

# ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## 38.01.02 Продавец, кассир

### Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

#### *Квалификация – Продавец, кассир*

**Форма обучения** - очная

Характеристика направления подготовки:

- **нормативный срок:** на базе основного общего образования – 2 года 5 мес.
- **общая трудоемкость** освоения ООП: 4180 часов.

#### **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОУ** - образовательное учреждение;

**ОПОП** - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

*Общеобразовательная подготовка представлена дисциплинами естественнонаучного профиля.*

<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
<b>Шифр</b> дисциплины по УП: ОП.01  <b>Кол-во часов:</b> 66	<b><u>Основы деловой культуры</u></b> <b>1.1. Общие сведения об учебной дисциплине и программе:</b> Программа учебной дисциплины «Основы деловой культуры» является частью основной профессиональной образовательной подготовки студентов средних специальных учебных заведений по профессии «Продавец - кассир» <b>1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Учебная дисциплина «Основы деловой культуры» входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла. <b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины. Требования к результатам</b>

	<p><b>освоения учебной дисциплины:</b></p> <p>Изучение дисциплины « Основы деловой культуры» предоставит необходимые знания для обладания общими компетенциями, которые включают организацию собственной деятельности, выбор методов и способов выполнения профессиональных задач, поиск необходимой информации для профессионального и личностного развития</p> <p>Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов знаний, умений, навыков в области деловой культуры.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины студент</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должен применять правила делового этикета;</li> <li>- поддерживать деловую репутацию;</li> <li>- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;</li> <li>- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе - межличностного общения;</li> <li>- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- налаживать контакты с партнерами;</li> <li>- организовывать рабочее место.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этику деловых отношений;</li> <li>- основы деловой культуры в устной и письменной форме;</li> <li>- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- основные правила этикета;</li> <li>- основы психологии производственных отношений;</li> <li>- основы управления и конфликтологии.</li> </ul> <p>При изучении дисциплины « Основы деловой культуры» обращается внимание студентов на ее прикладной характер, показывается, где и когда изучаемые теоретические положения помогут в профессиональной деятельности. Освоение дисциплины предполагает практическое осмысление ее разделов и тем на практических занятиях.</p>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> </ul>

ПК 1.1, ПК 1.2,  
ПК 1.3, ПК 1.4,  
ПК 2.1, ПК 2.2,  
ПК 2.3, ПК 2.4,  
ПК 2.5, ПК 2.6,  
ПК 2.7.,  
ПК 3.1, ПК 3.2,  
ПК 3.3, ПК 3.4,  
ПК 3.5

- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);
- соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7).

***Содержание дисциплины ориентировано на овладение профессиональными компетенциями:***

- проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров (ПК 1.1);
- осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании (ПК 1.2);
- обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации (ПК 1.3);
- осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (ПК 1.4);
- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары (ПК 2.1);
- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку (ПК 2.2);
- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (ПК 2.3);
- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов (ПК 2.4);
- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования (ПК 2.5);

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями (ПК 3.1);</li> <li>– проверять платежеспособность государственных денежных знаков (ПК 3.2);</li> <li>– проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (ПК 3.3);</li> <li>– оформлять документы по кассовым операциям (ПК 3.4).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> ОП.02</p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 66</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Основы бухгалтерского учета</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО по профессии 38.01.02 Продавец, кассир.</p> <p><b>1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> учебная дисциплина «Основы бухгалтерского учета» является программой общепрофессионального цикла.</p> <p><b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b><u>должен уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперировать бухгалтерскими понятиями, терминами и категориями, ориентироваться в основных стандартах бухгалтерского учета;</li> <li>– ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b><u>должен знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные задачи бухгалтерского учета и принципы его организации в торговых организациях;</li> <li>сущность и содержание бухгалтерского учета в торговых организациях;</li> <li>- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</li> <li>- виды бухгалтерских счетов;</li> <li>- учет хозяйственных операций.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6,</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <b><u>общекультурных компетенций:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый</li> </ul>

<p>ОК-7, ОК-8</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<p>интерес (ОК 1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (ПК 1.4);</li> <li>– осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары (ПК 2.1);</li> <li>– осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку (ПК 2.2);</li> <li>– обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (ПК 2.3);</li> <li>– осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования (ПК 2.5);</li> <li>– оформлять документы по кассовым операциям (ПК 3.4).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП: ОП.03</u></b></p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 98</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Организация и технология розничной торговли</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Программа учебной дисциплины « Организация и технология розничной торговли» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 38.01.02 Продавец, кассир.</p> <p><b>1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Общепрофессиональный цикл</p> <p><b>1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b> В результате освоения дисциплины обучающийся</p>

	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устанавливать вид и тип предприятия торговли по идентифицирующим признакам;</li> <li>• определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</li> <li>• применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;</li> <li>• определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</li> <li>• применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• услуги розничной торговли, их классификацию и качество;</li> <li>• виды розничной торговой сети и их характеристику;</li> <li>• типизацию и специализацию розничной торговой сети;</li> <li>• особенности технологических планировок организаций торговли;</li> <li>• основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;</li> <li>• основы товароснабжения в торговле;</li> <li>• основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;</li> <li>• технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</li> <li>• правила торгового обслуживания и торговли товарами;</li> <li>• требования к обслуживающему персоналу;</li> <li>• нормативную документацию по защите прав потребителей.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>компетенций</u>:</p> <p>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</p>

<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5).</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров (ПК 1.1);</li> <li>– осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании (ПК 1.2);</li> <li>– осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары (ПК 2.1);</li> <li>– обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (ПК 2.3);</li> <li>– проверять платежеспособность государственных денежных знаков (ПК 3.2);</li> <li>– проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (ПК 3.3.);</li> <li>– оформлять документы по кассовым операциям (ПК 3.4).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> ОП.04</p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 65</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Санитария и гигиена</u></b></p> <p><b>1.1. Общие сведения об учебной дисциплине и программе:</b> Программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена» является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО 38.01.02 «Продавец, кассир».</p> <p><b>1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.</p> <p><b>1.3. Цели и задачи дисциплины. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения дисциплины: <b><i>Студент должен уметь:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарные правила для организации торговли;</li> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- работать с законодательными и нормативными</li> </ul>

	<p>документами.</p> <p><b>Студент должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, морфологию, физиологию микроорганизмов;</li> <li>- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</li> <li>- основы санитарии и гигиены, существующие нормы и правила;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7).</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров (ПК 1.1);</li> <li>– осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании (ПК 1.2);</li> <li>– обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации (ПК 1.3);</li> <li>– осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары (ПК 2.1);</li> <li>– осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку (ПК 2.2);</li> <li>– обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (ПК 2.3);</li> <li>– соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов (ПК 2.4);</li> <li>– осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования (ПК 2.5);</li> <li>– проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (ПК 3.3).</li> <li>–</li> </ul>



**Шифр**

**дисциплины по**  
**УП: ОП.05**

**Кол-во часов:**  
49

**Безопасность жизнедеятельности**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО: 38.01.02 «Продавец, кассир»

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  
**обще профессиональный цикл**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различных видов и их последствия в профессиональной деятельности и быту;
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- Применять первичные средства пожаротушения;
- Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- Оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной национальной безопасности России;
- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основы военной службы и обороны государства;</li> <li>• Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны;</li> <li>• Способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>• Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;</li> <li>• Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>• Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>• Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>• Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• О здоровье и здоровом образе жизни;</li> <li>• О мерах профилактики профессиональных заболеваний.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– соблюдать правила реализации товаров в</li> </ul>

<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<p>соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7).</p> <p><b>Содержание дисциплины ориентировано на овладение профессиональными компетенциями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров (ПК 1.1);</li> <li>– осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании (ПК 1.2);</li> <li>– обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации (ПК 1.3);</li> <li>– осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (ПК 1.4);</li> <li>– осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары (ПК 2.1);</li> <li>– осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку (ПК 2.2);</li> <li>– обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (ПК 2.3);</li> <li>– соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов (ПК 2.4);</li> <li>– осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования (ПК 2.5);</li> <li>– соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями (ПК 3.1);</li> <li>– проверять платежеспособность государственных денежных знаков (ПК 3.2);</li> <li>– проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (ПК 3.3);</li> <li>– оформлять документы по кассовым операциям (ПК 3.4).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП: ОП.06</u></b></p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Торговые вычисления</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО</p>

<p>66</p>	<p><b>38.01.02 «Продавец, кассир».</b>          Данная рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: «Продавец», «Кассир».</p> <p><b>1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b>          дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.</p> <p><b>1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b>          В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять приемы устного рационального подсчета стоимости покупок;</li> <li>- пользоваться микрокалькуляторами при торговых расчетах;</li> <li>- работать на микрокалькуляторе в режиме памяти при подсчете сборной покупки;</li> <li>- применять правильные методы округления;</li> <li>- определять массы «брутто» и «нетто» товара;</li> <li>- определять надбавки и скидки;</li> <li>- преобразовывать и раздроблять именованные числа.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и способы рационального устного подсчета;</li> <li>- технику расчетов с покупателями;</li> <li>- устройство микрокалькуляторов;</li> <li>- способы подсчета сборных покупок;</li> <li>- методы подсчета на калькуляторах процентных показателей.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции          ОК-1, ОК-2,          ОК- 3, ОК- 4,          ОК-5, ОК-6,          ОК-7, ОК-8</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2,          ПК 1.3, ПК 1.4,          ПК 2.1, ПК 2.2,</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4).</li> </ul>

ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5	Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u> : – осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования (ПК 2.5); – оформлять документы по кассовым операциям (ПК 3.4).
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<u><b>Шифр дисциплины по УП:</b></u> ПМ.01  <u><b>Кол-во часов:</b></u> 195	<p style="text-align: center;"><b><u>Продажа непродовольственных товаров</u></b></p> <p><b>МДК.01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами</b></p> <p>Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 38.01.02 Продавец, кассир код название в части освоения основного вида профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля</b></p> <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</li> <li>• оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>• консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>• расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> <li>• идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>• производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>• классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</li> <li>• показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров.</li> <li>• назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>• назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>• назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>• устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> <li>• закон о защите прав потребителей;</li> <li>• правила охраны труда.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7);</li> </ul>

<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<p>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 8).</p> <p><b>Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение профессиональными компетенциями:</b></p> <p>– проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров (ПК 1.1);</p> <p>– осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании (ПК 1.2);</p> <p>– обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации (ПК 1.3);</p> <p>– осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (ПК 1.4).</p>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> УП.01.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Учебная практика</u></b></p> <p><b>1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b></p> <p>Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии <b>38.01.02 Продавец, кассир</b> в части освоения квалификаций: продавец непродовольственных товаров, продовольственных товаров и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):</p> <p>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</p> <p>Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки и переподготовки по профессии «Продавец непродовольственных, продовольственных товаров».</p> <p><b>1.2. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b></p> <p>Целями учебной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закрепление теоретической подготовки по: <ul style="list-style-type: none"> <li>- продаже непродовольственных товаров;</li> <li>- продаже продовольственных товаров;</li> </ul> </li> <li>2. Формирование общих и профессиональных компетенций</li> </ol> <p><b>1.3. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b></p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных</li> </ol>

	<p>модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: продажа продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме:</p>	<p><b>Экзамен квалификационный</b></p>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП: ПМ.02</u></b></p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 216</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Продажа непродовольственных товаров</u></b></p> <p><b>МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами</b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 38.01.02 Продавец, кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля</b> 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</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</li> <li>• оценивать качество по органолептическим показателям;</li> <li>• консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>• расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</li> <li>• идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</li> <li>• производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</li> <li>• классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</li> <li>• показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров.</li> <li>• назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>• назначение, классификацию торгового инвентаря;</li> <li>• назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</li> <li>• устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> <li>• закон о защите прав потребителей;</li> <li>• правила охраны труда.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7);</li> </ul>

<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<p>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 8).</p> <p><b>Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение профессиональными компетенциями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары (ПК 2.1);</li> <li>– осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку (ПК 2.2);</li> <li>– обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров (ПК 2.3);</li> <li>– соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов (ПК 2.4);</li> <li>– осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования (ПК 2.5);</li> <li>– осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ПК 2.6.);</li> <li>– изучать спрос покупателей (ПК 2.7.).</li> </ul>
<p>ПП.02.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО по направлению подготовки: 38.01.02 Продавец, кассир</p> <p><b>1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП).</b> Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей Сфера обслуживания: 38.01.02 Продавец, кассир:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров)</li> </ul> <p><b>1.3. Цели и задачи производственной практики.</b> <b>Целями практики являются:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;</li> </ul>

- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;
- приобретение практических навыков в будущем профессиональной деятельности.

В соответствии с целью можно сформулировать следующие основные

**задачи практики:**

-Ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации.

-Формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

-Приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

*Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.*

**Иметь практический опыт:**

-Приёмки товара по количеству и качеству;

-Соблюдение правил торговли

-Выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;

-Эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдение правил охраны труда;

**Уметь:**

-Управлять товарными запасами и потоками

-Обеспечивать товаропродвижение и принимать товары по количеству и качеству;

-Оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемических требований к организациям розничной торговли;

-Устанавливать вид и тип организации розничной торговли и оптовой торговли;

-Эксплуатировать торгово-техническое оборудование;

-Применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

**Знать:**

-Организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;

-Услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные;

-Правила торговли;

-Классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;

-Организационные и правовые нормы охраны труда;

-Причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении; технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.

***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров, продавец производственных товаров.)***

**Иметь практический опыт:**

-Приемки товаров по количеству и качеству;

-Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности;

-Оценка качества товаров;

-Эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдение правил техники безопасности при работе;

-Проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопроводительных документов;

-Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

**Уметь:**

-Соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;

-Работать на контрольно-кассовой технике разных типов, сканировать штрих-коды товаров;

-Распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;

-Оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;

-Контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режим, а так же сроки хранения;

-Оформлять товаросопроводительный документ и проверять правильность их оформления;

-Обследовать товарное предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

**Знать:**

-Порядок проведения приемки товаров по количеству и

	<p>качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе с ней;</li> <li>-Идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;</li> <li>-Условия и сроки хранения и транспортировании товаров;</li> <li>-Товаросопроводительные документы и правила их оформления;</li> <li>-Основы микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.</li> </ul>
<p><b>Промежуточная аттестация в форме:</b></p>	<p><i>Экзамен квалификационный</i></p>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> ПМ.03</p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 192</p>	<p><b><u>Работа на контрольно кассовой технике и расчеты с покупателем</u></b></p> <p><b>МДК.03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b></p> <p><b>1. Область применения программы</b> Программа профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, кассир» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД). Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций. Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области коммерции и торговли при наличии основного общего образования и без предъявления требований к опыту работы.</p> <p><b>1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля</b> С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</li> </ul>

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подготовку ККТ различных видов;</li> <li>- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах–POS терминалах), фискальных регистраторах;</li> <li>- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</li> <li>- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</li> <li>- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</li> <li>- оформлять документы по кассовым операциям;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- документы, регламентирующие применение ККТ;</li> <li>- правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li>- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</li> <li>- классификацию устройства ККТ;</li> <li>- основные режимы ККТ;</li> <li>- особенности технического обслуживания ККТ;</li> <li>- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</li> <li>- правила оформления документов по кассовым операциям.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные</li> </ul>

<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5</p>	<p>технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 8).</li> </ul> <p><b>Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение профессиональными компетенциями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями (ПК 3.1);</li> <li>– проверять платежеспособность государственных денежных знаков (ПК 3.2);</li> <li>– проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги (ПК 3.3);</li> <li>– оформлять документы по кассовым операциям (ПК 3.4);</li> <li>– осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей (ПК 3.5).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> ПП.03.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p><b>1.4. Область применения программы</b> Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО по направлению подготовки: 38.01.02 Продавец, кассир</p> <p><b>1.5. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП).</b> Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей Сфера обслуживания: 38.01.02 Продавец, кассир:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров)</li> </ul> <p><b>1.6. Цели и задачи производственной практики.</b></p>

**Целями практики являются:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;
- приобретение практических навыков в будущем профессиональной деятельности.

В соответствии с целью можно сформулировать следующие основные

**задачи практики:**

- Ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации.
- Формирование у обучающихся профессиональных компетенций.
- Приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

*Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.*

**Иметь практический опыт:**

- Приёмки товара по количеству и качеству;
- Соблюдение правил торговли
- Выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;
- Эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдение правил охраны труда;

**Уметь:**

- Управлять товарными запасами и потоками
- Обеспечивать товаропродвижение и принимать товары по количеству и качеству;
- Оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемических требований к организациям розничной торговли;
- Устанавливать вид и тип организации розничной торговли и оптовой торговли;
- Эксплуатировать торгово-техническое оборудование;
- Применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;



**Знать:**

- Организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;
- Услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные;
- Правила торговли;
- Классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;
- Организационные и правовые нормы охраны труда;
- Причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении; технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.

***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (продавец непродовольственных товаров, продавец производственных товаров.)***

**Иметь практический опыт:**

- Приемки товаров по количеству и качеству;
- Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности;
- Оценка качества товаров;
- Эксплуатации контрольно-кассовой техники; соблюдение правил техники безопасности при работе;
- Проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопроводительных документов;
- Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к торговым организациям;

**Уметь:**

- Соблюдать установленный порядок приемки товаров по количеству и качеству;
- Работать на контрольно-кассовой технике разных типов, сканировать штрих-коды товаров;
- Распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;
- Оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;
- Контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режим, а так же сроки хранения;
- Оформлять товаросопроводительный документ и проверять правильность их оформления;
- Обследовать товарное предприятие для выявления соблюдения санитарно-эпидемиологических требований

	<p>к торговым организациям;</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>-Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и техники безопасности при работе с ней;</li> <li>-Идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;</li> <li>-Условия и сроки хранения и транспортирования товаров;</li> <li>-Товаросопроводительные документы и правила их оформления;</li> <li>-Основы микробиологии, санитарии и гигиены, санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям.</li> </ul>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП: ФК.00</u></b></p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 88</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Физическая культура</u></b></p> <p><b>1.1. Программа учебной дисциплины</b> является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО: по специальности продавец, кассир среднего профессионального образования базовой подготовки</p> <p><b>1.2. Место учебной дисциплины</b> в структуре основной профессиональной образовательной программы ОГСЭ</p> <p><b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины</b> – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- уметь использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самоопределения в физической культуре;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры;</li> <li>- основы физического спортивного самосовершенствования;</li> </ul>
<p>Формируемые</p>	<p>Процесс изучения профессионального модуля направлен</p>

<p>компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8</p>	<p>на формирование следующих общекультурных <u>компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров (ОК 7);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 8).</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Учебная и производственная практики</u></b></p> <p>В процессе практики студенты должны закрепить и углубить знания, полученные в процессе обучения, приобрести умения и навыки по всем видам профессиональной деятельности.</p> <p>Цель: Закрепление и расширение теоретических знаний по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.</p> <p>Задачи практики: ознакомление с предприятиями торговли; закрепление и углубление теоретических знаний; приобретение навыков работы с нормативной документацией.</p>
	<p style="text-align: center;"><b><u>Государственная итоговая аттестация</u></b></p> <p>Итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программам начального профессионального образования, состоит из нескольких аттестационных испытаний следующих видов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение выпускной практической</li> </ul>

	<p>квалификационной работы по профессии 38.01.02 «Продавец, кассир» в пределах требований Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой образовательным учреждением.</li></ul>
--	---