажных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке трикотажных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 6** Оценивать качество пушно-меховых товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты пушно-меховых товаров. Осуществить подготовку пушно-меховых товаров к продаже. Размещать пушно-меховые товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах пушно-меховых товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке пушно-меховых товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№7** Оценивать качество овчинно-шубных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты овчинно-шубных товаров. Осуществить подготовку овчинно-шубных товаров к продаже. Размещать овчинно-шубные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах овчинно-шубных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке овчинно-шубных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 8** Оценивать качество обувных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты обувных товаров. Осуществить подготовку обувных товаров к продаже. Размещать обувные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах обувных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке обувных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 9** Оценивать качество галантерейных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты галантерейных товаров. Осуществить подготовку галантерейных товаров к продаже. Размещать галантерейные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах галантерейных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке галантерейных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 10** Оценивать качество парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты парфюмерно-косметических товаров. Осуществить подготовку парфюмерно-косметических товаров к продаже. Размещать парфюмерно-косметических товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах парфюмерно-косметических товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке парфюмерно-косметических товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 11** Оценивать качество хозяйственных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты хозяйственных товаров. Осуществить подготовку хозяйственных товаров к продаже. Размещать хозяйственные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах хозяйственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке хозяйственных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 12** Оценивать качество товаров культурно-бытового назначения по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты товаров культурно-бытового назначения. Осуществить подготовку к продаже товаров культурно-бытового назначения. Размещать товары культурно-бытового назначения в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров культурно-бытового назначения, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке товаров культурно-бытового назначения к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 13** Оценивать качество электро-бытовых товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты электро-бытовых товаров. Осуществить подготовку электро-бытовых товаров к продаже. Размещать электро-бытовые товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах электро-бытовых товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке электро-бытовых товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 14** Оценивать качество строительных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты строительных товаров. Осуществить подготовку строительных товаров к продаже. Размещать строительные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах строительных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке строительных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 15** Оценивать качество мебельных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты мебельных товаров. Осуществить подготовку мебельных товаров к продаже. Размещать мебельные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах мебельных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке мебельных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 16** Оценивать качество ювелирных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты ювелирных товаров. Осуществить подготовку ювелирных товаров к продаже. Размещать ювелирные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах ювелирных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке ювелирных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 17** Оценивать качество художественных товаров и сувениров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты художественных товаров и сувениров. Осуществить подготовку художественных товаров и сувениров к продаже. Размещать художественные товары и сувениры в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах художественных товаров и сувениров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке художественных товаров и сувениров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей.  **№ 18 Дифференцированный зачет.** Оценивать качество непродовольственных товаров по органолептическим показателям, комплектность, распознавать дефекты непродовольственных товаров. Осуществить подготовку непродовольственных товаров к продаже. Размещать непродовольственные товары в торговом зале и осуществить выкладку на торгово – технологическом оборудовании. Обслуживать покупателя и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах непродовольственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Принимать участие в подготовке непродовольственных товаров к инвентаризации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно – материальных ценностей | | | | | | | | | | | **108** |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Организации и технологии розничной торговли»; лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

* комплект инструментов, инвентаря и приспособлений;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

* контрольно-кассовые машины «Миника»;
* контрольно-кассовые машины «Меркурий» ;
* сканирующее устройство;
* мини компьютер « POS» ;
* фискальный регистратор;
* электронные весы;
* электронные весы с чекопечатающим устройством;
* электронные весы товарные;
* весы циферблатные настольные;
* шкафы – витрины для непродовольственных товаров;
* детектор;
* счетчик банкнот;
* микрокалькуляторы;
* доска классная;
* стол мастера п/о;
* стулья мягкие;
* стол ученический.

**Торговый инвентарь**

* микрокалькуляторы;
* совки для сыпучих товаров;
* метры для отмеривания тканей;
* инструменты для вскрытия тары;
* инструменты для приемки товаров;
* образцы натуральных товаров.

# 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Неверов А. Н., Чалых Т. И. Товароведение непродовольственных товаров.–М.: «Академия, 2021.
2. Ильина М. Г. Товароведение непродовольственных товаров: Практикум учеб. пособие.–М.: «Академия», 2021.
3. Золотова С. В., Пехташева Е. Л., Райкова Е.Ю. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х т. Пособие.–М.: «Академия», 2020.
4. Муравина И. В. Основы товароведения учеб. пособие.–М.: «Академия, 2020.
5. Иванов Г. Г. Организация торговли. –М.: «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э. А.Техническое оснащение торговых организаций.–М.: «Академия», 2007.
2. Косолапова Н. В, Прокопенко Н.А., Рыжкова И.О. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров.–М.: «Академия», 2008.
3. Косолапова Н.В, Рыжкова И.О. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже.–М.: «Академия», 2008.
4. Косолапова Н.В, Рыжкова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров.–М.: «Академия», 2008.
5. Горохова С.С., Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Охрана труда на предприятиях торговли.–М.: «Академия», 2008.
6. Горохова С. С., Косолапова Н. В, Прокопенко Н. А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены.–М.: «Академия», 2008.
7. Косарева Г. С. Контролер-кассир торгового зала.–М.: «Академия», М., 2008.
8. Брагин Л. Г. Технология розничной торговли.–М.: «Академия», 2007.
9. Бурашников Ю. М. Охрана труда в торговле, общественном питании и пищевой промышленности.–М.: «Академия», 2007.
10. Закон о защите прав потребителей. Правила торговли
11. ГОСТы, ОСТы на непродовольственные товары.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. <http://ru.wikipedia.org/w/index>.
3. <http://ru.znai>tovar.ru

# 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия проводятся в учебных кабинетах и лаборатории;

учебная практика представляет собой вид деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку обучающихся, учебная практика концентрированная проводится в лаборатории «Учебный магазин»;

производственная практика является обязательным разделом профессионального модуля; производственная практика концентрированная, реализуется после освоения всех разделов МДК 01.01 и прохождения учебной практики; производственная практика проводится на предприятиях торговли города, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарных курсов и успешное прохождение учебной практики.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению модуля:

ОП.01. Основы деловой культуры, ОП.02. Основы бухгалтерского учета, ОП.03. Организация и технология розничной торговли, ОП.04. Санитария и гигиена; ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебным планом предусматривает квалификационный экзамен после освоения производственной практики, до проведения которого обучающийся предоставляет отчет по практике и приложения к дневнику по практике, подтвержденные руководством соответствующих организаций.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по междисциплинарным курсам модуля. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы модуля, обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, укомплектованным печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по данному модулю, изданной за последние 5 лет; официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями.

Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, обеспечиваются доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, получают возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями.

# 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или средне технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или средне - техническое образование по профилю, и 5 разряд по профессии продавец, контролер кассир.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку на предприятиях торговли один раз в 3 года и курсы повышения квалификации современное технологическое оборудование, организация торгово-оперативного процесса один раз в 5 лет. **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата**  **Деятельность обучающихся** | **Формы и методы контроля и оценки**  **Деятельность педагога** |
| ПК 1.1  Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров | - демонстрация умения пользоваться приемами определения качества товаров;  -демонстрация умений проверки комплектности товаров;  -демонстрация умений давать количественные характеристики непродовольственных товаров  -обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений для приемки товаров по количеству и качеству;  -соблюдение безопасных условий работ при выполнении операций по вскрытию тары | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №№1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19, 20,21,22,23,24,25,26,27,28 по теме 1.1; . в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения контрольной работы №1;№2  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе по темам № 1.1 в ходе проведения их защиты;  - оценки результатов выполнения заданий учебной практики;  - оценки результатов выполнения заданий производственной практики;  - устного опроса;  - письменного опроса.  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |
| ПК 1.2.  Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании | - демонстрация умения осуществлять подготовку товаров к продаже;  - демонстрация умения размещения товаров;  - демонстрация умений выкладки на торгово-технологическом оборудовании;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений при подготовке товаров к продаже;  - соблюдение безопасных условий работ при подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №29 теме 1.2; . в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе по темам № ,№ 1.2 в ходе проведения их защиты;  - оценки результатов выполнения заданий учебной практики;  - оценки результатов выполнения заданий производственной практики;  - устного опроса;  - письменного опроса.  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |
| ПК 1.3.  Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации | - демонстрация умения пользоваться приемами обслуживания покупателей;  - демонстрация умений предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений для обслуживания покупателей;  - соблюдение безопасных условий работ при эксплуатации товаров | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №30, №31, №32, №33 по теме 1.3. в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе по темам № 1.3 в ходе проведения их защиты;  - оценки результатов выполнения заданий учебной практики;  - оценки результатов выполнения заданий производственной практики;  - устного опроса;  - письменного опроса.  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |
| ПК 1.4.  Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей | - демонстрация умения заполнения договора о материальной ответственности  - демонстрация умений заполнения сопроводительных документов;  - демонстрация умений заполнения сводных документов;  - демонстрация умений сдачи отчетности материально-ответственного лица | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №34, №35 по теме 1.4. в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе по теме 1.4 в ходе проведения их защиты;  - оценки результатов выполнения заданий учебной практики;  - оценки результатов выполнения заданий производственной практики;  - устного опроса;  - письменного опроса.  ***Промежуточная***  ***аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических занятий; * заданий по учебной и производственной практике; * заданий для самостоятельной работы   **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * практических заданий на зачете по МДК; * заданий экзамена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; * оптимальность определения траектории профессионального развития и самообразования |
| сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | * правильность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; * оптимальность определения источников финансирования; * правильность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела; * оптимальность выделения всех источников достоверной информации; * правильность составления различных правовых документов |
| **ОК 04.**  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельности |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * проявление толерантности в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии; * демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; * адекватность применения стандартов антикоррупционного поведения |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; |
| об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | –точность соблюдения принципов бережливого производства при ведении профессиональной деятельности;   * адекватность, эффективность применения знаний об изменении климатических условий региона при ведении профессиональной деятельности |
| **ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; * поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 09.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * оптимальность, эффективность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точность, адекватность ситуации при обосновании и объяснении своих действий (текущих и планируемых); * правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию. | | |

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области»

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Клименко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е. Ю. Клименко/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г

СОГЛАСОВАНО

ИП Клименко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е. Ю. Клименко/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г

**рабочая ПРОГРАММа**

**профессионального модуля**

**ПМ.02. Продажа продовольственных товаров**

**Преподаватели**\_ Бахарева Н. В., Леонова М. Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия** 38.01.02 Продавец, контролер-кассир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ гуманитарных и социально-экономических дисциплин \_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметно - цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_\_

Председатель предметно - цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш/

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО Красносулинский колледж промышленных технологий

Разработчики:

Бахарева Н. В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ РО «ККПТ»

Леонова М. Г., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «ККПТ»

Рецензенты:

Клименко Елена Юрьевна, индивидуальный предприниматель

Богуш В. В., преподаватель дисциплин и МДК профессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 8 |
| 4 условия реализации РАБОЧЕЙ программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 19 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 23 |

**1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02. Продажа продовольственных товаров**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа непродовольственных товаров,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и профессиональной подготовке рабочих по профессии 17353 продавец продовольственных товаров при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

* обслуживания покупателей;
* продажи различных групп 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;
* использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

**знать:**

* классификациюгрупп, 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 технологическому
* обслуживанию оборудования.
* закон о защите прав потребителей.
* правила охраны труда.

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 1062 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 492 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 164 часа;

учебной и производственной практики – 612 часов.

Вариативная часть составляет 132 часа.

# 2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1 Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 2.1** | **Тема 2.1.1** Осуществление приемки продовольственных товаров | **22** | **10** | **2** | **12** |  |  |
| **Тема 2.1.2** Контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов |
| **ПК 2.2** | **Тема 2.2.1** Осуществление подготовки продовольственных товаров к продаже | **22** | **10** | **2** | **12** |  |  |
| **Тема 2.2.2** Размещение и выкладка продовольственных товаров |
| **ПК 2.3** | **Тема 2.3.1** Обслуживание покупателей отдельными группами продовольственных товаров | **146** | **112** | **54** | **34** |  |  |
| **Тема 2.3.2** Консультирование покупателей о пищевой ценности отдельных продовольственных товаров |
| **Тема 2.3.3** Консультирование покупателей отдельных продовольственных товаров |
| **Тема 2.3.4** Консультирование покупателей отдельных продовольственных товаров |
| **ПК 2.4** | **Тема 2.4.1** Соблюдение условий хранения, сроков годности продаваемых продовольственных товаров | **18** | **10** | **2** | **8** |  |  |
| **Тема 2.4.2** Соблюдение сроков хранения и сроков реализации продаваемых продовольственных товаров |
| **ПК 2.5** | **Тема 2.5.1** Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования | **26** | **18** | **8** | **8** |  |  |
| **ПК 2.6** | **Тема 2.6.1** Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей | **16** | **10** | **4** | **6** |  |  |
| **ПК 2.7** | **Тема 2.7.1** Изучение спроса покупателей | **6** | **4** | **2** | **2** |  |  |
|  | **Учебная практика** | **108** |  |  |  | **108** |  |
|  | **Производственная практика**, часов | **108** |  | | | | **108** |
|  | ***Всего:*** | **472** | **174** | **74** | **82** | **108** | **108** |

# 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **ПМ 02. Продажа продовольственных товаров** |  | | | **472** |  |
| **МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами**  **Раздел 1** |  | | | **174** |
| **Тема 2.1.**  **Осуществление приемки товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов** | **Содержание** | | | **10** | 2 |
| 1. | Приемка продовольственных товаров по количеству | | 2 | 2 |
| 2. | Приемка продовольственных товаров по качеству | | 4 | 2 |
| 3. | Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов | | 2 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **2** |  |
| 1-2. | Органолептическая оценка качества поступивших товаров (зерно-мучные, кондитерские, мясные товары), проверка наличия сертификатов качества на продовольственные товары и количества поступившего товара по сопроводительным документам | | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | **12** |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**   * 1. «Товар – как продукт труда»   2. «Безопасные условия труда при работе с торговым инвентарем»   3. «Конкурентоспособность продовольственных товаров»   11-12. «Торговля продовольственными товарами на современном этапе развития» | | | |  |  |
| **Тема 2.2.**  **Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка** | **Содержание** | | | **10** | 2 |
| 1. | | Подготовка товаров к продаже | 4 | 2 |
| 2. | | Размещение и выкладка товаров в торговом зале | 4 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **2** |  |
| 3-4 | | Подготовка продовольственных товаров к продаже и выкладка | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | 12 |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**  13-18«Товароведение – научная дисциплина»  19-24«Задачи, стоящие перед товароведением | | | |  |  |
| **Тема 2.3**  **Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров** | **Содержание** | | | **112** | 2 |
| 1. | | Обслуживание покупателей различными группами продовольственных товаров. Закон о защите прав потребителей. | 2 | 2 |
| 2. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах зерновых товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение зерновых товаров | 8 | 2 |
| 3. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение плодоовощных товаров | 8 | 2 |
| 4. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах кондитерских товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение кондитерских товаров | 6 | 2 |
| 5. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вкусовых товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение вкусовых товаров | 6 | 2 |
| 6. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яичных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение яичных товаров | 4 | 2 |
| 7. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах пищевых жиров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение пищевых жиров | 4 | 2 |
| 8. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молочных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение молочных товаров | 6 | 2 |
| 9. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение мясных товаров | 8 | 2 |
| 10. | | Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение рыбных товаров | 6 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **54** |  |
| 5-16 | | Расчет энергетической ценности различных групп продовольственных товаров | 12 |
| 17-24 | | Оценка качества различных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям и распознавание дефектов | 8 |
| 25-32 | | Расшифровка маркировки различных групп продовольственных товаров | 8 |
| 33-40 | | Определение химического состава различных групп продовольственных товаров | 8 |
| 41-48 | | Изучение различных групп продовольственных товаров на торговых предприятиях | 8 |
| 49-58 | | Решение торговых ситуаций в процессе обслуживания | 10 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | **34** |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**  25-39. Ассортимент различных групп продовольственных товаров  40-58 Методы продажи товаров | | | |  |  |
| **Тема 2.4**  **Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков**  **хранения и реализации продаваемых продуктов** | **Содержание** | | | **10** | 2 |
| 1. | | Условия хранения продаваемых продуктов | 4 | 2 |
| 2. | | Сроки годности и реализации продаваемых продуктов | 4 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **2** |  |
| 59,60 | | Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Сроки годности продовольственных товаров | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | **8** |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**  59-63 . Сроки реализации  64-66 . Сроки годности | | | |  |  |
| **Тема 2.5**  **Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования** | **Содержание** | | | **18** |  |
| 1. | | Немеханическое и весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию немеханического и весоизмерительного оборудования. | 4 |  |
| 2. | | Механическое и тепловое и холодильное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию механического и теплового и холодильного оборудования. | 4 |  |
| 3. | | Торговые автоматы и подъемно- транспортное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию торговых автоматов. Правила охраны труда при эксплуатации торгово-технологического оборудования. | 2 |  |
| **Практические занятия** | | | **8** |  |
| 61,62 | | Распознавание торгового инвентаря | 2 |
| 63-68 | | Взвешивание сыпучих продовольственных товаров. Взвешивание различных групп продовольственных товаров | 6 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | **8** |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**  67-70.Торговое холодильное оборудование  71-74. Технологическое оборудование | | | |  |  |
| **Тема 2.6**  **Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей** | **Содержание** | | | **10** | 2 |
| 1. | | Учет товаров и тары | 6 | 2 |
| **Практические занятия** | | | **4** |  |
| 69-72 | | Заполнение первичных и сводных документов | 4 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | **6** |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**  75-76.«Материальная ответственность»  77-78. «Виды материальной ответственности»  79-80. «Договор о материальной ответственности» | | | |  |  |
| **Тема 2.7**  **Изучение спроса покупателей** | **Содержание** | | | **4** |  |
| 1. | | Виды и методы покупательского спроса | 2 |  |
| **Практические занятия** | | | **2** |  |
| 73,74 | | Рекламные ролики о продовольственных товарах | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.** | | | | 2 |  |
| **Тематика домашних заданий**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  **Подготовка рефератов на тему:**   * 1. Закон о защите прав потребителей | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  **№ 1-3**  Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать зерновые товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности зерновых товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения зерновых товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№4,5** Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать плодоовощные товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности плодоовощных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения плодоовощных товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№6,7** Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать кондитерские товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности кондитерских товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения кондитерских товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№ 8,9**  Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать вкусовые товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности вкусовых товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения вкусовых товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№ 10,11** Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать молочные товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности молочных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения молочных товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№12**. Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать яичные товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности яичных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения яичных товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование  **№ 13** Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать пищевые жиры к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности пищевых жиров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения пищевых жиров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№ 14,15** Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать мясные товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности мясных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения мясных товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№16,17** Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать рыбные товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности рыбных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения рыбных товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **№18 Дифференцированный зачет**  Осуществлять приемку товаров, контролировать наличие необходимых сопроводительных документов, подготавливать товары к продаже, размещать и выкладывать на торгово-технологическом оборудовании. Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности мясных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения товаров, подготавливать и использовать технологическое оборудование.  **Производственная практика**  **Виды работ**  **№ 1-2**  Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности зерновых товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения зерновых товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование, обслуживать покупателей.  **№ 3-4**  Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности плодоовощных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения плодовых товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование, обслуживать покупателей.  **№ 5-6** Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности кондитерских товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения кондитерских товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 7-8** Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности вкусовых товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения вкусовых товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 9-10** Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности молочных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения молочных товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 11-12** Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности яичных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения яичных товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 13**  Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности пищевых товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения пищевых товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 14-15**  Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности мясных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения мясных товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 16-17** Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности рыбных товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения рыбных товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование.  **№ 18 Дифференцированный зачет**  Консультировать покупателей о свойствах пищевой ценности товаров, оценивать качество, распознавать дефекты, создавать оптимальные условия хранения товаров, подготавливать и использовать измерительное и технологическое контрольно-кассовое оборудование. | | | | **108**  **108** |  |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Организации и технологии розничной торговли»; лаборатории «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

* комплект инструментов, инвентаря и приспособлений;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

* контрольно-кассовые машины «Миника»;
* контрольно-кассовые машины «Меркурий»;
* сканирующее устройство;
* мини компьютер « POS»;
* фискальный регистратор;
* электронные весы;
* электронные весы с чекопечатающим устройством;
* электронные весы товарные;
* весы циферблатные настольные;
* шкафы – витрины для продовольственных товаров;
* детектор;
* счетчик банкнот;
* микрокалькуляторы;
* доска классная;
* стол мастера п/о;
* стулья мягкие;
* стол ученический.

**Торговый инвентарь**

* микрокалькуляторы;
* совки для сыпучих товаров;
* инструменты для вскрытия тары;
* инструменты для приемки товаров;
* образцы натуральных товаров.

# 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Новикова А. Н., Голубкина Т. С. , Никифорова Н. С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.–М.: «Академия, 2021.
2. Иванов Г. Г. Организация торговли.–М.: «Академия», 2021.
3. Яковенко Н. В. Кассир торгового зала.–М.: «Академия», 2020.
4. Голубкина Т. С. Торговые вычисления.–М.: «Академия, 2020.

Дополнительные источники:

1. Косолапова Н. В, Прокопенко Н. А., Рыжкова И. О. Товароведение молочных, мясных, рыбных и пищевых концентратов.–М.: «Академия», 2007.
2. Косолапова Н. В, Прокопенко Н. А., Рыжкова И. О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.–М.: «Академия», 2008.
3. Косолапова Н. В, Рыжкова И. О. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже.–М.: «Академия», 2008.
4. Косолапова Н. В, Рыжкова И. О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров.–М.: «Академия», 2008.
5. Горохова С. С., Косолапова Н. В, Прокопенко Н. А. Охрана труда на предприятиях торговли.–М.: «Академия», 2008.
6. Горохова С. С., Косолапова Н. В, Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены.–М.: «Академия», 2008.
7. Косарева Г. С. Контролер-кассир торгового зала.–М.: «Академия», М., 2008.
8. Брагин Л. Г. Технология розничной торговли.–М.: «Академия», 2007.
9. Закон о защите прав потребителей. Правила торговли
10. ГОСТы, ОСТы на непродовольственные товары.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. <http://ru.wikipedia.org/w/index>.
3. http://pressa.ru/izdanie/18901

# 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия проводятся в учебных кабинетах и лаборатории;

учебная практика представляет собой вид деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку обучающихся, учебная практика концентрированная проводится в лаборатории «Учебный магазин»;

производственная практика является обязательным разделом профессионального модуля; производственная практика концентрированная, реализуется после освоения всех разделов МДК.02.01 и прохождения учебной практики; производственная практика проводится на предприятиях торговли города, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарных курсов и успешное прохождение учебной практики.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению модуля:

ОП.01. Основы деловой культуры, ОП.02. Основы бухгалтерского учета, ОП.03. Организация и технология розничной торговли, ОП.04. Санитария и гигиена; ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебным планом предусматривает квалификационный экзамен после освоения производственной практики, до проведения которого обучающийся предоставляет отчет по практике и приложения к дневнику по практике, подтвержденные руководством соответствующих организаций.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по междисциплинарным курсам модуля. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы модуля, обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, укомплектованным печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по данному модулю, изданной за последние 5 лет; официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями.

Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, обеспечиваются доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, получают возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями.

# 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или средне технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или средне - техническое образование по профилю, и 5 разряд по профессии продавец, контролер кассир.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку на предприятиях торговли один раз в 3 года и курсы повышения квалификации современное технологическое оборудование, организация торгово-оперативного процесса один раз в 5 лет. **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 2.1  Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. | - демонстрация умения пользоваться приемами определения качества товаров;  - демонстрация умений проверки комплектности товаров;  - демонстрация умений давать количественные характеристики непродовольственных товаров;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений для приемки товаров по количеству и качеству;  - соблюдение безопасных условий работ при выполнении операций по вскрытию тары; | Практическое занятие№1-2;  наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике  №№ 1-18  и производственной практике №№ 1-18 |
| ПК.2.2  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | - демонстрация умения осуществлять подготовку товаров к продаже;  - демонстрация умения размещения товаров;  - демонстрация умений приемами выкладки на тогово-технологическом оборудовании;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений при подготовке товаров к продаже;  - соблюдение безопасных условий работ при подготовке товаров к продаже, размещении и выкладке | наблюдение и оценка на практических занятиях №3-4;  при выполнении работ на учебной практике №№ 1-18  и производственной практике №№ 1-18 |
| ПК.2.3  Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - демонстрация умения пользоваться приемами обслуживания покупателей;  - демонстрация умений предоставления достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений для обслуживания покупателей;  - соблюдение безопасных условий работ при обслуживании покупателей | наблюдение и оценка на практических занятиях № 5 -58 при выполнении работ на учебной практике №№ 1-18 и производственной практике №№ 1-18 |
| ПК.2.4  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров. | - демонстрация умения пользоваться правилами расшифровки маркировки;  - демонстрация умений предоставления достоверной информации о сроках годности и сроках реализации товаров;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений определении сроков хранения;  - соблюдение безопасных условий работ при хранении товаров; | наблюдение и оценка на практических занятиях № 59-60 при выполнении работ на учебной практике №№ 1-18 и производственной практике №№ 1-18 |
| ПК.2.5  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | - демонстрация умения пользоваться правилами эксплуатации торгово-технологического оборудования;  - демонстрация умений предоставления достоверной информации о технической характеристике торгово-технологического оборудования;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений при эксплуатации торгово-технологического оборудования;  - соблюдение безопасных условий работ при эксплуатации торгово-технологического оборудования | наблюдение и оценка на практических занятиях № 61-68 при выполнении работ на учебной практике №№ 1-18 и производственной практике №№ 1-18 |
| ПК.2.6  Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. | - демонстрация умения заполнения договора о материальной ответственности  - демонстрация умений заполнения сопроводительных документов;  - демонстрация умений заполнения сводных документов;  - демонстрация умений сдачи отчетности материально-ответственного лица | наблюдение и оценка на практических занятиях №69-72 при выполнении работ на учебной практике №№ 1-18 и на производственной практике №№ 1-18 |
| ПК 2.7  Изучать спрос покупателей. | - демонстрация умения рекламной деятельности  - демонстрация умений маркетинговых исследований  - демонстрация умений заполнения документов, журнала учета спроса;  - демонстрация умений расчета экономического эффекта | наблюдение и оценка на практических занятиях №73-74 при выполнении работ на учебной практике №№ 1-18 и на производственной практике №№ 1-18 |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения: |
| профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | * заданий для практических занятий; * заданий по учебной и производственной практике; * заданий для самостоятельной работы   **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * практических заданий на зачете по МДК; * заданий экзамена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; * оптимальность определения траектории профессионального развития и самообразования * правильность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; |
| различных жизненных ситуациях | * оптимальность определения источников финансирования; * правильность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела; * оптимальность выделения всех источников достоверной информации; * правильность составления различных правовых документов |
| **ОК 04.**  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельности |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * проявление толерантности в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии; * демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; * адекватность применения стандартов антикоррупционного поведения |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;   –точность соблюдения принципов бережливого производства при ведении профессиональной деятельности; |
|  | * адекватность, эффективность применения знаний об изменении климатических условий региона при ведении профессиональной деятельности |
| **ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; * поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 09.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * оптимальность, эффективность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точность, адекватность ситуации при обосновании и объяснении своих действий (текущих и планируемых); * правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию. | | |

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области»

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Клименко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е. Ю. Клименко/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г

СОГЛАСОВАНО

ИП Клименко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е. Ю. Клименко/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г

**рабочая ПРОГРАММа**

**профессионального модуля**

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

**Преподаватели**\_ Бахарева Н. В., Леонова М. Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Профессия** 38.01.02 Продавец, контролер-кассир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ гуманитарных и социально-экономических дисциплин \_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметно - цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_\_

Председатель предметно - цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш/

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик: ГБПОУ РО Красносулинский колледж промышленных технологий

Разработчики:

Бахарева Н. В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ РО «ККПТ»

Леонова М. Г., мастер производственного обучения ГБПОУ РО «ККПТ»

Рецензенты:

Клименко Елена Юрьевна, индивидуальный предприниматель

Богуш В. В., преподаватель дисциплин и МДК профессионального цикла ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4 условия реализации РАБОЧЕЙ программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 18 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 21 |

**1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа непродовольственных товаров,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации 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 за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании повышения квалификации и профессиональной подготовке рабочих по профессии 17351 продавец непродовольственных товаров при наличии среднего (полного) общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* осуществлятьподготовку ККТ различных видов;
* работать на ККТ различных видов:
* автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - РОS терминалах), фискальных регистраторах;
* устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
* распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
* осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
* оформлять документы по кассовым операциям;
* соблюдать правила техники безопасности;

**знать:**

* *ассортимент, характеристики назначения товаров;*
* *основные виды сырья и материалов, предназначенных для изготовления товаров, способы их распознавания;*
* *методы определения качества товаров;*
* *основные принципы устройства торгово-технического оборудования;*
* *принципы оформления внутримагазинных витрин;*
* 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 платёжеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
* правила оформления документов по кассовым операциям.

В требованиях к результатам освоения профессионального модуля ПМ. 03 в данной рабочей программе курсивом выделена вариативная часть, сформированная за счет дополнения знаний из ЕТКС по профессии продавец, контролер – кассир.

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 532 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 78 часов;

учебной и производственной практики – 288 часов.

Вариативная часть составляет 174 часа.

# 2 результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является: овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажа непродовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1 | Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями |
| ПК 3.2 | Проверять платежеспособность государственных денежных знаков |
| ПК 3.3 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги |
| ПК 3.4 | Оформлять документы по кассовым операциям |
| ПК 3.5 | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**3 СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1 Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | в т.ч. лабора-торные работы и практические занятия,часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 3.1** | **Тема 3.1.1** Положения по применению ККТ и классификация контрольно-кассовой техники | **95** | **70** | **30** | **25** | **-** | **-** |
| **Тема 3.1.2** Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники |
| **Тема 3.1.3** Организация рабочего места кассира |
| **Тема 3.1.4** Права и обязанности контролера-кассира |
| **Тема 3.1.5** Порядок обслуживания и расчеты с покупателями |
| **Тема 3.1.6** Требования безопасности при работе на контрольно-кассовой технике |
| **Тема 3.1.7** Устранение мелких неисправностей ККТ |
| **ПК 3.2** | **Тема 3.2.1** Денежные банкноты и монеты | **40** | **20** | **10** | **20** | - | **-** |
| **Тема 3.2.2** Отличительные особенности банкнот Банка России |
| **Тема 3.2.3** Признаки платежеспособности государственных денежных знаков |
| **Тема 3.2.4** Аппараты для проверки подлинности банкнот |
| **ПК 3.3** | **Тема 3.3.1** Приемка товаров по количеству | **24** | **15** | **5** | **9** | **-** | **-** |
| **Тема 3.3.2** Приемка товаров по качеству |
| **Тема 3.3.3** Маркировка и упаковка товаров |
| **ПК 3.4** | **Тема 3.4.1** Кассовые отчеты | **31** | **23** | **17** | **8** | - | - |
| **Тема 3.4.2** Порядок сдачи денег в банк |
| **Тема 3.4.3** Кассовая дисциплина |
| **ПК 3.5** | **Тема 3.5.1** Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей | **54** | **38** | **18** | **16** | - | - |
| **Тема 3.5.2** Материальная ответственность |
| **Тема 3.5.3** Учет материальных ценностей |
|  | **Учебная практика** | **144** | - | - | - | **144** | **-** |
|  | **Производственная практика**, часов | **144** |  | | | | **144** |
|  | ***Всего:*** | **532** | **166** | **80** | **78** | **144** | **144** |

# 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | **Объем часов** | | **Уровень освоения** | |
| **1** | | | **2** | | | | | **3** | | **4** | |
| **ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** | | |  | | | | | **532** | |  | |
| **МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники**  **Раздел 1** | | |  | | | | | **244** | |
| **Тема 3.1**  **Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение операций с покупателями** | | | **Содержание** | | | | | **70** | | 2 | |
| 1. | Положения по применению ККТ. *Новые модификации* | | | | 4 | |
| 2 | Классификация контрольно-кассовой техники. | | | | 2 | |
| 3. | Правила эксплуатации электронной контрольно-кассовой техники | | | | 10 | |
| 4. | Организация рабочего места кассира | | | | 4 | |
| 5. | Права и обязанности контролера-кассира | | | | 4 | |
| 6. | Порядок обслуживания и расчеты с покупателями | | | | 10 | |
| 7. | Требования безопасности при работе на ККТ | | | | 2 | |
| 8. | Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ | | | | 4 | |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | | | | |  | |
| **Практические занятия** | | | | | **30** | |  | |
| 1 | | | Осуществление подготовки ККТ к работе | | 2 | |
| 2-4 | | | Работа на ККТ «Миника» | | 6 | |
| 5-7 | | | Работа на ККТ «Меркурий» | | 6 | |
| 8,9 | | | Заполнение книги кассира – операциониста | | 4 | |
| 10,11 | | | Подсчет стоимости покупок | | 4 | |
| 12,13 | | | Расчет с покупателями | | 4 | |
| 14,15 | | | Сдача торговой выручки в банк | | 4 | |
| **Контрольная работа** – не предусмотрена | | | | |  | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.**   1. Систематическая работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем), 3. Работа с Интернет – ресурсами, 4. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, 5. Оформление практических работ, 6. Подготовка рефератов 7. Подготовка сообщений | | | | | | | | **25** | |
| **Тематика домашних заданий**   1. Работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебниками, 3. Подготовка к практическим работам - подбор дополнительного материала, 4. Оформление практических работ № 1-15 , 5. Подготовка рефератов «Требования безопасных условий работы на ККТ»   6 Подготовка сообщений «Новые модификации кассовых машин»  7 Подготовка докладов «Порядок обслуживания покупателей в узле расчета» | | | | | | | |  | |
| **Тема 3.2.**  **Проверка платежеспособности государственных знаков** | | | **Содержание** | | | | | **20** | | 2 | |
| 1. | Денежные знаки и банкноты | | | | 2 | | 2 | |
| 2. | Отличительные особенности банкнот Банка России | | | | 4 | | 2 | |
| 3. | Признаки платежеспособности | | | | 2 | | 2 | |
| 4. | Аппараты для проверки подлинности банкнот | | | | 2 | |  | |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | | | | |  | |  | |
| **Практические занятия** | | | | | **10** | |  | |
| 16,17 | | | Определение платежеспособности бумажных денежных банкнот | | 4 | |
| 18,19 | | | Определение платежеспособности металлических денежных монет | | 4 | |
| 20 | | | Выбор производственного инвентаря для проверки подлинности купюр | | 2 | |
| **Контрольная работа** – не предусмотрена | | | | |  | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.**   1. Систематическая работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем), 3. Работа с Интернет – ресурсами, 4. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, 5. Оформление практических работ, 6. Подготовка рефератов 7. Подготовка сообщений | | | | | | | | **20** | |
| **Тематика домашних заданий**   1. Работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебниками, 3. Подготовка к практическим работам - подбор дополнительного материала, 4. Оформление практических работ № 16 - 20 , 5. Подготовка рефератов «Банковские правила определения платежеспособности банкнот» 6. Подготовка сообщений «Фасовка купюр и монет» | | | | | | | |  | |
| **Тема 3.3**  **Проверка качества и количества продаваемых**  **товаров, качество упаковки,**  **наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.** | | | **Содержание** | | | | | **15** | | 2 | |
| 1 | Приемка товаров по количеству | | | | 4 | | 2 | |
| 2 | Приемка товаров по качеству | | | | 4 | | 2 | |
| 3. | Маркировка и упаковка товаров | | | | 2 | | 2 | |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | | | | |  | |  | |
| **Практические занятия** | | | | | **5** | |  | |
| 21 | Проверять органолептическим способом качество непродовольственных и продовольственных групп товаров | | | | 2 | |
| 22 | Проверять органолептическим способом качество упаковки и маркировки непродовольственных и продовольственных групп товаров  Проверять правильность цен на товары | | | | 2 | |
|  |  | | | |  | |
| 23 | Выбор производственного инвентаря для приемки непродовольственных товаров. | | | | 1 | |
| **Контрольная работа** – не предусмотрена | | | | |  | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.**   1. Систематическая работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем), 3. Работа с Интернет – ресурсами, 4. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, 5. Оформление практических работ, 6. Подготовка рефератов 7. Подготовка сообщений | | | | | | | | **9** | |
| **Тематика домашних заданий**   1. Работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебниками, 3. Подготовка к практическим работам - подбор дополнительного материала, 4. Оформление практических работ № 21 - 23 , 5. Подготовка рефератов Методы оценки качества различных групп непродовольственных товаров | | | | | | | |  | |
| **Тема 3.4**  **Оформление документов по кассовым операциям** | | **Содержание** | | | | | | **23** | | 2 | |
| 1. | | | Кассовый отчет. | | | 2 | | 2 | |
| 2. | | | Порядок сдачи денег в банк | | | 2 | |  | |
| 3. | | | Кассовая дисциплина | | | 2 | |  | |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | | | | | |  | |  | |
| **Практические занятия** | | | | | | **17** | |  | |
| 24-27 | | | | Заполнение первичных документов | | 7 | |
| 28-30 | | | | Заполнение кассового отчета | | 6 | |
| 31 | | | | Порядок сдачи выручки в банк | | 4 | |
| **Контрольная работа** – не предусмотрена | | | | | | |  | |  | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.**   1. Систематическая работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебной и специальной литературой, 3. Работа с Интернет – ресурсами, 4. Подготовка к практическим работам, 5. Оформление практических работ, 6. Подготовка рефератов 7. Подготовка сообщений | | | | | | | | **8** | |  | |
| **Тематика домашних заданий**   1. Работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебниками, 3. Подготовка к практическим работам - подбор дополнительного материала, 4. Оформление практических работ № 24 - 31 , 5. Подготовка рефератов «Нормативные документы по организации учета – кассовая дисциплина» 6. Подготовка сообщений «Безналичные расчеты через операционные кассы» | | | | | | | |  | |
| **Тема 3.5**  **Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей** | **Содержание** | | | | | | | **38** | | 2 | |
| 1. | | | | | | Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей | 10 | |
| 2 | | | | | | Системы защиты товаров от хищения в торговых залах | 9 | |
| 3 | | | | | | Контрольная работа | 1 | |
| **Лабораторные работы** – не предусмотрены | | | | | | |  | |
| **Практические занятия** | | | | | | | **18** | |
| 32-34 | | | | | | Первичные документы (Приходные и расходные накладные) | 6 | |  | | | |
| 35-37 | | | | | | Сводные документы (Товарный отчет) | 6 | |  | |
| 38,39 | | | | | | Инвентаризационные описи, акты результатов | 4 | |
| 40 | | | | | | Решение ситуационных задач | 2 | |
| **Контрольная работа** – не предусмотрена | | | | | | |  | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.**   1. Систематическая работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебной и специальной литературой 3. Работа с Интернет – ресурсами, 4. Подготовка к практическим работам 5. Оформление практических работ, 6. Подготовка рефератов , подготовка сообщений | | | | | | | | **16** | |  | |
| **Тематика домашних заданий**   1. Работа с конспектами лекций, 2. Работа с учебниками, 3. Подготовка к практическим работам - подбор дополнительного материала, 4. Оформление практических работ № 32-40 , 5. Подготовка рефератов «Системы защиты товаров от хищения в торговых залах» | | | | | | | |  | |  | |
| **Учебная практика. Виды работ:**  **№1,2** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Миника), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№3,4** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Миника), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на  товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№5,6** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Миника), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№7,8** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Миника), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№ 9,10** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Меркурий), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№ 11,12** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Меркурий), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№ 13,14** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Меркурий), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№15,16** Эксплуатация контрольно-кассовой техники (Меркурий), выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№ 17,18** Эксплуатация контрольно-кассовой техники РОS - Терминал, выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№19,20** Эксплуатация контрольно-кассовой техники РОS - Терминал, выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№21,22,23**  Эксплуатация контрольно-кассовой техники РОS Терминал, выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей  **№ 24 Дифференцированный зачет**  Эксплуатация контрольно-кассовой техники, выполнение расчетных операций с покупателями, проверка платежеспособности государственных денежных знаков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги, оформление документов по кассовым операциям, осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей | | | | | | | | **144** | |  | |
| **Производственная практика. Виды работ:**  **№ 1,2** Осуществление подготовки ККТ (Миника), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 3,4** Осуществление подготовки ККТ (Миника), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№5,6** Осуществление подготовки ККТ (Миника), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 7,8** Осуществление подготовки ККТ (Миника), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 9,10**Осуществление подготовки ККТ (Меркурий), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 11,12** Осуществление подготовки ККТ (Меркурий), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 13,14** Осуществление подготовки ККТ (Меркурий), работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№15,16** Осуществление подготовки ККТ РОS Терминал, работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№17,18** Осуществление подготовки ККТ РОS Терминал, работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№19,20** Осуществление подготовки фискальный регистратор, работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 21,22, 23**Осуществление подготовки фискальный регистратор, работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности.  **№ 24 Дифференцированный зачет**  Осуществление подготовки ККТ, работа на ККТ, устранение мелких неисправностей при работе на ККТ, осуществление заключительных операций при работе на ККТ, оформление документов распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; соблюдать правила техники безопасности. | | | | | | | | **144** | |  | |
| **Всего:** | | | | | | | | **532** | |  | |

**4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Организации и технологии розничной торговли»; лабораторий «Торгово – технологического оборудования», «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

* комплект инструментов, инвентаря и приспособлений;
* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование учебного магазина и рабочих мест:

* контрольно-кассовые машины «Миника»;
* контрольно-кассовые машины «Меркурий»;
* сканирующее устройство;
* мини компьютер « POS»;
* фискальный регистратор;
* электронные весы;
* электронные весы с чекопечатающим устройством;
* электронные весы товарные;
* весы циферблатные настольные;
* шкафы – витрины для непродовольственных и продовольственных товаров;
* детектор;
* счетчик банкнот;
* микрокалькуляторы;
* доска классная;
* стол мастера п/о;
* стулья мягкие;
* стол ученический.

**Торговый инвентарь**

* микрокалькуляторы;
* совки для сыпучих товаров;
* метры для отмеривания тканей;
* инструменты для вскрытия тары;
* инструменты для приемки товаров;
* образцы натуральных товаров.

# 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Яковенко Н. В. Кассир торгового зала.–М.: «Академия», 2021.
2. Голубкина Т. С. Торговые вычисления.–М.: «Академия», 2021.
3. Морозова М. А. Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.–М.: «Академия», 2022.

Дополнительные источники:

1. Косарева Г. С. Контролер-кассир торгового зала.– М.: «Академия», 2008.
2. Косолапова Н. В, Рыжкова И. О. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже.–М.: «Академия», 2008.
3. Косолапова Н.В, Рыжкова И.О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров.–М.: «Академия», 2008.
4. Горохова С.С., Косолапова Н. В, Прокопенко Н. А. Охрана труда на предприятиях торговли.–М.: «Академия», 2008.
5. Горохова С. С., Косолапова Н. В, Прокопенко Н. А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены.–М.: «Академия», 2008.
6. Брагин Л. Г. Технология розничной торговли.–М.: «Академия», 2007.
7. Закон о защите прав потребителей. Правила торговли
8. ГОСТы, ОСТы на непродовольственные товары.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. <http://ru.wikipedia.org/w/index>.
3. http:// Library.nstu.ru/culture/o/pitanie
4. http://pressa.ru/izdanie/18901

# 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия проводятся в учебных кабинетах и лаборатории;

учебная практика представляет собой вид деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку обучающихся, учебная практика концентрированная проводится в лаборатории «Учебный магазин»;

производственная практика является обязательным разделом профессионального модуля; производственная практика концентрированная, реализуется после освоения всех разделов МДК 03.01 и прохождения учебной практики; производственная практика проводится на предприятиях торговли города, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарных курсов и успешное прохождение учебной практики.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению модуля:

ОП.01. Основы деловой культуры, ОП.02. Основы бухгалтерского учета, ОП.03. Организация и технология розничной торговли, ОП.04. Санитария и гигиена; ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебным планом предусматривает квалификационный экзамен после освоения производственной практики, до проведения которого обучающийся предоставляет отчет по практике и приложения к дневнику по практике, подтвержденные руководством соответствующих организаций.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией по междисциплинарным курсам модуля. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы модуля, обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, укомплектованным печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по данному модулю, изданной за последние 5 лет; официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями.

Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся, обеспечиваются доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, получают возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями.

# 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или средне технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или средне - техническое образование по профилю, и 5 разряд по профессии продавец, контролер кассир.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку на предприятиях торговли один раз в 3 года и курсы повышения квалификации современное технологическое оборудование, организация торгово-оперативного процесса один раз в 5 лет. **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата**  **Деятельность обучающихся** | **Формы и методы контроля и оценки**  **Деятельность педагога** |
| **ПК 1.1**  **Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение операций с покупателями** | - демонстрация умений подготовки контрольно-кассовой техники;  - демонстрация умений эксплуатации контрольно-кассовой техники;  - демонстрация умений выполнять операции с покупателями;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений для работы на контрольно-кассовой технике;  - соблюдение безопасных условий работ при эксплуатации контрольно-кассовой техники; | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №№1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, по темам 3.1.1 – 3.1.3; №№ 8,9,10,11 по темам 3.1.4 -3.1.6, №№ 12,13,14,15 по темам 3.1.7-3.1.8, в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе;  - оценки результатов выполнения заданий учебной и производственной практик;  - устного опроса.  ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |
| **ПК 1.2.**  **Проверка платежеспособности государственных знаков** | - демонстрация умения осуществлять проверку платежеспособности государственных знаков;  - демонстрация умения распознавания степеней защиты денежных знаков;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений при оценке платежеспособности банкнот и монет;  - соблюдение безопасных условий работ при проверке платежеспособности | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №№ 16,17,18 по темам 3.2.1-3.2.4, в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе;  - оценки результатов выполнения заданий учебной и производственной практик;  - устного опроса.  ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |
| **ПК 1.3.**  **Проверка качества и количества продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары** | - демонстрация умения принимать товары по количеству;  - демонстрация умения принимать товары по качеству;  - демонстрация умений предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров;  - обоснованный выбор инструмента, инвентаря и приспособлений для приемки товаров, упаковки;  - соблюдение безопасных условий работ при приемке товаров | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №№ 19,20,21,22,23 по темам 3.3.1-3.3.2,3.3 в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе;  - оценки результатов выполнения заданий учебной и производственной практик;  - устного опроса.  ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - экспертная оценка на экзамене (квалификационном) |
| **ПК 1. 4.**  **Оформлять документы по кассовым операциям** | - демонстрация умения заполнения первичных документов по кассовым операциям;  - демонстрация умений заполнения сводных документов по кассовым операциям;  - демонстрация умений заполнения кассовой книги;  - демонстрация умений сдачи кассовой отчетности материально-ответственного лица | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №№ 24,25,26,27,28,29,30,31,32 по темам3.4.1-3.4.3, в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе;  - оценки результатов выполнения заданий учебной и производственной практик;  - устного опроса.  ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |
| **ПК 1. 5 .**  **Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей** | - демонстрация умения заполнения договора о материальной ответственности  - демонстрация умений заполнения сопроводительных документов;  - демонстрация умений заполнения сводных документов;  - демонстрация умений сдачи отчетности МОЛ | ***Текущий контроль в форме:***  - оценки выполнения заданий на практических занятиях №№ 33,34,35,36,37,38,39,40,41 по темам3.5.1-3.5.2, в ходе проведения их защиты;  - оценки выполнения заданий по внеаудиторной самостоятельной работе;  - оценки результатов выполнения заданий учебной и производственной практик;  - устного опроса,  - контрольной работы.  ***Промежуточная аттестация****:*  - оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете;  - оценка на экзамене (квалификационном) |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * заданий для практических занятий; * заданий по учебной и производственной практике; * заданий для самостоятельной работы   **Промежуточная аттестация**:  наблюдение и оценка в процессе выполнения:   * практических заданий на зачете по МДК; * заданий экзамена по модулю; * оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; * оптимальность определения траектории профессионального развития и самообразования |
| сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | * правильность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; * оптимальность определения источников финансирования; * правильность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела; * оптимальность выделения всех источников достоверной информации; * правильность составления различных правовых документов |
| **ОК 04.**  Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельности |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * проявление толерантности в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | * понимание значимости своей профессии; * демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; * адекватность применения стандартов антикоррупционного поведения |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды,  ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;   * точность соблюдения принципов бережливого производства при ведении профессиональной деятельности; |
| действовать в чрезвычайных | * адекватность, эффективность применения знаний об изменении климатических условий региона при ведении профессиональной деятельности |
| **ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; * поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 09.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * оптимальность, эффективность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точность, адекватность ситуации при обосновании и объяснении своих действий (текущих и планируемых); * правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию. | | |

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Красносулинский колледж промышленных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_/С. А. Малофеева/

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2025 г.

**рабочая ПРОГРАММа**

**УЧЕБНОго РАЗДЕЛА**

**ФК 00 Физическая культура**

Преподаватель\_Дьяченко Н. А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия\_\_38.01.02 Продавец, контролер-кассир\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(код и наименование)

**Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_гуманитарных и социально-экономических дисциплин\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2024 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2025 г. №\_\_\_

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В. В. Богуш /

Рабочая программа раздела ФК.00. Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №723, зарегистрированного Минюстом России 20.08.2013г., регистрационный № 29470)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Разработчики:

Дьяченко Наталья Алексеевна – преподаватель физической культуры ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

Рецензенты:

Козырев И. К. – заслуженный учитель России по физической культуре и спорту, председатель Федерации волейбола г. Красный Сулин

Марченко А. В. - преподаватель физической культуры ГБПОУ РО «ККПТ»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ раздела | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание раздела | 8 |
| условия реализации программы раздела | 12 |
| Контроль и оценка результатов Освоения раздела | 16 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ РАЗДЕЛА «ФИЗКУЛЬТУРА»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа раздела является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий 38.00.00. Экономика и управление.

Рабочая программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. Практическая часть предусматривает организацию учебно-тренировочных занятий.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Раздел ФК00 «Физическая культура» по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» укрупненная группа 38.00.00 «Экономика и управление» является разделом профессиональной подготовки.

**1.3. Цели и задачи раздела-требования к результатам освоения раздела:**

Рабочая программа учебной дисциплины физическая культура ориентирована на достижение следующих целей:

* развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
* формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
* овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
* овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
* освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
* приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.

Профильная составляющая программы отражается в создании практической и теоретической базы специальной профессиональной подготовки обучающихся с учетом факторов риска на рабочем месте продавец, контролёр-кассир и в требованиях, к подготовке обучающихся в части санитарно - гигиенических параметров и безопасных условий труда к организации рабочего места.

Это отражено в:

* методике организации практических и теоретических занятий, в которых учитываются основные вредные и опасные факторы при работе:
* нервное напряжение,
* костно – мышечное напряжение,
* выделение вредных веществ, тепловыделения, опасность поражения электрическим током, риск возгораний,
* кожные заболевания.
* в учете психофизиологической напряжённости в работы продавца, контролера, кассира:
* физические нагрузки (усталость мышц рук, ног, спины;
* длительное пребывание в одном положении, на ногах (неудобство от рабочей позы );
* в требованиях профессии к индивидуальным способностям специалиста
* нервно-психическая устойчивость;
* физическая выносливость;
* логическое мышление;
* способность к высокому распределению и устойчивости внимания;
* хорошая долговременная и оперативная память;
* точность и быстрота
* в требованиях профессии к личностным способностям и качествам рабочего
* личная организованность;
* оперативность;
* терпимость;
* внимательность;
* ответственность.
* гигиена.

В связи со спецификой профессии в рабочую программу добавлены:

* в тему 2 «Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств»
* в тему 3 вопрос «Методы профилактики профессиональных заболеваний повар, кондитер.

Особое внимание данной рабочей программой уделено укреплению общей выносливости организма. В этих целях содержание физического воспитания составляют упражнения из :

* легкой атлетики,
* производственной гимнастики
* спортивных игр, проводимых на открытом воздухе, в спортивном и тренажерном зале (в том числе круглогодичное проведение занятий на открытом воздухе).

В результате изучения учебного раздела «Физическая культура» обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

В результате освоения раздела «Физическая культура» формируются следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины**:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА**

**2.1. Объем раздела и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **80** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 4 |
| практические занятия | 36 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **40** |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета |  |

**2.2. Примерный тематический план и содержание раздела «Физическая культура»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1.**  **Научно-методические основы формирования физической культуры личности** | | |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.** | | | **Содержание учебного материала** | 4 |
| **Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.** Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. |  |
| **Социально-биологические основы физической культуры.**  Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. |
| **Основы здорового образа и стиля жизни.**  Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. |
| **Практические занятия**   1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики. 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз. 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела. 6. Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. 7. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия. 8. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма. |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   1. Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики. 2. Соблюдение оптимальных режимов суточной двигательной активности на основе выполнения физических упражнений. | 4 |
| **Раздел 2.**  **Учебно-практические основы формирования физической культуры личности** | | |  |  |
| **Тема 2.1.**  **Лёгкая атлетика.** | | | **Содержание учебного материала** |  |  |
| Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину. Метание гранаты. Подготовка и тестирование норм комплекса ГТО. |  |
| Практические занятия по лёгкой атлетике;  - развитие быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой;  - развитие скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой;  - развитие выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой;  - развитие координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. | 6 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**   1. Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий | 6 |
| **Тема 2.2.**  **Спортивные игры.** | | | **Содержание учебного материала** |  |
| **Баскетбол**  Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, од­ной рукой от плеча, снизу, сбоку.Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отско­ком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Инди­видуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и ко­мандные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и ко­мандные действия игроков. Двусторонняя игра.  **Волейбол.**  Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра |  |
| **Практические занятия**  - развитие быстроты в процессе занятий спортивными играми;  - развитие скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми;  - развитие выносливости в процессе занятий спортивными играми;  - развитие координации движений в процессе занятий спортивными играми.  1. В зависимости от задач занятия проводятся тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.  2. После изучение техники отдельного элемента проводится выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.  3. В процессе занятий по спортивным играм каждым студентом проводится самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм. | 16 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся.**   1. Совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий. | 16 |
| **Раздел 3.**  **Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)** |  | | |  |  |
| **Тема 3.1.**  **Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов** | **Содержание учебного материала** | | |  |
| Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. | | |  |  |
| Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.  Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.  Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.  Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. | | |  |
| **Практические занятия.**   1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. | | | 10 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**.   1. Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в ходе педагогической практики, в свободное время | | | 10 |
|  | | **Всего:** | | **80** |  |

**3. условия реализации программы РАЗДЕЛА**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

**Реализация программы** раздела требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и спортивного зала.

**Оборудование стадиона и спортивного зала:**

- спортивный зал с баскетбольной и волейбольной разметкой;

- рабочее место преподавателя;

- спортивный инвентарь.

**Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:**

- гантели;

- тренажеры;

- гири;

**-** баскетбольные, волейбольные мячи;

**-** скакалки;

**-** скамейки;

**-** секундомеры;

-гранаты для метания;

**-** оборудование для игры в бадминтон и настольного тенниса.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Для студентов**

1. Бишаев А. А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М., 2020 г.
2. Лях В.И. Физическая культура. Базовый уровень. Допущено Министерством просвещения Российской Федерации. Москва «Просвещение»-2022 г.
3. Ильинич В. И. Студенческий спорт и жизнь. Учебное пособие для студентов-2020 г.

**Для преподавателей**

1. Бишаева А.А. Профессионально – оздоровительная физическая культура студента. Учебное пособие. – М.: 2013
2. Евсеев Ю.И. Физическое воспитание / Ю.И.Евсеев. – Ростов н/Д, 2010
3. Кабачков В.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи [Текст]: науч.-метод. пособие / В.А.Кабачков, С.А.Полиевский, А.Э.Буров. – М.: 2010
4. Литвинов А. А., Козлов А.В., Ивченко Е.В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. – М.: 2014
5. Манжелей И.В. Инновации в физическом воспитании. Учебное пособие.– Тюмень, 2010
6. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодёжных групп. / Т.И. Миронова. – Кострома, 2014
7. Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью Учебное пособие / под ред. д.п.н., проф. Н. Ф. Басова. – 3-е изд. – М. : 2013
8. Хомич М. М., Эммануэль Ю. В., Ванчакова Н. П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С.В. Матвеева. – СПб.: 2010

Интернет ресурсы

1. http://minstm.gov.ru –Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации
2. http://www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование»:
3. http://www.infosport.ru/xml/t/default.xml –Национальная информационная
4. сеть «Спортивная Россия»
5. www.olympic.ru – Официальный сайт Олимпийского комитета России
6. http://goup32441.narod.ru – Сайт: Учебно-методические пособия Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)

**4. Контроль и оценка результатов освоения РАЗДЕЛА «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

# Контроль и оценка результатов освоения раздела осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;  - основы здорового образа жизни. | Формы контроля обучения:  – практические задания по работе с информацией  – домашние задания проблемного характера  - ведение календаря самонаблюдения.  Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха. |
| Должен уметь:  - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. | **Методы оценки результатов:**  - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;  - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;  - тестирование в контрольных точках.  **Лёгкая атлетика**.  1.Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий):  бега на короткие, средние, длинные дистанции;  прыжков в длину;  Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.  **Спортивные игры.**  Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие)  Оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм  Оценка выполнения студентом функций судьи.  Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.  Тесты **по ППФП** разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий |

Формы и методы контроля конкретизируется в КТП по темам. Сроки проведения текущего контроля соответствуют срокам проведения учебных занятий по расписанию.

**Разработчик:**

ГБПОУ РО «ККПТ», преподаватель

физической культуры Н. А. Дьяченко