

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИО-  
НАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАСМОТРЕНО  
На заседании пед. совета  
«30» августа 2018 г.  
Протокол № 1



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИ-  
РОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ  
38.01.02. «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»**

Форма обучения очная  
Нормативный срок обучения 10 мес.  
на базе среднего общего образования.  
Приспиааемые квалификации  
Продавец продовольственных товаров 3 разряда.  
Продавец непродовольственных товаров 4 разряда.  
Контролер - кассир 3 разряда.

Алейск, 2018

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алейский технологический техникум» (КГБПОУ «АТТ»)

Разработчики:

Захарова Т.Н. –заместитель директора по учебно-производственной работе

Кононенко Н.А.- председатель методической комиссии, преподаватель междисциплинарного цикла

Гокова О.С. - руководитель физического воспитания

Попов С.П. - преподаватель по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета  
протокол №  
от 30.08.2018 года

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Сфера услуг»  
протокол № 1  
от 30.08.2018 года

## Содержание

№ п\п	Наименование раздела	страница
1	Общие положения	4
1.1	Нормативно –правовые основы разработки ОПОП	4
1.2	Общая характеристика ППКРС	5
1.3	Нормативный срок освоения программы	6
1.4	Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП	6
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП	7
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
2.3	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	
3.1	Учебный план	
3.2	Календарный учебный график	
3.3	Программы дисциплин и профессиональных модулей	
3.4	Программы учебной и производственной практик	
4	Требования к условиям реализации ОПОП	
4.1	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	
4.2	Организация самостоятельной работы обучающихся	
4.3	Ресурсное обеспечение реализации ОПОП	
4.3.1	Кадровое обеспечение	
4.3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
4.3.3	Материально-техническое обеспечение	
5	Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения	
6	Оценка результатов освоения ОПОП	
6.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	
6.2	Организация государственной (итоговой) аттестации	
6.3	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	
7	Приложения	
1	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	
2	Учебный план	
3	Календарный учебный график	

## 1. Общие положения

### Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 38.01.02. Продавец, контролер - кассир

ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную КГБПОУ «АТТ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **100701.01. Продавец, контролер - кассир**», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 723.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

#### 1.1. Нормативные документы для разработки ППКРС 100701.01 «Продавец, контролер - кассир» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **100701.01. Продавец, контролер - кассир**», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470;
- Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 03 июня 2011г №1994 "О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные Приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. N 1312";
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010г № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО\СПО»;
- Примерная региональная основная профессиональная образовательная программа, Рекомендованная Экспертным советом по экспертизе основных профессиональных образовательных программ, реализуемых в учреждениях начального/среднего профессионального образования Алтайского края

(приказ управления от 24.06.2011 №2156). Заключение Экспертного совета  
Протокол от 19 августа 2011г. № 5;

- Нормативные локальные акты КГБПОУ «Алейский технологический техникум» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

## **1.2. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)**

### **Цель ППКРС по профессии Продавец, контролер - кассир**

ППКРС имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, для подготовки высококвалифицированного конкурентно способного выпускника востребованного на рынке труда в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Перечень сочетаний профессий рабочих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих должностей служащих и тарифных разрядов по ОК016-94 продавец, контролер – кассир

### **Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен представить следующие документы:

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;
- 4 фотографии;
- медицинская справка (Пост. Правительства РФ от 14.08.2013 №697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности).

Правила приема в КГБПОУ «АТТ» разрабатываются ежегодно в соответствии с Законом РФ «Об образовании».

### **Востребованность выпускников**

Подготовка по профессии продавец, контролер – кассир позволяет выпускникам организовывать организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажу товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

### **Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППУРС подготовлен:

- К освоению основных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования
- К освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования;

### **Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели,
- учебная часть;
- предметно-цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по профессии
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели

Форма обучения – очная.

### 1.3. Нормативный срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров Продавец продовольственных товаров	10 мес.

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43 недели, в том числе:

Обучение по учебным циклам, и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика	17 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	1 нед.
Государственная итоговая аттестация	1 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед.

Трудоемкость ППКРС по профессии **100701.01. «Продавец, контролер - кассир»**

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка <i>Объем обязательных аудиторных занятий, обучающихся в неделю, составляет 36 часов</i>	20	720
Учебная практика	8	288
Производственная практика	11	396
Промежуточная аттестация	1	36
Государственная итоговая аттестация	1	36
Каникулярное время	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>43</b>	<b>1476</b>
<i>Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы</i>		1781

### 1.4 Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП

Переход к компетентностной модели обучения предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Участие работодателей в формировании содержания основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования:

- привлечение объединений работодателей в процесс разработки и экспертизы ОПОП СПО;
- согласование с работодателем возможности сертификации выпускников;
- согласование программ практики и процесса ее проведения;
- участие работодателей в проведении квалификационных экзаменов по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации выпускников;
- участие в разработке вариативной части ФГОС СПО и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла;
- участие в формировании контрольно-оценочных средств для оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся.
- Оформление характеристики и аттестационного листа студентам после прохождения производственной практики.
- С представителями работодателей или их объединений согласовывается тема выпускных квалификационных работ.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Обучающийся по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** готовится к следующим видам деятельности:

- Продажа непродовольственных товаров.
- Продажа продовольственных товаров.
- Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Требования к результатам освоения ППКРС. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее

достижения, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК8.Исполнять воинскую обязанность <\*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

#### **Продажа непродовольственных товаров.**

ПК1.1.Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК1.2.Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК1.3.Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

#### **Продажа продовольственных товаров.**

ПК2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК2.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7.Изучать спрос покупателей.

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

ПК3.1.Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК3.2.Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК3.3.Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК3.4.Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК3.5.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

#### **Задачи профессиональной деятельности выпускника:**

- Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
- Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
- Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- Оформлять документы по кассовым операциям.



	Дисциплина	Общие								Профессиональные															
		Ок-1	Ок-2	Ок-3	Ок-4	Ок-5	Ок-6	Ок-7	Ок-8	ПК 1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ПК2.1.	ПК 2.2	ПК2.3.	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
ОП.	Основы деловой культуры	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	

### 2.3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам



## **Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы**

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;
- профессионального

и разделов:

- физическая культура;
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин:

- 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,
- ОП.06. Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской

деятельности

- ОП.07. Охрана труда

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемыми квалификациями.

В состав профессионального модуля **ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров** входит междисциплинарный курс

- МДК.01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами,
- УП.01. Учебная практика (производственное обучение),
- ПП.01. Производственная практика

В состав профессионального модуля **ПМ.02. Продажа продовольственных товаров** входит междисциплинарный курс

- МДК.02.01. розничная торговля продовольственными товарами
- УП.02. Учебная практика (производственное обучение),
- ПП.02. Производственная практика

В состав профессионального модуля **ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** входит междисциплинарный курс

- МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники
- УП.03. Учебная практика (производственное обучение),

Вариативная часть программы распределена: ОП.03. Организация и технология розничной торговли – 32 часа, ОП.06. Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности – 72 часа, ОП.07. Охрана труда – 40 часов.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС**

#### **3.1. Учебный план**

##### **Общие положения**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования (далее – учебный план) регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» учебный план является частью основной профессиональной образовательной программы (далее

– ОПОП), включающей также рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии (п. 6 ст. 9 ФЗ «Об образовании»).

Основная образовательная программа в имеющем государственную аккредитацию образовательном учреждении разрабатывается на основе соответствующих примерных основных образовательных программ и должна обеспечивать достижение обучающимися (воспитанниками) результатов освоения основных образовательных программ, установленных соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами (п. 5 ст. 14 ФЗ «Об образовании»).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии начального / специальности среднего профессионального образования:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

При формировании учебного плана следует учитывать следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной образовательной программы в очно-заочной (вечерней) форме составляет 16 академических часов в неделю;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы в заочной форме составляет 160 академических часов в год.

При получении обучающимися среднего (полного) общего образования в состав учебного плана должен входить общеобразовательный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (п. 2 ст. 20 ФЗ «Об образовании») (Приложение 3).

При формировании учебного плана образовательного учреждения следует распределять весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП, включая инвариантную и вариативную части.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточную аттестацию в форме зачета или дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов

СПО по очной, очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

### **Структура учебного плана**

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)», таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО.

Рекомендуемый макет учебного плана содержится в Приложении 2.

Требования к оформлению учебного плана.

В титульной части учебного плана указываются:

- сведения об утверждении учебного плана;
- наименование образовательного учреждения;
- код и наименование профессии / специальности;
- вид программ (базовой подготовки, углубленной подготовки) - только для СПО;
- квалификация;
- форма обучения;
- нормативный срок обучения;
- образовательная база приема.

Таблица «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» содержит сведения о количестве недель, отведенных на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам (далее – МДК), профессиональным модулям, на учебную и производственную практику, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию, а также о суммарном количестве недель по курсам и на весь срок обучения. Указанные объемы учебного времени в неделях должны совпадать с параметрами, приведенными в ФГОС СПО.

Таблица «План учебного процесса» содержит сведения о наименовании циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, о практиках, формах промежуточной аттестации и их количестве, максимальной, самостоятельной, обязательной учебной нагрузке обучающихся, в т.ч. общее количество аудиторной нагрузки и время, отведенное на проведение аудиторных занятий, в том числе – лекций, семинаров, уроков и т.п., лабораторных и практических занятий, курсовых работ (для СПО), сведения о распределении их по курсам и семестрам.

В нижней части таблицы приводятся данные о суммарном объеме консультаций; формах и сроках государственной (итоговой) аттестации; указывается распределение по семестрам суммарных объемов учебной нагрузки по дисциплинам и МДК, учебной и производственной практики, а также количество различных форм промежуточной аттестации.

Таблица «Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.» для подготовки по профессии СПО заполняется на основе данных соответствующего ФГОС НПО/СПО, содержащего обязательный минимальный перечень. Возможно включение в перечень дополнительных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Пояснительная записка должна содержать сведения о:

- реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования;
- формировании вариативной части ОПОП;
- формах проведения промежуточной аттестации;
- формах проведения государственной (итоговой) аттестации.

Образовательные учреждения могут отразить в пояснительной записке иные существенные характеристики учебного процесса.

### 3.2. Календарный учебный график

Утверждаю  
Директор (начальник) \_\_\_\_\_  
наименование образовательного учреждения

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

#### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования

\_\_\_\_\_  
наименование образовательного учреждения  
по профессии среднего профессионального образования

\_\_\_\_\_  
код и наименование профессии СПО  
ППКРС

### 3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

#### ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины (далее программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **100701.01 «Продавец, контролер-кассир»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 723.

##### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

##### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1. применять правила делового этикета;
- У.2. поддерживать деловую репутацию;
- У.3. соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- У.4. пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- У.5. выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- У.6. налаживать контакты с партнерами;
- У.7. организовывать рабочее место.

знать:

- З.1. этику деловых отношений;
- З.2. основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- З.3. нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- З.4. основные правила этикета;
- З.5. основы психологии производственных отношений;
- З.6. основы управления и конфликтологии

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
- Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:
- 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 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	11
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	<b>1</b>



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы деловой культуры

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Этика и культура поведения</b>	Содержание	<b>8</b>	
	1 <b>Общие сведения об этической культуре</b> Что такое этика, понятие о морали Основные этические категории. Этика делового общения. Совесть, долг, достоинство, скромность, благородство как неотъемлемая часть культуры делового общения. <b>Профессиональная этика</b> Профессиональные моральные нормы: вежливость, предупредительность, корректность, такт и чувство меры. Понятие о профессиональной этике.	1	2
	2 <b>Внешний облик человека.</b> Культура одежды и мода. Что значит быть элегантным? Использование декоративной косметики. Культура прически. Культура походки. <b>Культура телефонного общения.</b> Правила культуры общения по телефону. Как пригласить к телефону коллегу? Чего нельзя делать во время телефонного разговора. Почему нельзя использовать служебный телефон для личных разговоров? <b>Деловой этикет продавца</b> Понятие об этикете. Понятие о манере поведения. Понятие о деловом этикете. Основные заповеди делового этикета <b>Речевой этикет продавца</b> Культура устной речи. Культура письменной речи	1	2
	3 <b>Деловая беседа, переписка, деловой протокол</b> Подход к организации деловой беседы. Этапы проведения деловой беседы. Служебная переписка. Общие правила внутренней переписки. Понятие о деловом протоколе <b>Интерьер рабочего помещения</b> Что такое интерьер. Важнейшие моменты, касающиеся интерьера офиса.	1	
	1,2, 3,4 Практическая работа. Составление ситуативных задач па тему: «Общение продавца с покупателем». Составление приемов и их использование в ролевой игре на тему: «Как прекратить разговор с многословным собеседником?». Ответы на вопросы для самопроверки. Подобрать пословицы, поговорки о культуре поведения. Составление деловых писем.	4	
	1 <b>Контрольная работа.</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b> 1. Написать сочинение- миниатюру на тему: «Что такое добро и зло». 2. Составление ситуационных задач на тему: «Общение продавца с покупателем». 3. Подготовка докладов на тему: «Роль этикета в моей будущей профессии», 4. Подготовить сообщение на тему: «Хороший макияж- это макияж незаметный», «Что значит быть		

		<p>элегантным.</p> <p>5. Написание доклада на тему: «Значение культуры речи в профессиональной карьере».</p> <p>6. Составление деловых писем: письмо-заявление об уходе, рекомендательное письмо, письмо-отказ, письмо-напоминание, письмо-уведомление, письмо-благодарность.</p> <p>7. Оформление визитной карточки.</p> <p>8. Подготовить выступление на тему: «Интерьер помещения - лицо фирмы».</p> <p>9. Подготовить доклад «Эволюция в торговле».</p> <p>10. Подготовить доклад на тему: «Ценности повседневной жизни и их связь с моей будущей профессией».</p> <p>11. Составить рекомендации на тему: «Если покупатель говорит «нет»».</p> <p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа.</b></p> <p>Составление докладов на темы: «Почему люди не понимают друг друга?»</p> <p>Написание сочинения на тему: «Обязательно ли быть вежливым продавцом?»</p> <p>Оформление визитной карточки.</p> <p>Составить общую схему работы с возражениями покупателей.</p> <p>Составление визитной карточки.</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Ценности повседневной жизни и их связь с моей будущей профессией».</p> <p>Составить рекомендации на тему: «Если покупатель говорит «нет»».</p>		
<b>Тема 2.</b> <b>Психологические аспекты делового общения</b>	<b>Содержание</b>		<b>11</b>	
	1	<b>Общение – основа человеческого бытия.</b> Понятие об общении. Что такое деловое общение. Описание девяти абстрактных типов собеседников.	1	2
	2	<b>Классификация общения</b> Формы общения: непосредственное, опосредованное, прямое, косвенное, массовое, межличностное. Три основных типа межличностного общения: императивное, манипулятивное, диалогическое. Правила ведения дискуссий.	1	2
	3	<b>Роль восприятия в процессе общения.</b> Особенности восприятия. Фактор привлекательности. Отношения к нам со стороны окружающих. Типичные искажения в процессе восприятия.	1	2
	4	<b>Понимание в процессе общения.</b> Механизмы познания и понимания: идентификация, эмпатия, аттракция, рефлексия, стереотипизация	1	2
	5	<b>Общение как взаимодействие.</b> Типы взаимодействия: родитель, взрослый, ребенок, кооперация, конкуренция. Ориентация на понимание.	1	2
	6	<b>Общение как коммуникация</b> Вербальный обмен информацией. Барьеры непонимания. Барьеры социально-культурного различия. Невербальные средства общения: мимика, улыбка, взгляд, жест, поза.	1	2
	7	<b>Успех делового общения. Кодекс культуры общения продавца с покупателем</b> Виды эффективного слушания. Приемы повышения эффективности общения. Кодекс культуры общения продавца с покупателем	1	2
	8	<b>Секреты общения в поисках работы.</b> Как составить резюме Советы для тех, кто ищет работу.	1	2

	1,2	<p><b>Практическая работа.</b>  <b>Тренинг этапов общения «Развитие общительности».</b>          Знакомство. Привлечение к себе внимания. Развитие речевых навыков. Навыков обратной связи с собеседником. Символика. За что мы любим. Цвета эмоций.  <b>Ролевая игра: «Культура общения продавца с покупателем»</b>          Инсценировка различных деловых ситуаций от обычных до сложных неожиданных.          Письменно проанализировать сущность понятий доброжелательность, вежливость, тактичность.          Проведение теста: «Приятно ли с вами общаться?»          Написание сочинения на тему: «Какие личностные особенности затрудняют общение?» Участие в ролевой игре. Составление плана текста.</p>	2	2
	1	<p><b>Контрольная работа.</b>  <b>Самостоятельная работа.</b>          Провести тест: «Приятно ли с вами общаться?»          Составить правила, которые надо соблюдать в диалогическом общении.          Подобрать примеры из произведений художественной литературы на тему: «Типичные искажения при восприятии».          Подготовить сообщение на тему: «Что такое стереотип и каково его значение в профессиональной деятельности».          Подготовить сообщение на тему: «Роль невербального общения в межличностном взаимодействии»          Письменно ответьте на вопрос: «Как часто вы в разговоре с друзьями используете прием рефлексивного слушания?»  <b>Внеаудиторная самостоятельная работа.</b>          Подготовка доклада «Сравнительная характеристика этикета и морали».          Подготовка доклада «Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности»          Подготовка сообщения на тему: «Приветствия и прощания в официальном общении».          Подготовка доклада на тему: «Вежливость- золотой ключ, которым открываются железные замки людских сердец».          Подобрать из художественной литературы строки о культуре общения</p>	1	
	Содержание		6	
<b>Тема 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.</b>	1	<p><b>Темперамент.</b>          Что такое личность, Типы темперамента Динамическая характеристика психической деятельности человека  <b>Характер и воля.</b>          Что такое характер человека? Основные черты характера человека. Что такое воля.          Основные этапы волевого процесса. Основные волевые качества</p>	1	2
	2	<p><b>Способности- важное условие успеха в профессиональной деятельности.</b>          Природные предпосылки развития способностей. Виды способностей. Способности, умения и знания.</p>	1	2
	3	<p><b>Эмоции и чувства.</b>          Что такое эмоции? Виды эмоций. Виды чувств.</p>	1	2
	1,2	<p><b>Практическая работа.</b>          Проведение теста: «Тип темперамента». Составление таблицы зависимости темперамента и вида деятельности.</p>	2	

		Составить таблицу приемов, способствующих формированию волевых качеств личности/		
	1	<b>Контрольная работа</b>	1	
		<b>Самостоятельная работа</b> Работа с учебником. Составление доклада. Подборка пословиц и поговорок на заданную тему. Работа с конспектом урока. Составление таблиц Составление плана, тезисов. Работа со словарем. <b>Внеаудиторная работа обучающихся.</b> Проведение тестирования на определение своего типа темперамента. Разработайте приемы преодоления несдержанности в профессиональной деятельности. Составить таблицу зависимости между способностями, умениями и навыками. Подберите примеры из произведений художественной литературы на тему: «Типичные искажения при восприятии».		
<b>Тема 4. Конфликты в деловом общении</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Конфликт и его структура</b> Что такое конфликт? Типы конфликтов Типы конфликтогенов. <b>Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.</b> Виды конфликтов. Деструктивные конфликты. Конструктивные конфликты	1	2
	2	<b>Правила поведения в конфликтах.</b> Кодекс поведения в конфликте. Табу в конфликтной ситуации. <b>Ролевая игра.</b> Инсценировка различных конфликтных ситуаций от обычных до сложных и неожиданных, и нахождение пути выхода из конфликтных ситуаций.	1	2
	1,2,3	<b>Практическая работа</b> Ответы на вопросы анкеты: «Какие причины, по- вашему, вызывают конфликты в торговом зале?». «Чем вас не устраивает ваша будущая профессия?» Ответы на вопросы. Написание сочинения- миниатюры на тему: «Человек, не умеющий улыбаться, не должен открывать магазин». Участие в ролевой игре.	3	
	6	<b>Контрольная работа</b>	1	
		<b>Самостоятельная работа учащихся.</b> Составление докладов Составление сообщений. Составление таблицы. Работа с учебником. Составление докладов <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Подберите примеры межличностных конфликтов и способов их устранения. Подберите примеры деструктивных и конструктивных конфликтов. Составьте свои правила поведения в конфликтах. Работа с учебником.		
		<b>Зачет</b>	<b>1</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.01. Основы деловой культуры**

##### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения;
- личноно – ориентированные технологии: кейс – технология,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация;
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология

Любая технология обучения включает в себя:

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

##### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловая культура», библиотеки и читального зала с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно - методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в интернет;
- мультимедиапроектор.

##### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Кошечая, И. П., Канке, А.А. Профессиональная этика и психология делового общения. - М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2016. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6
2. Лисенкова, О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2016. - 336 с ISBN: 5-89502-404-7.
3. Сандомирский М.Е. Психология коммерции. -М.: Академия, 2016. -224с.
4. Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.
5. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения. -М.: Издательский центр «Академия», 2016. -160с.- ISBN: 978-5-7695-4372-2

**Дополнительные источники:**

1. Карнеги, Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс, 1984. - 320 с. - ISBN 985-14-1051-9
2. Кубейн, Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2006. -208с.-ISBN: 0-939975-13-0
3. Томилов В.В. Культура предпринимательства. - СПб. Питер, 2000. -368. ISBN: 0-939975-13-0
4. Язык жестов. Кристина Айслер-Мертц / Пер. с нем. К. Давыдовой. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2001. — 160 с. — ISBN 5-8183-0323-3;
5. Пиз А. Язык разговора. -М., Эксмо, 2006. -223с.- ISBN5-699-15759-х

**Интернет-ресурсы**

[www.sovtorg.panor.m](http://www.sovtorg.panor.m) - сайт «Современная торговля»

[www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

[www.reteilerclub.ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер - розница

[www.e-mm.ru](http://www.e-mm.ru) - сайт «Модный магазин. Журнал для профессионалов»

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины 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
1	2
<b>Умения:</b>	
применять правила делового этикета	Практические занятия. Тестирование.
поддерживать деловую репутацию	Практические занятия.
соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении	Практические занятия. Тестирование.
пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе	Практические занятия. Тестирование.
выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	Практические занятия. Тестирование.
налаживать контакты с партнерами	Практические занятия. Тестирование.
организовывать рабочее место	Практические занятия. Тестирование.
<b>Знания:</b>	
этика деловых отношений	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
основы деловой культуры в устной и письменной форме	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
основные правила этикета	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
основы психологии производственных отношений	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.
основы управления и конфликтологии	Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений.

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА»**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО стандарт **100701.01** Продавец, контролер-кассир

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям: Контролер-кассир, Продавец непродовольственных товаров,

Продавец продовольственных товаров, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

#### **1.3. Цели и задачи дисциплины**

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

У.1. ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

**знать:**

З.1. сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;

З.2. основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

3.3.виды бухгалтерских счетов;

3.4.учет бухгалтерских операций.

Данная дисциплина способствует формированию общих и профессиональных компетенций:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК1.4.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК2.2.Осуществлять подготовку товара к продаже, размещение и выкладку.

ПК2.3.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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ОП:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов; самостоятельной работы обучающегося 16 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет	1

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Основы бухгалтерского учета</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		48	
<b>Раздел 1. Характеристика учета</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		2	
<b>Тема 1.1. Понятие о бухгалтерском и хозяйственном учете.</b>	1	Введение. Сущность, задачи, требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету. Роль бухгалтерского учета в торговле. Характеристика видов хозяйственного учета. Виды измерителей.	1	2
	1	<b>Практическое занятие:</b> Учетные измерители	1	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Составление кроссворда по теме «Виды измерителей»			1	
<b>Раздел 2. Материальная ответственность в торговле.</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		4	
<b>Тема 2. 1 Понятие, виды, формы материальной ответственности. Права и обязанности.</b>	1	Понятие, виды, формы материальной ответственности: коллективная (бригадная) и индивидуальная формы МО, полная и ограниченная МО. Обязанности бригады и администрации.	2	3
	2	Договор об индивидуальной материальной ответственности, о коллективной материальной ответственности. Первичный учет и отчетность материально – ответственных лиц.		
	1	<b>Практическая работа:</b> Оформление договоров о материальной ответственности. Решение задач по материальной ответственности	2	
	2			
<b>Самостоятельная работа.</b> Виды материальной ответственности (тестовое задание). Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений.			2	



Оформление бланков договоров о материальной ответственности.			
<b>Раздел 3. Документальное оформление товарных операций.</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		12
<b>Тема 3.1. Понятие о документах. Основные реквизиты документов.</b>	1	Понятие о документах, значение документов. Классификация документов. Основные и дополнительные реквизиты документов; понятие о документообороте, первичные документы и их бухгалтерская обработка.	1
	1 2	<b>Практическая работа:</b> Классификация документов Составление документов с основными и дополнительными реквизитами: счет фактур, накладных	2
<b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Информация о документах на предприятии торговли Составление документов с основными и дополнительными реквизитами: счет фактур, накладных			2
<b>Тема 3.2. Основные источники поступления товара.</b>	1	Поставщики. Договор купли продажи. Сопроводительные документы поставщиков.	1
	1	<b>Практическая работа:</b> Оформление Договора купли продажи.	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Оформление Договора купли продажи.		1
<b>Тема 3.3. Приемка товаров по количеству и качеству. Документальное оформление расхождений в приемке товаров.</b>	1	Правила оприходования товарно-материальных ценностей. Оформление приемки товаров по количеству и качеству. Документальное оформление приемки товаров по количеству и по качеству. Особенности приемки товаров на розничном торговом предприятии. Учет тары. Тарные операции.	2
	2	Выбытие товаров, внутренняя переброска товаров. Документальное оформление расхождений при приемке товаров. Переоценка товаров. Документальное оформление товарных потерь. Оформление актов.	
	1 2	<b>Практическая работа:</b> Документальное оформление: приемки по количеству и качеству; счет фактур, накладных; Оформление товарных потерь; актов: о перемеривании тканей; об оприходовании тары не указанной в счете поставщика	2
	<b>Самостоятельная работа.</b>		2

	Составить требования в виде схемы к приемке товара. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Оформление приходных и расходных накладных. Оформление акта о завесе тары. Оформление акта о порче, бое, ломе товара. Оформление актов уценки, переоценке товаров.			
<b>Тема 3.4. Отчетность материально-ответственных лиц на торговом предприятии.</b>	1	Документальное оформление товарно-денежного отчета. Ответность по таре. Порядок приемки, проверки и утверждения отчета.	1	3
	1 2	<b>Практическая работа</b> Оформление: товарно-денежного отчета. Оформление ведомости движения тары	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Оформление товарно-денежного отчета. Оформление ведомости движения тары			2	
<b>Раздел 4. Документальное оформление кассовых операций.</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		7	
<b>Тема 4.1. Главная касса, операционная касса.</b>	1	Продажа товаров за наличный и безналичный расчет. Учет кассовых операций. Понятие главной, операционной кассы торгового предприятия. Характеристика документов учета движения денежных средств (кассовая книга). Приходные и расходные кассовые операции. Кассовый отчет и порядок его составления.	1	3
	1 2	<b>Практическая работа:</b> 1 Оформление: покупной описи, приходного и расходного кассового ордера; 2 Оформление кассовой книги	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. «Оформление приходного и расходного кассового ордера». «Оформление препроводительной ведомости». «Оформление кассовой книги». Информация о преимуществах и недостатках вида расчета			

<b>Тема 4.2. Оформление возврата товара от покупателей.</b>	1	Оформление акта о возврате денежных средств покупателям по неиспользованному кассовому чеку форма (КМЗ).	1	3
	1	<b>Практическая работа:</b> Оформление акта о возврате денежных средств покупателям по неиспользованному кассовому чеку.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тестовое задание. Оформление акта о возврате денежных средств покупателям по неиспользованному кассовому чеку.		1	
<b>Тема 4.3. Инкассация.</b>	1	Порядок сдачи выручки в банк и ее документальное оформление.	1	3
	1	<b>Практическая работа:</b> Инкассация денежной выручки. Оформление препроводительной ведомости.	1	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тестирование. Инкассация денежной выручки. Оформление препроводительной ведомости. Подготовка сообщений: Особенности сдачи выручки в банк			1	
<b>Раздел 5 Бухгалтерская отчетность предприятия. Налоги и налогообложение.</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		<b>3</b>	
<b>Тема 5.1. Бухгалтерская отчетность торгового предприятия.</b>	1	Формы бухгалтерской отчетности (баланс). Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности.	1	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Формы бухгалтерской отчетности		1	
<b>Тема 5.2.</b>	1	Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговая система РФ. Виды налогов.	1	2

Государственная налоговая система.	1	<b>Практическая работа:</b> Характеристика и расчет отдельных видов налогов	1	3
<b>Самостоятельная работа.</b> Декларирование. Налогоплательщики их права и обязанности. Расчеты налогов спец. режимов			1	
<b>Раздел 6. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.</b>	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		<b>3</b>	
	1	Характеристика, цели, задачи, виды инвентаризации. Характеристика видов.	2	
	2	Сроки проведения инвентаризации, порядок проведения, выявления и утверждения результатов инвентаризации; контроль за качеством проведения инвентаризации. Инвентаризация денежных средств в кассе.		
	1	<b>Практическая работа:</b> Оформление инвентаризационной описи	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. «Оформление инвентаризационной описи».			1	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>1</b>	
Самостоятельная работа при изучении разделов дисциплины (при наличии, указываются задания) - Оформление возврата товара от покупателей. - Учет движения денежных средств. - Источники поступления товара. - Документальное оформление товарных операций. - Учёт товарных операций. - Учет товаров, приобретаемых за иностранную валюту.			16	
Примерная тематика домашних заданий: -составление тестовых заданий по темам программы; -оформление творческих работ (сообщений, рефератов, докладов по темам программы); -выполнение индивидуальных заданий.				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП. 02. Основы бухгалтерского учета**

##### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация;
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология,
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение.

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

Одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого. Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

##### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете Оборудование торговых предприятий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - рабочее место преподавателя, 30 посадочных мест обучающихся.

##### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Каурова О.В., Чхиквадзе Н.А. Учет и отчетность предприятий торговли, 2016, - ОИЦ «Академия»

###### **Дополнительные источники:**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2013. -47с.

2. Альбом унифицированных форм первичной документации по учету кассовых операций. Государственный комитет РФ по статистике. Москва, 2011г.

3. Астафурова Л.А. Учет и отчетность в магазине. Учебное пособие для профессионально – технических училищ. М.: «Экономика», 2010 г
4. Николаева Г.А., Блицау Л.П. Бухгалтерский учет в торговле. – М.: «Издательство ПРИОР», 2011. – 352 с.
5. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле. Учебное пособие. Ростов -на - Дону. Издательство «Феникс», 2010г.

#### Интернет-ресурсы

- html:// revolution.Allbest.ru
- html:// timtaler.narod.ru
- html:// [www.aup.ru](http://www.aup.ru)
- html:// [www.pomorsu.ru](http://www.pomorsu.ru)
- html:// polbu.ru
- html:// [www.render-spb.ru](http://www.render-spb.ru)
- html:// [www.tehpol.s](http://www.tehpol.s)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП. 02. Основы бухгалтерского учета

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
Документально оформлять приёмку товаров по количеству и качеству	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия</li> <li>- тестирование</li> <li>-экспертная оценка практической работы</li> <li>- контрольный опрос</li> </ul>
Оформлять товарный отчет	
Оформлять кассовые документы	
Проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей	
<b>Знания</b>	
Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях	тестирование
Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия,</li> <li>- тестирование</li> <li>-экспертная оценка практической работы</li> <li>- контрольный опрос</li> <li>- устный опрос</li> </ul>
Виды бухгалтерских счетов.	тестирование
Учет хозяйственных операций	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия,</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> </ul>
Порядок заполнения документов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические занятия,</li> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос</li> </ul>
Виды материальной ответственности	тестирование
Права и обязанности материальной ответственности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-индивидуальная работа на практических занятиях.</li> <li>- экспертная оценка практической работы</li> <li>- контрольный опрос</li> <li>- подготовка сообщений</li> </ul>
Порядок проведения инвентаризации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа,</li> <li>- тестирование</li> <li>- экспертная оценка практической работы</li> <li>- контрольный опрос</li> </ul>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **стандарт 100701.01** Продавец, контролер-кассир

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям:

Контролер-кассир, Продавец непродовольственных товаров,

Продавец продовольственных товаров, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### уметь:

У.1. устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;

У.2. определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;

У.3. применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;

#### знать:

З.1. услуги розничной торговли, их классификацию и качество;

З.2. виды розничной торговой сети и их характеристику;

З.3. типизацию и специализацию розничной торговой сети;

З.4. особенности технологических планировок организаций торговли;

З.5. основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;

З.6. основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота,

З.7. технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;

З.8. правила торгового обслуживания и торговли товарами;

З.9. требования к обслуживающему персоналу;

З.10. нормативную документацию по защите прав потребителей.

Данная дисциплина участвует в формировании **общих и профессиональных компетенций:**

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ПК.3.2. Проверять платежность 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ОП:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 32 часа;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>96</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>64</b>
в том числе:	
практические занятия	32
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>32</b>
Итоговая аттестация – Дифференцированный зачет	<b>1</b>



## 2.2. Примерный 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 работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация и технология розничной торговли.</b>		<b>96</b>	
<b>Тема 1.1. Розничная торговая сеть.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>8</b>	
	1 Введение. Сущность и задачи торговли.	5	1
	2 Термины и определения: сущность, задачи, формы. Органы управления и контроля в торговле. Торгово – технологический процесс.		2
	3 Характеристика розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды, типы.		2
	4 Технологические планировки магазинов: торговое помещение магазина; торговый зал; помещение для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже; подсобное помещение; административно – бытовое помещение; техническое помещение.		2
	5 Спецификация торговой сети. Обслуживающий персонал, его соответствие профессиональному назначению.		2
	<b>Практическая работа</b>	3	
	1 Технологические планировки торгового помещения магазина; торгового зала.		
	2 Технологические планировки помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже, подсобное помещение; административно – бытовое помещение; техническое помещение.		
	3 Специализация и типизация розничной торговой сети.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
<b>Тема 1.2. Маркетинг в торговле.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>10</b>	
	1 Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Роль маркетинга в процессе продвижения товара.	4	1
	2 Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции.		1
	3 Методы изучения покупательского спроса.		2
	4 Реклама: понятие, виды, название, требования, правовая база.		2
	<b>Практическая работа</b>	6	
	1-2 Реклама товара.		

	3-4	Упаковка товаров.		
	5-6	Изучение покупательского спроса.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика рефератов: Влияние рекламы на покупательский спрос. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Изучение покупательского спроса магазинов, расположенных в г. Алейске			<b>5</b>	
<b>Тема 1.3. Менеджмент в торговле.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>		<b>3</b>	
	1	Понятие менеджмента, основные принципы и функции. Роль информации в торговле.	2	2
	2	Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами, информацией.		
	<b>1</b>	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика рефератов: Составление тестовых заданий по теме. Роль менеджмента в торговле (реферат). История менеджмента.			<b>1</b>	
<b>Тема 1.4. Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>		<b>8</b>	
	1	Требования стандартов к транспортированию товаров и погрузочно-разгрузочным работам. Товародвижение: звенность, формы. Товароснабжение.	4	2
	2	Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при укладке и погрузке товаров.		2
	3	Организация закупки товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров.		2
	4	Товарные запасы. Товарооборачиваемость. Норматив товарных запасов.		2
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1-2	Технология снабжения торговых предприятий		
3-4	Организация закупки товаров.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление тестовых заданий по теме. Самостоятельные экскурсии на торговые предприятия (оформление отчетов об экскурсиях).			<b>4</b>	
<b>Тема 1.5. Тара и тарные операции в магазине.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>		<b>2</b>	
	1	Основные виды тары и тароматериалов, требования к ним.	2	2
	2	Порядок приемки, вскрытия, хранения и возврата тары.		2

<b>Тема 1.6. Технология приемки товаров в магазине.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>		<b>6</b>	
	1	Особенности приемки товаров. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве.	1	2
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1-2	«Особенности приемки товаров по количеству»		
	3-4	«Особенности приемки товаров по качеству»		
<b>Контрольная работа</b>		1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление тестовых заданий по теме. Примерная тематика рефератов, докладов: Влияние тары на качество товара. Хранение товара – важнейший фактор, влияющий на качество товара. Самостоятельные экскурсии на торговые предприятия (оформление отчетов об экскурсиях).			<b>3</b>	
<b>Тема 1.7. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>		<b>10</b>	
	1	Требования стандартов и технических условий к хранению товаров. Хранение товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде.	4	2
	2	Условия и правила размещения товаров на хранение.		2
	3	Предварительная подготовка товаров к продаже в соответствии с правилами продажи.		2
	4	Товарные потери. Естественная убыль, её нормы.		2
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1-2	«Хранение товаров»		
	3-4	«Оформление ценников на товар»		
5-6	«Естественная убыль товаров»			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление тестовых заданий по теме. Примерная тематика рефератов: Причины возникновения товарных потерь на торговых предприятиях. Упаковочный материал – фактор, влияющий на сроки хранения товаров. Самостоятельные экскурсии на торговые предприятия (оформление отчетов об экскурсиях).			<b>5</b>	
<b>Тема 1.8. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>		<b>7</b>	
	1	Порядок подачи товаров в торговый зал. Требования к размещению товаров.	3	2
	2	Размещение и выкладка продовольственных товаров.		2
	3	Размещение и выкладка непродовольственных товаров.		2
	<b>Практическая работа</b>		4	
1-2	Оформление макета витрин продовольственных товаров.			
3-4	Оформление макета витрин непродовольственных товаров.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>4</b>	

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление тестовых заданий по теме. Оформление макета витрин.</p> <p>Примерная тематика рефератов: Современные способы выкладки товаров. Влияние выкладки товаров на покупательский спрос. Самостоятельные экскурсии на торговые предприятия (оформление отчетов об экскурсиях).</p>			
<p><b>Тема 1. 9. Торговое обслуживание.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b></p>	<b>9</b>	
	<p>1    Услуга торговли. Торговое обслуживание: система, процесс, условия, формы. Безопасность товара. Безопасность услуги торговли.</p>	4	2
	<p>2    Основные правила продажи продовольственных товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров.</p>		2
	<p>3    Значение Закона РФ «О защите прав потребителей». Правила обмена и возврата отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.</p>		2
	<p>4    Методы продажи. Качество торгового обслуживания. Культура торгового обслуживания.</p>		2
	<p><b>Практическая работа</b></p>	5	
	<p>1    «Решение торговых ситуаций правила продажи продовольственных товаров».</p>		
	<p>2    «Решение торговых ситуаций правила продажи непродовольственных товаров».</p>		
	<p>3    «Правила обмена и возврата отдельных видов товара»</p>		
	<p>4-5  «Решение ситуационных задач по защите прав потребителей при продаже товаров покупателям»</p>		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем), Закона РФ «О защите прав потребителей».</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление тестовых заданий по теме. Самостоятельные экскурсии на торговые предприятия (оформление отчетов об экскурсиях). Составление, решение, анализ проблемных ситуаций, конфликтных ситуаций.</p>		<b>5</b>	
<p>Примерная тематика домашних заданий</p>	<p>самостоятельные экскурсии на торговые предприятия (оформление отчетов об экскурсиях);</p> <p>-составление тестовых заданий по темам программы;</p> <p>-оформление творческих работ (сообщений, рефератов, докладов по темам программы);</p> <p>-оформление макета витрин, ценников, указателей отделов;</p> <p>-составление анкет по различным товарным группам для изучения покупательского спроса;</p> <p>-составление, решение, анализ проблемных ситуаций, конфликтных ситуаций;</p> <p>-выполнение индивидуальных заданий.</p>		
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<b>1</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

##### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация;
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки.

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности.

- Дифференцированное обучение.

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения.

- Игровое обучение.

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления.

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого. Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе

### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете Оборудование торговых предприятий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся, комплект учебно-методической документации, натуральные образцы товаров;

Технические средства обучения: персональный компьютер; мультимедийный проектор.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли; Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир», - 6-е изд., перераб. И доп. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и. К», 2016. – 284.
2. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
3. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Организация коммерческой деятельности, 2015, ОИЦ «Академия»
4. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.С., Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами: товароведение и технология, 2016, ОИЦ «Академия»

**Дополнительные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

**Интернет-ресурсы**

html:// revolution.Allbest.ru

html:// timaler.narod.ru

html:// [www.aup.ru](http://www.aup.ru)

html:// [www.pomorsu.ru](http://www.pomorsu.ru)

html:// polbu.ru

html:// [www.render-spb.ru](http://www.render-spb.ru)

html:// [www.tehpol.s](http://www.tehpol.s)

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---------------------	---

<b>Умения:</b>	
Устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам	Практические занятия. Индивидуальная внеаудиторная самостоятельная работа. Письменный опрос. Тестирование.
Определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса	Индивидуальные проектные задания. Практические занятия. Тестирование.
Применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.	Практические занятия. Устный опрос. Тестирование.
<b>Знания:</b>	
Услуги розничной торговли их классификацию и качество	Практические занятия. Тестирования.
Виды розничной торговой сети и их характеристику	Практические занятия. Тестирования.
Типизацию и специализацию розничной торговой сети	Тестирование. Практические занятия.
Особенности технологических планировок организаций торговли	Письменный опрос. Практические занятия.
Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле	Практические занятия. Тестирование. Защита индивидуальной самостоятельной работы.
Основы товароснабжения в торговле.	Письменный опрос, практические занятия, подготовка сообщений
Основные виды тары и тароматериалов особенности тарооборота	Практические занятия. Тестирование. Защита индивидуальной самостоятельной работы.
Технология приемки хранения подготовки товаров к продаже размещение и выкладки	Практические занятия. Тестирование. Защита индивидуальной самостоятельной работы. Решение ситуационных задач
Правила торгового обслуживания и торговли товарами	Письменный опрос. Практические индивидуальные занятия. Решение ситуационных задач
Требования к обслуживающему персоналу	Практические занятия. Индивидуальные проектные задания Тестирование. Подготовка сообщений
Нормативную документацию по защите прав потребителей.	Письменный опрос. Практические занятия. Тестирование. Подготовка сообщений Решение ситуационных задач

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.

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа дисциплины – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО стандарт **100701.01** Продавец, контролер-кассир

Программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки по профессиям: Контролер-кассир, Продавец продовольственных товаров,

Продавец продовольственных товаров, в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области продажи потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2 Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

У.1. соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

У.2. соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

**знать:**

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

3.2. требования к личной гигиене персонала.

Данная дисциплина участвует в формировании **общих и профессиональных компетенций:**

ОК. 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ПК.1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

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

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

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

ПК.2.2. Осуществлять подготовку товара 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 товаров.

ПК.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК.3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

**1.4. Рекомендуемое 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
<b>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>



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

Наименование разделов и тем дисциплины	Содержание учебного материала, самостоятельная работа, обучающихся,		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Санитария и гигиена.</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 1.1. Санитарное законодательство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>17</b>	
	1	Предмет дисциплины. Задачи гигиены питания и пищевой санитарии. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	1	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование. Подготовка сообщений. 1. Источники и виды загрязнений окружающей среды. 2. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях.		2	
	1	Санитарное законодательство РФ.	3	3
	2	Обязанности предприятий и организаций по соблюдению санитарного законодательства и ответственность за санитарные правонарушения.		
	3	Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Ведомственный санитарный надзор.		
1-13	<b>Практические занятия</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам, Санитарные требования к благоустройству организации торговли, Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов, Оценка качества пищевых продуктов: Признаки порчи пищевых продуктов. Санитарные требования к мелкорозничной сети, Санитарные правила содержания организаций торговли, Санитарно-гигиеническая оценка продуктов, Уборка помещений предприятий торговли. Подготовка инвентаря и оборудования к дезинфицированию. Дезинфицирование.	13		

		Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил разработки предложений по устранению нарушений санитарных требований		2
		<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Тестирование.</p> <p>Санитарные требования к мини рынкам. Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям</p> <p>Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ППТ».</p> <p>Подобрать статьи из периодической печати по данной теме.</p> <p>Составить схему приготовления дезинфицирующих растворов.</p> <p>Разработать памятку по подготовке инвентаря и оборудования к дезинфицированию.</p>	4	
<b>Тема. 1.2.</b> <b>Основы микробиологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	<b>1</b>	<p><b>Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе.</b></p> <p>Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование.</p> <p>Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.</p> <p>Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических веществ и реакция среды.</p> <p>Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.</p>	<b>3</b>	
	2	<p><b>Микробиология мясных и рыбных продуктов.</b></p> <p>Микробиология мяса и мясных продуктов</p> <p>Микробиология рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Микробиология баночных консервов.</p>		
	3	<p><b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b></p> <p>Микробиология молока и молочных продуктов.</p> <p>Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.</p> <p>Микробиология зернопродуктов.</p>		

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем)  Составить таблицу классификации микроорганизмов:  а) по способу питания,  б) по способу дыхания.  Составить схему: Виды порчи пищевых продуктов.</p>	2		
<b>Тема.1.3. Пищевые инфекции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	2
	1	<p><b>Общие понятия об инфекционных заболеваниях.</b>  Пути проникновения и передачи инфекции. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактереносительстве.</p> <p><b>Глистные заболевания.</b>  Общие понятия о глистных заболеваниях. Причины, вызывающие заболевания</p>	<b>3</b>	
	2	<p><b>Пищевые инфекционные заболевания</b>  Острые кишечные инфекции: Меры профилактики острых кишечных инфекций. Зоонозы. Меры предупреждения распространения зооноз.</p>		
	3	<p><b>Пищевые отравления бактериального происхождения</b>  Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры по предупреждению отравлений бактериального происхождения.</p>		
		<p><b>Пищевые отравления немикробного происхождения.</b>  Отравление продуктами: ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми, ядовитыми примесями. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</p>		
	1	<p><b>Практические занятия</b>  Анализ материалов расследования пищевых отравлений бактериального происхождения  Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.</p>	<b>1</b>	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>1</b>	

	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составить таблицу классификации микроорганизмов:  а) по способу питания,  б) по способу дыхания.</p>	4	
<p><b>Тема. 1.4.</b>  <b>Требования к личной гигиене работников предприятий продовольственной торговли</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
	Основные сведения о санитарии и гигиене труда.	4	
	1	Правила личной гигиены персонала. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук работников продовольственной торговли. Содержание полости рта.	
	2	Требования к санитарной одежде, правила её ношения и хранения. Санитарный режим поведения.	
	3	Профилактические обследования персонала; заболевания, препятствующие допуску к работе.	
	4	Личные медицинские книжки, санитарная подготовка персонала. Санитарная документация.	
	1, 2	<p><b>Практические занятия</b>  Санитарная одежда, правила пользования и хранения,  Санитарная подготовка работников торговли.  Разработка мер по санитарному требованию к рабочему месту, к складским помещениям</p>	2
<p><b>Самостоятельная работа</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составить кроссворд по теме: «Личная гигиена работников ППТ».  Подобрать статьи из периодической печати по данной теме.  Составить схему приготовления дезинфицирующих растворов.  Разработать памятку по подготовке инвентаря и оборудования к</p>	4		

	<p>дезинфицированию.          Санитарно-микробиологический контроль воздуха жилых помещений.          Санитарные требования к мини рынкам.          Разработка мер по санитарному требованию к складским помещениям</p>		
	<p><b>Темы рефератов, сообщений, презентаций:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новые и традиционные упаковочные материалы.</li> <li>2. Гигиенические требования к упаковочным материалам</li> <li>3. Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов</li> <li>4. Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства.</li> <li>5. Размещение и благоустройство территории организаций торговли.</li> <li>6. Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина.</li> <li>7. Охрана труда на предприятиях торговли.</li> <li>8. Противопожарная безопасность торговых предприятий</li> <li>9. Диеты.</li> <li>10. Питание различных групп населения.</li> <li>11. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</li> <li>12. Характеристика микроорганизмов.</li> <li>13. Ботулизм.</li> <li>14. Небактериальные пищевые отравления.</li> <li>15. Санитарно-пищевое законодательство.</li> <li>16. Вредные привычки</li> <li>17. Условия возникновения инфекционного заболевания человека.</li> <li>18. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.</li> <li>19. Отличительные признаки кишечных инфекций.</li> <li>20. Зонозные инфекции. Источники заболевания. Профилактика.</li> <li>21. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, клинические проявления.</li> <li>21. Особенности развития гельминтов – возбудителей, геогельминтозов и биогельминтозов.</li> <li>22. Предупреждение заражения человека и животных различными видами гельминтов.</li> </ol>		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП 04. Санитария и гигиена**

##### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

##### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Санитария и гигиена», библиотеки и читального зала с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- учебно – методическое обеспечение дисциплины;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет.

##### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01;
6. Воробьева, Е.В. Санитария и гигиена в торговле. - М.: Экономика,2016. - 77 с. - ISBN 5-282-00543-3;

7. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -160с. ISBN: 5-7695-4239-X

**Дополнительные источники:**

1. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2010. – 192 с.

2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 184 с.

**Дополнительные источники:**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2003. -47с.

2. Федеральный закон: Выпуск 20(203). О качестве и безопасности пищевых продуктов. – М.: ИНФРА – М, 2004. -24с.

3. Пономаренко Л.П. О санитарно – эпидемиологической и пожарной безопасности в общественном питании и продовольственной торговле/ Серия «Закон и общество». Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2002. – 128 с.

4. Торговля и общественное питание: Выпуск 3. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли. - М.: ИНФРА-М, 2002. – 43с.

5. Торговля и общественное питание: выпуск 6(18). Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 16с.  
Журналы: «Современная торговля», «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров»

**Интернет-ресурсы**

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04. Санитария и гигиена**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов. Исследований.

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 обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
<b>Умения:</b>	
Соблюдать санитарные правила для организаций торговли	- Практические занятия. - Тестирование. - Устный опрос. - Экспертная оценка практической работы
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	- Практические занятия - Тестирование. - Экспертная оценка практической работы - Проверка и оценка индивидуальной самостоятельной работы. - Письменный опрос.
<b>Знания:</b>	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;	- Практические занятия - Тестирование. - Экспертная оценка практической работы - Подготовка сообщений - Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
требования к личной гигиене персонала	- Дифференцированный зачет.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## **1.1. Область применения примерной программы**

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по профессии **стандарт 100701.01 «Продавец, контролёр-кассир»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. № 723. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. Регистрационный № 29470

Программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке работников при наличии основного общего образования.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основных профессиональных образовательных программы:**

«Безопасность жизнедеятельности» - дисциплина общепрофессионального цикла.

## **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 от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.



#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной 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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>В том числе:</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>В том числе:</b>	
Практические работы	13
Контрольные работы	2
Дифференцированный зачет	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и защита населения в ЧС</b>		<b>14</b>	
Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация	1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Характеристика чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. 2. Чрезвычайные ситуации военного времени и их последствия для человека, производственной и бытовой среды. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	2	2
Тема: 1.2. Гражданская оборона.	1. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. 2. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	2	2
	<b>Практические занятия</b> 1. Изучение правил использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Составление памятки поведения при чрезвычайных ситуациях. 2. Изучение правил использования и применения первичных средств пожаротушения. Отработка приёма эвакуации из производственного помещения при пожаре.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 1.	8	
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. 2. Основы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. 3. Основные принципы и способы защиты населения. 4. Мероприятия противорадиационной, противохимической и противобактериальной защиты. 5. Меры по защите персонала. 6. Протекание чрезвычайных ситуаций на производствах с применением ядовитых веществ, при производстве продовольственных товаров, на транспорте, на электростанциях, при транспортировке, хранении и эксплуатации различной продукции и их последствия для человека, производственной и бытовой среды. 7. Травмирующие и вредные факторы технических систем и бытовой среды при возникновении чрезвычайной ситуации. 8. Характеристика очагов поражения. (Преподаватель выдает обучающимся перечень вопросов по каждой теме, ответы на которые обучающиеся письменно оформляют или отвечают устно)</b>		
<b>Раздел 2. Устойчивость функционирования объектов экономики</b>		<b>7</b>	

<p>Тема 2.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики.</p>	<p>1. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.</p>	1	2
	<p><b>Практические занятия</b>  1. Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности. (Обучающиеся изучают правила отнесения зданий к категориям по пожарной безопасности и отвечают на поставленные вопросы)  2. Изучение первичных средств тушения пожаров (составить реестр первичных средств тушения пожаров).  3. Методы и средства повышения устойчивости функционирования бытовых и технических объектов. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. (Обучающиеся отвечают на перечень вопросов, предложенный преподавателем.)</p>	3	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 2.  <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий. (Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  2. Системы непрерывного контроля.  3. Резервирование бытовых и технических объектов.  (Подготовить реферат по предложенным темам)</p>	3	
<p><b>Раздел 3. Основы военной службы и обороны государства</b></p>		14	
<p>Тема 3.1. Основы обороны Государства.</p>	<p>1. Национальные интересы и национальная безопасность России.  2. Военная доктрина РФ. Приоритетное направление обеспечения военной безопасности РФ.  3. Создание Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных Сил.</p>	3	2
<p>Тема 3.2. Основы военной службы.</p>	<p>1. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.  2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО.  3. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</p>	3	2

	<p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовые основы военной службы. (Обучающиеся знакомятся с законодательством и готовят сообщения по данной теме).</li> <li>2. Прохождение военной службы. (Обучающиеся изучают основные виды воинской деятельности и готовят сообщения по данной теме).</li> <li>3. Обеспечение безопасности военной службы. (Изучение общих требований к безопасности военной службы и подготовка сообщения по данной теме).</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа:</b> выполнение домашних заданий по разделу 3.  <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вооруженные Силы РФ – государственная военная организация, составляющая основу обороны страны.</li> <li>2. Руководство и управление Вооруженных Сил.</li> <li>3. Реформа Вооруженных Сил России, ее этапы и их основное содержание.</li> <li>4. Функции, цели и задачи Вооруженных Сил РФ.</li> <li>5. Виды вооруженных Сил, рода войск и их назначение. Другие войска и их назначение.</li> </ol> <p>(Преподаватель выдает обучающимся перечень вопросов по каждой теме, ответы обучающийся письменно оформляет или отвечает устно)</p>	3	
<p><b>Раздел 4. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в различных ситуациях</b></p>		12	
<p>Тема.4.1 Медицинская помощь при травмах, поражениях и неотложных состояниях.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реанимация. Помощь при электротравме и утомление.</li> <li>2. Кровотечения. Травматический шок и СДР.</li> <li>3. Закрытие и открытие повреждения. Раны. Ожоги.</li> <li>4. Повреждение низкими температурами. Переломы костей.</li> </ol>	4	2
	<p><b>Практические занятия.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие правила наложения повязок. Пластырные и клеоловые повязки, их преимущества и недостатки. Косыночные повязки на различные части тел. (Обучающиеся изучают правила наложения повязок и выполняют практические упражнения по наложению повязок).</li> <li>2. Працевидные и Т-образные повязки. Бинтовые повязки: циркулярная, спиральная, черепашья, крестообразная, колосовидная. (Обучающиеся изучают правила наложения повязок и выполняют практические упражнения по наложению повязок).</li> <li>3. Повязки на голову: чепец, на глаз, на оба глаза, на ухо, на шею, на грудную клетку. Повязки на верхнюю и нижнюю конечности, на одну и обе паховые области, на промежность. (Обучающиеся изучают правила наложения повязок и выполняют практические упражнения по наложению повязок).</li> <li>4. Искусственная вентиляция легких способами «рот в рот», «рот в нос», массаж сердца, особенности реанимации у детей. (Обучающиеся демонстрируют приёмы оказания первой помощи на манекене).</li> <li>5. Отработка приемов спасания тонущих на воде и оказание им первой медицинской помощи.</li> <li>6. Временная остановка кровотечения наложением давящей повязки, жгута, закрутки, пальцевым прижатием, максимальным сгибанием конечности в суставе. Борьба с острой кровопотерей при</li> </ol>	8	

	<p>оказании первой медицинской помощи. (Обучающиеся изучают правила наложения давящей повязки и выполняют практические упражнения по наложению давящей повязки или жгута).</p> <p>7. Мероприятия по борьбе с шоком. Первая медицинская помощь при ушибе мягких тканей и вывихах крупных суставов. (Обучающиеся изучают правила оказания первой помощи с выполнением практических приёмов).</p> <p>8. Способы транспортной иммобилизации стандартными и подручными средствами при переломах. (Обучающиеся изучают правила транспортной иммобилизации с выполнением практических приёмов).</p>		
	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>1</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета – безопасность жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; плоскостные наглядные пособия, перевязочные средства, средства для остановки кровотечения, шины, медицинские аптечки, ВИТИМ-3; интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Образовательные технологии используемые при реализации программы:**

1. Информационно-коммуникационные технологии;
2. Личностно ориентированное обучение;
3. Здоровье сберегающие технологии;
4. Игровые технологии;
5. Интерактивные технологии;
6. Мультимедийные технологии.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности; 2016; ОИЦ "Академия"
2. Артюнина Г.П., Игнаткова С.А. Основы медицинских знаний. Здоровье, болезнь и образ жизни. – М., 2016.
3. Овчаренко А.Г., Раско С.Л. Электростатическая безопасность пожаро- и взрывоопасных производств. / Изд-во Алт. гос. техн. ун-та. 2016.

###### **Дополнительные источники:**

1. Овчаренко А.Г., Раско С.Л. Электробезопасность при эксплуатации электроустановок. / Изд-во Алт. гос. ун-та. - Бийск, 2008.
2. Овчаренко А.Г., Фролов А.В., Раско С.Л., Афанасьев Ю.Г. Методические указания к разделу «Безопасность жизнедеятельности» дипломного проекта Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, БТИ. - Бийск. 2005.
3. Раско С.Л. Водопользование и очистка промстоков: учебное пособие к практическим занятиям по курсу «Безопасность жизнедеятельности» для студентов всех форм обучения /С.Л. Раско, Г.В. Давиденко, А.Г. Овчаренко. Изд-во Алт. гос. техн. ун-та, БТИ. - Бийск. 2007.
4. Основы безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей.
5. Воин России: литературно-художественный журнал.
6. Здоровье: научно-популярный журнал.
7. Военные знания: научно-популярный массовый журнал.
8. Комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
9. Комплект учебно-наглядных пособий, плакатов, планшетов;
10. Комплект учебных фильмов;
11. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности  
[http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1\\_1.dbk](http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk)
12. Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания для ДОУ, школ, вузов (программы, учебники) [http://www.edu-all.ru/pages/links/all\\_links.asp?page=1&razdel=9](http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9)
13. Юридическая Россия <http://www.law.edu.ru/book/book.asp?bookID=1212788>
14. Правовые основы <http://revolution.allbest.ru/war/00166144.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Применять первичные средства пожаротушения;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Защита проектов
Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов
Оказывать первую помощь пострадавшим;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
<b>Знания</b>	
Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Основы военной службы и обороны государства;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Способы защиты населения от оружия массового	Устный опрос

поражения;	Тестовый опрос Защита проектов
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Устный опрос Тестовый опрос Постановка на воинский учёт
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	Защита проектов
Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Устный опрос Тестовый опрос Защита проектов Экспертная оценка практических занятий

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 «ОСНОВЫ БИЗНЕСА, ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения в соответствии с ФГОС по профессиям СПО. Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих для подготовки работников к предпринимательской деятельности в различных отраслях экономики и знаний финансовой грамотности.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и является вариативной составляющей профессиональной образовательной программы образовательного учреждения по профессии СПО стандарт 100701.01. Продавец, контролер – кассир

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

Образовательная программа построена на основе компетентностного подхода, который предполагает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов.

Образовательная программа ориентирована на достижение следующей цели: формирование успешного человека.

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

- У.1.составлять необходимую документацию для регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия любой организационно-правовой формы;
- У.2.характеризовать различные формы хозяйствования юридического лица;
- У.3.составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;
- У.4.анализировать финансово-экономическое состояние предприятия на основе финансовой документации;
- У.5.анализировать выбор источников финансирования;
- У.6.анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;



- У.7.определять и оценивать факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска и управления им;
- У.8.планировать, организовывать и осуществлять предпринимательскую деятельность;
- У.9.владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;
- У.10.уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;
- У.11.оставлять бизнес- план для открытия собственного дела;
- У.12.рассчитывать необходимые налоги предпринимателя;
- У.13.ориентироваться в операциях бухгалтерского учета;
- У.14.выбирать необходимый тип ККТ для осуществления денежных расчетов с населением;
- У.15.формирование базовых компетенций, необходимых для создания эффективных моделей поведения учащихся учреждений среднего профессионального образования на рынке труда региона
  - У.16. пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния;
  - У.17.принимать решение о необходимости инвестирования денежных средств тем или иным способом;
  - У.18.выбирать наиболее оптимальный вариант инвестирования в конкретных экономических ситуациях; оценивать степень риска конкретного инвестиционного продукта;
  - У.19.отличать налоги, которые платят физические лица, от налогов, которые платят юридические лица;
  - У.20.различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
  - У.21. правильно составлять резюме при поиске работы; вести себя на собеседовании; использовать законодательно определённые права в соответствующих ситуациях;
  - У.22.оценить необходимость добровольного страхования и правильно выбрать страховую компанию.

**знать:**

- 3.1.понятие и признаки предпринимательства;
- 3.2.сущность и особенности организационно-правовых форм хозяйствования юридических и физических лиц;
- 3.3.основы организации предпринимательской деятельности и производственного процесса;
- 3.4.нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;
- 3.5.закон о защите прав потребителей, виды ответственности;
- 3.6.основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;
- 3.7.нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;
- 3.8.способы управления предпринимательской деятельностью;
- 3.9.порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы предпринимательства;
- 3.10.структуру и содержание бизнес-плана;
- 3.11.значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края;
- 3.12.виды и порядок наложения административных наказаний;
- 3.13.виды налогов и порядок их взимания;
- 3.14.налогообложение предприятий и предпринимателей; Налоговый кодекс РФ;
- 3.15.документальное оформление кассовых операций, штрафные санкции за нарушения порядка работы на ККТ.

3.16.интегрированное и комплексное изучение механизмов эффективного поведения соискателя на рынке труда.

3.17.работу банковской системы в России;

3.18. виды рисков и страхование, инвестиций;

3.19. виды пенсии и кому они положены; негосударственный пенсионный фонд (НПФ);

3.20. понятие статистического показателя, как валового внутреннего продукта (ВВП).

Данная дисциплина участвует в формировании **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
Итоговая аттестация <b>Зачет</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06 «Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Финансовая грамотность</b>		<b>27</b>
<b>Тема 1.1. Нормативно-правовое обеспечение</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
1	<p><b>Введение.</b> Роль правовой нормы в предпринимательской деятельности.</p> <p><b>Понятие правовой нормы и экономического права</b> Характеристики источников экономического права: Конституция РФ, Федеральные законы РФ, подзаконные акты, обычаи делового оборота. Правоспособность Дееспособность</p> <p><b>Трудовое право.</b> Понятие рынка труда и его особенности. Трудовое законодательство: трудовая книжка, порядок заключения и расторжения трудового договора</p>	1
2	<p><b>Административное право, регулирующее предпринимательскую деятельность</b> Административные правонарушения и наказания в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в области предпринимательской деятельности, и области финансов, налогов, сборов.</p> <p><b>Защита прав потребителей</b> Закон о защите прав потребителей: право на безопасность товара, работы, услуги; право потребителя на информацию о продавце, о товарах; право на качественный товар, право на обмен товара.</p>	1
3	<p><b>Практические занятия:</b> решение практических задач по оформлению документации: трудовых книжек, трудовых договоров, и др. документации, решение ситуационных задач</p>	1
4	<b>Контрольная работа по</b> теме «Нормативно-правовое обеспечение»	1
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Подготовка мультимедийной презентации по теме «Нормативно-правовое обеспечение»</p>	2
<b>Тема 1.2. Банки</b>		<b>4</b>
5,6,	Банки: чем они могут быть вам полезны	2
7,8	<b>Практическая работа № 1</b>	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	3

		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	
<b>Тема 1.3. Фондовый рынок</b>			<b>4</b>
	9,10	Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов	2
	11,12	<b>Практическая работа</b>	2
<b>Тема 1.4. Страхование:</b>			<b>2</b>
	13	Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	1
	14	<b>Практическая работа</b>	1
<b>Тема 1.5. Налоги</b>			<b>4</b>
	15,16	Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	2
		<b>Налоги и налогообложение</b> Федеральные, региональные, местные налоги и их сбор. Декларирование.	
	17,18	<b>Практическая работа</b> <b>Расчет налогов.</b>	2
<b>Тема 1.6. Обеспеченная старость</b>			<b>4</b>
	19,20	Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	2
	21,22	<b>Практическая работа</b>	2
<b>Тема 1.7. Финансовые механизмы работы фирмы</b>			<b>2</b>
	23	Финансовые механизмы работы фирмы	2
	24	<b>Практическая работа</b>	2
<b>Тема 8. Риски</b>			<b>2</b>
	25	Риски в мире денег: как защититься от разорения	1
	26	<b>Практическая работа</b>	1
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Эссе по теме «Налоги— это деньги, взимаемые властью с части общества в интересах целого».С. Джонсон	10

	27	<i>Контрольная работа по разделу «Финансовая грамотность»</i>	<b>1</b>
<b>Раздел 2. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности.</b>		<b>Содержание</b>	<b>18</b>
<b>Тема 2.1. Основы менеджмента и маркетинга</b>			<b>6</b>
	1	<b>Коммуникации и принятие решений как связующие процессы управления.</b> Процесс менеджмента: планирование, организация, мотивация и контроль. <b>Мотивация в управлении</b> Необходимость мотивации в управлении для организации и развития предприятия.	<b>1</b>
	2	<b>Практическая работа.</b> Тренинг «Управляю или подчиняюсь»	<b>1</b>
	3	<b>Маркетинг как система организации и управления деятельностью предприятия</b> Концепции управления маркетингом. Сегментация рынка. Целевой маркетинг. <b>Стратегическое планирование</b> Стратегическое планирование. Каналы сбыта. Формирование спроса и стимулирование сбыта	<b>1</b>
	4	<b>Практическая работа</b> «Планирование деятельности предприятия»	<b>1</b>
	5	<b>Коммуникативная культура при организации собственной деятельности</b> Типы предпринимателей. Партнерские связи. Предпринимательская этика. Деловое общение	<b>1</b>
	6	<b>Практические занятия:</b> проведение психологического тренинга, тестирование	<b>1</b>
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	<b>3</b>
<b>Тема 2.2. Собственный бизнес: как создать и не потерять</b>		<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	7	<b>Основные понятия предпринимательства</b> Сущность, основные черты, функции предпринимательской деятельности. Понятие предпринимательской среды, условия ее существования. Виды предпринимательской деятельности. Сущность малого предпринимательства в экономике страны и экономике Алтайского края (Закон о государственной поддержке малого предпринимательства в РФ и Алтайского края).	<b>1</b>
		<b>Сущность малого предпринимательства</b> Сущность малого предпринимательства в экономике страны и экономике Алтайского края (Закон о государственной поддержке малого предпринимательства в РФ и Алтайского края). <b>Субъекты предпринимательской деятельности.</b> Особенности организационно – правовых форм хозяйствования юридических лиц. Индивидуальное предпринимательство. Преимущества и недостатки ОПФ и индивидуальное предпринимательство.	
	8	<b>Правомочия собственника</b> Владение, пользование, распоряжение. Движимое, недвижимое имущество.	<b>1</b>

		<b>Право собственности</b> Право собственности индивидуального предпринимателя. Право собственности юридических лиц.	
		<b>Способы вхождения в бизнес</b> Регистрация предприятия. Создание, реорганизация и ликвидация коммерческой организации. Лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности.	
	9	<b>Практическая работа.</b> Деловая игра «Создание собственного предприятия» «Права, обязанности предпринимателей и проверяющих органов»	1
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Эссе по теме «Главная цель капитала — не добыть как можно больше денег, а добиться того, чтобы деньги вели к улучшению жизни». Г. Форд Эссе по теме «Бизнес — искусство извлекать деньги из кармана другого человека, не прибегая к насилию». М. Амстердам	2
<b>Тема 2.3. Структура и содержание бизнес-плана</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	10	<b>Структура и содержание бизнес-плана</b> Содержание бизнес-плана.	1
		<b>Описание предприятия</b> Концепция бизнеса. Описания предприятия отрасли.	
	11	<b>Рынок сбыта</b> Исследование и анализ рынка сбыта.	1
		<b>Маркетинг на предприятии</b> План маркетинга. Производственный план. План торговой деятельности. Организационный план	
	12	<b>Финансовая деятельность предприятия</b> Составление финансового плана собственного предприятия. Финансовые риски.	1
		<b>Оценка плана</b> Рентабельность предприятия. Жизнеспособность предприятия.	
	13,14, 15,16, 17	<b>Практическая работа</b> «Составление бизнес – плана собственного предприятия»	5
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	

	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, заданных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. <b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Эссе по теме «Выработка бюджета есть искусство равномерного распределения разочарования». М. Стинс Подготовка мультимедийной презентации	
	<b>18</b>	<b>Контрольная работа</b>
<b>Раздел 3. Основы эффективного трудоустройства</b>		<b>27</b>
<b>Раздел 3.1. Основы эффективного трудоустройства</b>		<b>Содержание</b>
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13	Молодежь и профессия Нормативно-правовая база трудоустройства Правовая база занятости населения Сущность общения и его место в деятельности человека Конфликты. Поведение в конфликте Профессиональный отбор Само маркетинг Маркетинговая программа Источники информации о вакансиях Карьера, планирование карьеры Социально – трудовая среда предприятия Адаптация на рабочем месте и в коллективе Организация труда. Рабочее место специалиста
	14,15 16,17 18 19 20,21 22,23 24 25 26	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие по применению ТК РФ Изучение Трудового кодекса РФ Приемы общения и получения информации Приемы и техника прохождения собеседования Составление программы поиска работы Работа с интернет - ресурсами Написание резюме Планирование карьеры Контрольная работа по теме
		<b>Самостоятельная работа:</b> Проработка записей конспекта. Выполнение домашнего задания. Изучение статей ТК РФ. Написание резюме Решение ситуационных задач
	<b>27</b>	<b>Зачет</b>
		<b>13</b>
		<b>13</b>
		<b>1</b>





### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Образовательные технологии

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов:

«Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» и «Информационных технологий»

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»;

справочные пособия («Энциклопедия предпринимателя», энциклопедии по экономике, книги из серии «Самые знаменитые»)

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор;

мультимедийные обучающие программы; интерактивная доска smartboard; плакаты.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Абашин, Э.А. Арбитраж: долги юридических лиц/ Э.А. Абашин. – М.: Норма, 2016.
2. Анисимов, В.П. Правоведение: практикум/ В.П. Анисимов. – М: Юридическая литература, 2016.
3. Борохов, В.Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства: дидактический материал для преподавателей системы начального профессионального образования. / В.Б. Борохов. – М: Академия, 2016.
4. Каунов, А.М. Организация и бизнес-планирование собственного дела/ А.М. Каунов. – Волгоград: Учитель, 2015.
5. Козюлина, Н.С. Продавец, контролер – кассир/ Н.С. Козюлина. – М.: Дашков и К, 2015.
6. Макарова, Н.В. Информатика и ИКТ/ Н.В. Макарова. – СПб. Питер, 2015.
7. Соколова, С.В. Основы экономики: учебное пособие/ С.В. Соколова. – М.: Академия, 2016.
8. Сухов, С.В., Сухов, Ю.А. Основы менеджмента: учебное пособие/ С.В. Сухов, Ю.А. Сухов. – М.: Академия, 2016.
9. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения/ Г.М. Шеламова. – М.: Академия, 2015.
10. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства/ Л.Н. Череданова. – М.: Академия, 2016.

## Интернет-ресурсы:

html:// revolution.Allbest.ru

html:// timaler.narod.ru

html:// [www.aup.ru](http://www.aup.ru)

html:// [www.pomorsu.ru](http://www.pomorsu.ru)

html:// polbu.ru

html:// [www.render-spb.ru](http://www.render-spb.ru)

html:// www.tehpol:s.ru

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
Составлять необходимую документацию для регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия любой ОПФ.	- Практические занятия, - Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- характеризовать различные формы хозяйствования юридического лица;	- Тестирование, - Устный опрос - решение ситуационных задач
- составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;	- Практические занятия, - Тестирование;
- анализировать выбор источников финансирования;	- решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;	- Контрольная работа
- определять и оценивать факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска и управления им;	
- планировать, организовывать и реализовывать предпринимательскую деятельность;	- Практические занятия - Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;	- Внеаудиторная самостоятельная работа
- уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;	- Практические занятия, - Тестирование - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- составлять бизнес план для открытия собственного дела	- Проект - решение ситуационных задач - Практические занятия - Экспертная оценка практических работ
- рассчитывать необходимые налоги предпринимателя;	- Решение ситуационных задач
- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета;	- Практические занятия - Экспертная оценка практических работ - Практические занятия
- выбирать необходимый тип ККТ для осуществления денежных расчетов с населением.	- Самостоятельная работа - Экскурсия в магазины
- анализировать финансово-экономическое состояние предприятия на основе финансовой документации	- Самостоятельная работа - Решение ситуационных задач - Практические занятия - Экспертная оценка практических работ
- формирование базовых компетенций, необходимых для создания эффективных моделей поведения учащихся учреждений начального профессионального образования на рынке труда региона	- Практическая работа, - Тестирование - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
<b>Знания:</b>	
- сущность и особенности организационно-правовых	- Защита практических занятий

форм хозяйствования юридических и физических лиц; - основы организации предпринимательской деятельности и производственного процесса;	- Тестирование; - решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ - Практические занятия - Подготовка сообщений
- нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- закон о защите прав потребителей, виды ответственности;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ - Подготовка сообщений
- основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;	- Внеаудиторная самостоятельная работа - Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- способы управления эффективной реализации предпринимательской деятельностью;	- Защита практических занятий - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ - Подготовка сообщений
- порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы и частного предпринимателя;	- Устный опрос - Тестирование; - Решение ситуационных задач
- структуру и содержание бизнес-плана;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края,	- Самостоятельная работа с первоисточниками - Тестирование; - Подготовка сообщений
- виды и порядок наложения административных взысканий;	- Защита практических занятий - Самостоятельная работа с первоисточниками
- виды налогов и порядок их взимания;	- Тестирование;
- налогообложение предприятий и предпринимателей; Налоговый кодекс РФ;	- Решение ситуационных задач - Экспертная оценка практических работ
- документальное оформление кассовых операций, штрафные санкции за нарушения порядка работы на ККТ	- Подготовка сообщений
-интегрированное и комплексное знание механизмов эффективного поведения соискателя на рынке труда.	- Контрольная работа

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОХРАНА ТРУДА»

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности по профессии **стандарт 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»**

Программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки по рабочим профессиям, дополнительного образования - «Охрана труда руководителей и специалистов Алтайского края»

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

«Охрана труда» - дисциплина общепрофессионального цикла, введена за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Применять инструкции и положения государственного санитарного надзора

Правильно организовывать рабочее место и технологический процесс продажи товаров.

Применять законодательство по охране труда.

знать:

Законодательство по охране труда положения трудового права, (трудовой договор, трудовая книжка, распорядок работы предприятия, коллективный договор, должностная инструкция, инструкция по охране труда и т. д.), обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда.

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда, анализ условий труда (порядок проведения, показатели при которых необходимо прекратить работу), разработку и утверждение инструкций, порядок обучения и аттестации по охране труда, Порядок расследования несчастного случая, профессионального заболевания, возмещение вреда причиненного здоровью работника, уметь оказать первую медицинскую помощь пострадавшему

Причины травматизма, способы обеспечения безопасности на работах с вредными и опасными производственными факторами, виды средств индивидуальной и коллективной защиты, требования и способы их применения.

Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и техники безопасности; основные положения инструкции по охране труда по получаемой профессии.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
Практические работы	18
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация Зачет	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07. «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>			
<b>Тема 1.1.</b>	Содержание учебного материала	5	
	... <b>Основы охраны труда</b> .....		
1	Трудовая деятельность человека. Разделение труда и наемный (профессиональный) труд. Условия труда: производственная среда и организация труда. Опасные и вредные производственные факторы, и их классификация. Понятия о предельно допустимой концентрации (ПДК), предельно допустимом уровне (ПДУ), предельно допустимом значении (ПДЗ), предельно допустимой дозе (ПДЗ). Тяжесть и напряженность трудового процесса. Тяжелые работы и работы с вредными и (или) опасными условиями труда. Оптимальные и допустимые условия труда.	1	2
2	Основные принципы обеспечения охраны труда. Системы мероприятий: осуществление мер, необходимых для обеспечения сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности; социальное партнерство работодателей и работников в сфере охраны труда; гарантии защиты права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда; компенсации за тяжелые работы и работы с вредными и (или) опасными условиями труда; социальное страхование работников от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний; медицинская, социальная и профессиональная реабилитация работников, пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	1	2
3	<b>Практическая работа</b> Основные положения трудового права Основополагающие принципы Конституции Российской Федерации, Трудовой кодекс Российской Федерации, федеральные законы и другие нормативные правовые акты, содержащие нормы трудового права. Содержание трудового договора	1	2
4	Государственные нормативные требования по охране труда Государственные нормативные требования по охране труда. Органы государственного надзора и контроля за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка Национальные и государственные (ГОСТ) стандарты и правила. <b>Практическая работа</b> Работа с нормативными правовыми актами по охране труда	1	2
5	Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка Вовлечение работников в управление охраной труда. Организация ступенчатого «административно-общественного» контроля. Комитеты (комиссии) по охране труда. Уполномоченные (доверенные) лица по охране труда.	1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение домашнего задания по изучению статей ТК РФ по режиму труда и отдыха , трудовому договору Работа с ГОСТ .	6	

<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы управления охраной труда предприятия</b>	<b>8</b>	
.	1 <b>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда</b> Служба (специалист) охраны труда организации и ее (его) функции. Организация внутрифирменного (многоступенчатого) контроля.	<i>1*</i>	
	2 <b>Организация системы управления охраной труда</b> Общие понятия современной теории систем управления (качеством, охраной окружающей среды, охраной труда, промышленной безопасностью). Организация информирования работников по вопросам охраны труда. Планирование работ по охране труда. Коллективный договор. Соглашение по охране труда.... <b>Практическая работа ....</b> Составление схемы управления охраной труда г. Алейска	<i>1</i>	<i>2</i>
	3 <b>Социальное партнерство работодателя и работников в сфере охраны труда.</b> Организация общественного контроля Планирование работ по охране труда. Коллективный договор. Соглашение по охране труда.	<i>1</i>	<i>2</i>
	4 <b>Аттестация рабочих мест по условиям труда</b> Цели, задачи и порядок проведения аттестации рабочих мест. Заполнение карты рабочего места. Аналогичные рабочие места. Аттестованные, не аттестованные и условно аттестованные рабочие места. Заполнение протокола по травмобезопасности. Подведение итогов, анализ и планирование мероприятий. Использование результатов аттестации рабочих мест по условиям труда. <b>Практическая работа</b> Изучение материалов аттестации рабочих мест КГОУ НПО « ПУ №43» Составление плана мероприятий по результатам аттестации рабочих мест.	<i>1</i>	<i>2</i>
	5 <b>Разработка инструкций по охране труда</b> Назначение инструкций. Порядок разработки и утверждения. Содержание инструкций. Язык инструкций. Структура инструкций. Инструкция для продавца. <b>Практическая работа</b> Изучение инструкции по охране труда по профессии продавец, контролер-кассир.	<i>1</i>	<i>2</i>
	6 <b>Организация обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда работников организаций.</b> Обязанности работодателя по обеспечению обучения работников безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте, проверки знаний требований охраны труда Виды и содержание инструктажей. Стажировка	<i>1</i>	<i>2</i>
	7 <b>Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты</b> Обязанности работодателя по обеспечению и применению работниками средствами индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты, требования к ним. Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты. <b>Практическая работа</b> Изучение типовых отраслевых нормативов на обеспечение средствами защиты.	<i>1</i>	<i>2</i>
	8 Контрольные работы	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление перечня средств защиты для продавца, на основе типовых отраслевых нормативов	<b>4</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Социальная защита пострадавших на производстве</b>	<b>8</b>	

1	<p><b>Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве</b> Право работника на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Федеральный закон Российской Федерации «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»:</p> <p><b>Практическая работа</b> Изучение Федерального закона Российской Федерации «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»:</p>	1	2
2	<p><b>Обязательное социальное страхование от профессиональных заболеваний</b> Обязанность работодателя по обеспечению обязательного социального страхования от профессиональных заболеваний. Страховые тарифы. Страховые взносы.</p>	1	1
3	<p><b>Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве</b> Причины профессионального травматизма. Виды и квалификация несчастных случаев. Порядок заполнения акта по форме Н-1. Оформление материалов расследования. Порядок представления информации о несчастных случаях на производстве. Разработка обобщенных причин расследуемых событий, мероприятия по предотвращению аналогичных происшествий.</p> <p><b>Практическая работа</b> Заполнение форм по расследованию несчастного случая</p>	1	2
4	<p><b>Порядок расследования и учета профзаболеваний</b> Виды профзаболеваний . Оформление материалов расследования Разработка обобщенных причин расследуемых событий, мероприятия предотвращению аналогичных происшествий. Компенсации за условия труда</p> <p><b>Практическая работа</b> Работа с нормативной литературой по компенсациям за условия труда</p>	1	2
5	<p><b>Возмещения вреда причиненного здоровью работника</b> Ответственность за вред, причиненный деятельностью, создающей повышенную опасность для окружающих. Право регресса к лицу, причинившему вред. Объем и характер возмещения вреда, причиненного повреждением здоровья. Материальный и моральный вред. Условия возмещения вреда в гражданском праве. Способ и размер компенсации морального вреда.</p>	1	1
6	<p><b>Лечебно профилактическое обслуживание работников</b> Порядок проведения предварительных и периодических медосмотров, обеспечение работников лечебно-профилактическим питанием</p> <p><b>Практическая работа</b> Работа с постановлением правительства об обеспечении дополнительным питанием</p>	1	2
7	<p><b>Оказание первой помощи пострадавшим на производстве</b> Первая медицинская помощь при ранениях, кровотечениях, ожогах, поражениях электротоком, отравлениях химическими веществами. Первая медицинская помощь при травмах (переломах, растяжениях связок, вывихах, ушибах и т.п.).</p> <p><b>Практическая работа</b> Первая помощь при переломах , перенос пострадавшего.</p>		
8	<p><b>Способы реанимации при оказании первой медицинской помощи.</b> Непрямой массаж сердца. Искусственная вентиляция легких. Особенности оказания первой медицинской помощи пострадавшим в чрезвычайной ситуациях, дорожно-транспортных авариях, на пожаре. Переноска, транспортировка пострадавших с учетом их состояния и характера повреждения.</p>	1	2



		<b>Практическая работа</b> Демонстрация приемов реанимации с применением тренажеров.		
	8	Контрольная работа	1	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Выполнение домашнего задания по заполнению документов по расследованию несчастного случая на производстве	6	2
<b>Раздел 4</b>		<b>Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности</b>	<b>19</b>	
	1	<b>Основы предупреждения производственного травматизма</b> Основные причины производственного травматизма. Виды производственных травм (несчастных случаев на производстве). Статистические показатели и методы анализа. Основные методы защиты от опасных и вредных производственных факторов Основные виды средств коллективной защиты.	1	1
	2	<b>Опасные производственные объекты</b> Понятие об опасных производственных объектах. Российское законодательство в области промышленной безопасности. Основные понятия и термины безопасности. Авария и инцидент. Общие мероприятия промышленной безопасности: идентификация опасных производственных объектов; анализ рисков; декларирование опасностей;	1	1
	3	<b>Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью, сертификация оборудования; лицензирование деятельности; аттестация персонала.</b> Производственный контроль. Порядок оформления допуска к работам с повышенной опасностью. Требования безопасности для работ с повышенной опасностью. <b>Практическая работа</b> Изучение формы наряда –допуска.	1	1
	4	Федеральным законом от 21.07.97 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»*. Организация безопасного производства работ с повышенной опасностью. Перечень работ с повышенной опасностью	1	1
	5	<b>Коллективные средства защиты</b>	1	1
	6	<b>Действие электрического тока на организм человека</b> Основные причины и виды электротравматизма. Специфика поражающего действия электрического тока. Напряжение прикосновения. Факторы поражающего действия электрического тока.	1	1
	7	<b>Средства защиты от поражения электрическим током</b> Классификация помещений по степени поражения человека электрическим током. Средства защиты от поражения электротоком требования предъявляемые к ним. Организационные мероприятия по безопасному выполнению работ в электроустановках. <b>Практическая работа</b> Составление таблицы по категориям помещений .	1	2
	8	<b>Обеспечение безопасности при эксплуатации зданий и сооружений</b> Производственные здания и сооружения безопасность эксплуатации	1	1
	9	<b>Основы пожарной безопасности</b> Основные понятия о горении и распространении пламени. Опасные (поражающие) факторы пожара и взрыва. Основные принципы пожарной безопасности: предотвращение образования горючей смеси; предотвращение внесения в горючую среду источника зажигания; готовность к тушению пожара и ликвидации последствий загорания.	1	2

	10	<b>Обеспечение пожарной безопасности.</b> Задачи пожарной профилактики. Системы пожарной защиты. Категорирование помещений по взрывопожарной и пожарной опасности. Средства оповещения и тушения пожаров. Эвакуация людей при пожаре. Обязанность и ответственность администрации предприятия в области пожарной безопасности. <b>Практическая работа</b> Составление плана эвакуации людей из помещений	1	2
	11	<b>Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях</b>	1	2
	12	<b>Основные вредные производственные факторы</b> <b>Практическая работа</b> Составление перечня вредных и опасных производственных факторов	1	2
	13	<b>Гигиенические критерии оценки условий труда</b>	1	1
	14	<b>Гигиенические требования к устройству и содержанию санитарно- бытовых помещений.</b>	1	1
	15	<b>Правила безопасного ведения погрузочно-разгрузочных работ.</b> Способы складирования товаров .. <b>Практическая работа</b> Составление схем складирования товаров различного ассортимента	1	2
	16	<b>Способы защиты от излучения,</b> Лазерное излучение и его физико-гигиенические характеристики. Воздействие его на организм человека. Средства и методы защиты от лазерных излучений. Измерение характеристик (параметров) лазерного излучения. Электромагнитные поля и их физико-гигиенические характеристики. Влияние их на организм человека. Нормирование электромагнитных полей. Средства и методы защиты от электромагнитных полей. Измерение характеристик электромагнитных полей. Ионизирующие излучения и их физико-гигиенические характеристики. Нормирование ионизирующих излучений. Средства и методы защиты от ионизирующих излучений. Дозиметрический контроль.	1	1
	17	<b>Способы защиты от пыли.</b> Действие токсических газообразных веществ и производственной пыли на организм человека. Источники загрязнения воздуха производственных помещений. Способы и средства борьбы с загазованностью и запыленностью воздуха рабочей зоны. <b>Практическая работа</b> Изучение оборудования для удаления пыли	1	2
	18	<b>Защита от шума и вибрации.</b> Шум и его физико-гигиеническая характеристика. Нормирование шума. Защита от шума в источнике. Акустические средства защиты: звукоизоляция, звукопоглощение, демпфирование, виброизоляция и глушители шума (активные, резонансные и комбинированные). Ультразвук и его физико-гигиеническая характеристика. Профилактические мероприятия при воздействии ультразвука на человека. Источники инфразвука в промышленности и его воздействие на организм человека. Нормирование инфразвука. Мероприятия по ограничению неблагоприятного воздействия инфразвука. Вибрация и ее физико-гигиеническая характеристика (параметры и воздействие на организм человека). Гигиеническое и техническое нормирование вибрации. Средства и методы защиты от вибрации.	1	1
<b>Раздел 5</b>	<b>1</b>	<b>Зачет</b>	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка материалов по психофизиологические основы безопасности труда			4	
<b>Всего:</b>			<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

#### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета: Комплект плакатов, нормативно – правовая литература, учебная литература, учебно-методические пособия, раздаточный материал.

Технические средства обучения: Компьютер, видеопроектор, экран. Тренажеры для оказания первой медицинской помощи.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсы.**

**Основные источники:**

- 1.В.А. Девясилов Охрана труда Москва ' ФОРУМ-ИНФРА-М 2015
- 2.Куликов О.Н., Ролин Е.И. Охрана труда в торговле 2016
- 3.ПрофОбрИзда, ИЦ «Академия» 2004,2006, 2007

**Дополнительные источники**

- 1.Конституция Российской Федерации.
- 2.Трудовой кодекс Российской Федерации.
- 3.Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94. (Постановление Госстандарта России от 26.12.1994 № 367).
- 4.Постановление Минтруда РФ «Об утверждении инструкции по заполнению трудовых книжек». от 10.10.2003 № 69.
- 5.Закон Алтайского края «О социальном партнерстве в Алтайском крае» от 14.06.2007 N 55-ЗС.
- 6.Постановление Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС «Об утверждении типового Положения об оценке условий труда на рабочих местах и порядке применения отраслевых перечней работ, на которых могут устанавливаться доплаты рабочим за условия труда» от 03.10.1986 №387/22-78.
- 7.Постановление Правительства РФ «Об установлении сокращенной продолжительности рабочего времени, ежегодного дополнительного оплачиваемого отпуска, повышенной

оплаты труда работникам, занятым на тяжелых работах, работах с вредными и (или) опасными и иными особыми условиями труда» от 20.11.2008 N 870.

8. Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении Порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда» от 31.08.2007 N 569.

9. Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

10. «Оценка травмобезопасности рабочих мест для целей их аттестации по условиям труда. Методические указания» (утв. Минтрудом РФ 30.07.1999 N МУ ОТ РМ 02-99).

11. Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 01.06.2009 N 290н (ред. от 27.01.2010).

12. Постановления Минтруда РФ «Об утверждении типовых отраслевых норм бесплатной выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты» от 08.12.1997 № 61; от 16.12.1997 № 63; от 25.12.1997 № 66; от 20.12.1997 № 67; от 29.12.1997 № 68; от 22.07.1999 № 25; от 30.08.2000 № 63.

13. ГОСТ 12.0.003-74 «Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».

14. «Инструкция по применению и испытанию средств защиты, используемых в электроустановках». Утверждена приказом Минэнерго РФ от 30.06.2003 № 261.

15. ПОТ 14000-005-98 «Положение. Работы с повышенной опасностью. Организация проведения».

16. ППБ 01-03 «Правила пожарной безопасности в Российской Федерации».

17. Первая медицинская, экстренная реанимационная помощь пострадавшим при работах на энергетических объектах (Инструкция. – М.: Стрижев. 1994. 96 с.).

18. Постановление Правительства РФ «Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда женщин» от 25.02.2000 № 162.

19. Постановление Минтруда РФ «Об утверждении норм предельно допустимых нагрузок для лиц моложе восемнадцати лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную» от 07.04.1999 №

**Журнал «Охрана труда и социальное страхование»**

#### **Интернет-ресурсы**

[www.lib.ru](http://www.lib.ru) - Библиотека М. Мошкова – самая крупная в Рунете библиотека электронных книг по всем направлениям науки и образования.

[www.books.myweb.ru](http://www.books.myweb.ru) - Содержит около 9000 электронных изданий по 28 разделам

[www.prozv.ru](http://www.prozv.ru) - Издательство «Просвещение»

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
Применять инструкции и положения государственного санитарного надзора	Тестирование, контрольная работа, домашняя работа
Правильно организовывать рабочее место и технологический процесс продажи товаров.	Практическая работа
Применять законодательство по охране труда .	Тестирование , решение практических задач.
<b>Знания</b>	

Законодательство по охране труда положения трудового права, (трудовой договор, трудовая книжка, распорядок работы предприятия, коллективный договор, должностная инструкция, инструкция по охране труда и т. д.), обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда.	Контрольная работа, оценка выполнения домашней работы, устный опрос.
Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда, анализ условий труда (порядок проведения, показатели при которых необходимо прекратить работу), разработку и утверждение инструкций, порядок обучения и аттестации по охране труда	Тестирование
Порядок расследования несчастного случая, профессионального заболевания, возмещение вреда причиненного здоровью работника, уметь оказать первую медицинскую помощь пострадавшему	Оценка выполнения практической работы, устный опрос
Причины травматизма, способы обеспечения безопасности на работах с вредными и опасными производственными факторами, виды средств индивидуальной и коллективной защиты, требования и способы их применения	Контрольная работа, оценка выполнения самостоятельной работы
Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и техники безопасности; основные положения инструкции по охране труда по получаемой профессии	Оценка выполнения практической работы, самостоятельной работы

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.00 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

### **Профессионального цикла ФК.00. «Физическая культура»**

#### **1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа дисциплины (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО стандарт **100701.01** Продавец, контролер-кассир

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по ОК 016-94 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина входит в структуру профессионального цикла.

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

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

**У.1.** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

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

**знать:**

3.1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

3.2. основы здорового образа жизни

#### **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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Количество часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>80</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>40</i>
в том числе:	
Практические занятия	<i>16</i>
зачёт	<i>3</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>40</i>
в том числе:	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	
подготовка рефератов по заданным темам	<i>10</i>
поиск информации в сети Интернет, в средствах массовой информации, в центрах занятости населения	<i>10</i>
<b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Физическая культура</b>		80	
<b>Введение</b>	Правовые основы физической культуры и спорта. Понятие о физической культуре личности. Правила поведения, техника безопасности и предупреждение травматизма на занятиях физическими упражнениями. Основы организации двигательного режима.	1	I
<b>Тема 1 . Туризм и спортивное ориентирование.</b>		14	
	<b>Практические занятия</b>	5	
	1. Основы техники пешеходного туризма. Тактика в туризме. Начальная топографическая подготовка.		
	2. Особенности ориентирования на местности. Тренировочная подготовка туристов.		
	<b>Контрольные занятия</b>	2	
	1. Учет качеств в ориентировании на местности.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	7	
	1. Формирование личностных качеств, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества у занимающихся туризмом. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)		
<b>Тема 2. Плавание</b>		12	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Плавание на боку. Брасс. Кроль на спине. Плавание при чрезвычайных обстоятельствах.		
	<b>Контрольные занятия</b>	2	
	1. Учет скоростных качеств в плавании брассом. Учет скоростных качеств в плавании кролем на спине.		
	<b>Самостоятельные занятия.</b>	6	
	1. Выполнение простейших приемов самомассажа и релаксации.		
	2. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)		
<b>Тема 3. Спортивные игры</b>		28	
	<b>Практические занятия</b>	12	
	с/и «Гандбол». Техника передвижений.		
	2. Совершенствование техники передвижений.		
	3. Техника остановок, поворотов, стоек.		
	4. Совершенствование техники остановок, поворотов, стоек.		
	5. Техника ловли и передачи мяча.		
	6. Совершенствование техники ловли и передачи мяча.		

	7. Техника ведения мяча. 8. Совершенствование техники ведения мяча. 9. Совершенствование техники бросков мяча. 10. Совершенствование техники защитных действий. 11. Совершенствование тактики игры. 12. Индивидуальная и коллективная тактика защиты.		
	<b>Контрольные занятия</b>	2	
	Контрольная игра по гандболу.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	14	
	1. Осуществление самоконтроля при выполнении физических упражнений. 2. Развитие соответствующего физического качества (силы, быстроты, выносливости и т. д.)		
<b>Тема 4. Элементы единоборств</b>		<b>24</b>	
	<b>Практические занятия</b>	10	
	1. Приемы самостраховки при падении на спину. 2. Приемы борьбы лежа. 3. Совершенствование техники приемов борьбы лежа. 4. Приемы борьбы стоя. 5. Совершенствование техники борьбы стоя.		
	<b>Контрольные занятия</b>	1	
	1. Учебная схватка.		
	<b>Самостоятельные занятия.</b>	12	
	1. Выполнение приемов защиты и самообороны.		
	<b>Зачет</b>	<b>1</b>	
	<b>Итого</b>	<b>80</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- здоровье – сберегающие технологии,
- игровые технологии;
- природно-рефлексивная технология развития саморазвития человека.

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

#### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала и спортивной площадки.

##### **Оборудование спортивного зала:**

- Стандарт основного общего образования по физической культуре
- Стандарт среднего (полного) общего образования по физической культуре (базовый уровень)
- Авторские рабочие программы по физической культуре
- Научно-популярная и художественная литература по физической культуре, спорту, Олимпийскому движению
- Методические издания по физической культуре для учителей
- Таблицы по стандартам физического развития и физической подготовленности
- Плакаты методические
- Портреты выдающихся спортсменов, деятелей физической культуры спорта и Олимпийского движения
- Видеофильмы по основным разделам и темам учебного предмета «Физическая культура»
- Аудиозаписи
- Телевизор с универсальной подставкой
- Видеомагнитофон с комплектом видеокассет
- Аудио-центр с системой озвучивания спортивных залов и площадок
- Радиомикрофон (петличный)
- Мегафон
- Мультимедийный компьютер
- Сканер
- Принтер лазерный
- Копировальный аппарат
- Цифровая видеокамера
- Цифровая фотокамера
- Мультимедиапроектор
- Экран (на штативе или навесной)
- Стенка гимнастическая
- Бревно гимнастическое напольное
- Бревно гимнастическое высокое

- Козел гимнастический
- Конь гимнастический
- Перекладина
- Брусья гимнастические, разновысокие
- Брусья гимнастические, параллельные
- Кольца гимнастические, с механизмом крепления
- Канат для лазания, с механизмом крепления
- Мост гимнастический подкидной
- Скамейка гимнастическая жесткая
- Скамейка гимнастическая мягкая
- Комплект навесного оборудования
- Контейнер с набором т/а гантелей
- Скамья атлетическая, вертикальная
- Скамья атлетическая, наклонная
- Стойка для штанги
- Штанги тренировочные
- Гантели наборные
- Вибрационный тренажер М.Ф.Агашина
- Коврик гимнастический
- Станок хореографический
- Акробатическая дорожка
- Покрытие для борцовского ковра
- Маты борцовские
- Маты гимнастические
- Мяч набивной (1 кг, 2кг, 3 кг)
- Мяч малый (теннисный)
- Скакалка гимнастическая
- Мяч малый (мягкий)
- Палка гимнастическая
- Обруч гимнастический
- Коврики массажные
- Секундомер настенный с защитной сеткой
- Пылесос
- Сетка для переноса малых мячей
- Планка для прыжков в высоту
- Стойки для прыжков в высоту
- Барьеры л/а тренировочные
- Флажки разметочные на опоре
- Лента финишная
- Дорожка разметочная для прыжков в длину с места
- Рулетка измерительная (10м; 50м)
- Номера нагрудные
- Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой
- Щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
- Мячи баскетбольные
- Сетка для переноса и хранения мячей
- Жилетки игровые с номерами
- Стойки волейбольные универсальные
- Сетка волейбольная

- Мячи волейбольные
- Сетка для переноски и хранения баскетбольных мячей
- Табло перекидное
- Ворота для мини-футбола
- Сетка для ворот мини-футбола
- Мячи футбольные
- Номера нагрудные
- Компрессор для накачивания мячей
- Палатки туристские (двух местные)
- Рюкзаки туристские
- Комплект туристский бивуачный
- Пульсометр
- Шагомер электронный
- Комплект динамометров ручных
- Динамометр становой
- Ступенька универсальная (для степ-теста)
- Тонометр автоматический
- Весы медицинские с ростомером
- Аптечка медицинская
- Доска аудиторная с магнитной поверхностью
- Спортивный зал игровой
- Спортивный зал гимнастический
- Зоны рекреации
- Подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования

#### **Оборудование спортивной площадки:**

- Легкоатлетическая дорожка
- Сектор для прыжков в длину
- Сектор для прыжков в высоту
- Игровое поле для футбола (мини-футбола)
- Площадка игровая баскетбольная
- Площадка игровая волейбольная
- Гимнастический городок
- Полоса препятствий
- Лыжная трасса
- Комплект шансовых инструментов для подготовки мест занятий на спортивном стадионе

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. В.И.Лях «Физическая культура». М., Просвещение 2013

##### **Дополнительные источники:**

1. «Настольная книга учителя физической культуры». М., «Физкультура и спорт» 2012г.
2. Астахов А.И. «Физическая культура в школе» Москва. Педагогика 2011, № 12
3. Богословский В.П. «Физическая культура» Москва «Просвещение» 2011
4. Булич Э.Г. «Физическое воспитание в специальных медицинских группах» Москва, Высшая школа, 2012
5. Виленская Т.Е. «Физическое воспитание детей младшего школьного возраста» «Феникс» Ростов-на-Дону 1012
6. Гогунев Е.Н. «Психология физического воспитания и спорта», Москва «Академия» 2011
7. Голошапов Б.Р. «История физической культуры и спорта» Учебное пособие. -М.,2011

8. Горчакова Л.П. «Физическое воспитание в малокомплектной школе» Москва «Просвещение» 2013
9. Дмитриев А.А. «Физическая культура в специальном образовании» Москва «Академия» 2012
10. Ермоленко Е.К. «Возрастные изменения опорно-двигательного аппарата» Краснодар, 2012
11. Качашкин В.М. «Методика физического воспитания» Ленинград 2012
12. Косилина Н. Физическая культура в режиме рабочего дня -- 9 Москва -Профиздат-2011
13. Максименко А.М. «Основы теории и методики физической культуры» Москва 2012
14. Рипа М.Д. физическая культура и спорт в общеобразовательной школе Москва Просвещение 2011
15. Рунова М.А. «Двигательная активность ребенка в детском саду. 5-7 лет. Москва-2011
16. Смирнов В.М. Физиология физ. Воспитания и спорта Москва «Владос пресс», 2012
17. Степаненкова Э.Я. «Теория и методика физического воспитания и развития ребенка», Москва «Академия» 2011
18. Фельденкрайз М. «Осознавание через движение», Москва – 2011
19. Холодов Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта Москва Академия 2012

#### Интернет ресурсы:

1. Физкультура <http://www.fizkult-ura.ru/>
2. Физическая культура – научно методический журнал <http://lib.sportedu.ru/press/fkvot/2000N4/p9-11.htm>
3. Википедия [http://ru.wikipedia.org/wiki/Физическая\\_культура](http://ru.wikipedia.org/wiki/Физическая_культура)
4. Энциклопедический словарь по физической культуре <http://spisok-literaturi.ru/details/entsiklopedicheskiy-slovar-po-fizicheskoy-kulture.html>
5. Очерки по истории отечественной физической культуры и олимпийского движения [http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=160512](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=160512)
6. Управление Алтайского края по образованию и делам молодёжи <http://www.educaltai.ru/>
7. Министерство образования и науки РФ [http://www.edu.ru/db-mon/mo/Data/d\\_10/m516.html](http://www.edu.ru/db-mon/mo/Data/d_10/m516.html)
8. Министерство образования и науки РФ Институт развития образования <http://depo-eduprog.firo.ru/fgos>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	практическое занятие
<b>Знания</b>	
О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	тестирование
основы здорового образа жизни	зачёт

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01.ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии (профессиям) в соответствии с ФГОС **100701.01 Продавец, контролер-кассир** (базовой и углубленной подготовки) в части освоения основного

вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и программа профессиональной подготовки, переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках профессий СПО по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов. Программа профессионального модуля реализуется на базе основного общего, среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре ОПОП**

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

### **иметь практический опыт:**

О.1.обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

### **уметь:**

У.1.идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

У.2.оценивать качество по органолептическим методам;

У.3.консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

У.4.расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

У.5.идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;

У.6.производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;

У.7.производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

### **знать:**

З.1.факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

З.2.классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;

З.3.показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;

З.4.назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

З.5.назначение, классификацию торгового инвентаря;

З.6.назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

З.7.устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

З.8.Закон о защите прав потребителей;

З.9.правила охраны труда.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 429 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 429 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов; самостоятельной работы обучающегося – 73 часов; учебной практики – 102 часов, производственной практики – 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1- ПК 2.7.	Продажа непродовольственных товаров	321	146	73		73		102	
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	108							108
<b>Всего:</b>		<b>429</b>	<b>146</b>	<b>73</b>		<b>73</b>		<b>102</b>	<b>108</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров</b>		146	
<b>МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.</b>		146	
<b>Тема 1.1 Оборудование торговых предприятий</b>	Содержание	12	
	1 <b>Введение.</b> Вид профессиональной деятельности. Структура МДК. Организация и проведение учебной и производственной практики.	1	
<b>Тема 1.1. 1. Немеханическое оборудование.</b>	Содержание	5	
	1 Виды мебели торговых залов и подсобных помещений для не продовольственных товаров. Характеристика систем защиты товаров от хищений.	1	3
	2 Назначение и классификация торгового инвентаря для не продовольственных товаров. Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.	1	
	3 Назначение, классификация систем защиты товаров, порядок их использования.	1	
	1,2 <b>Практическая работа:</b> Идентифицирование торговой мебели для торговой организации Идентифицирование торгового инвентаря для торговой организации	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита	3	
<b>Тема 1.1. 2. Весоизмерительное оборудование</b>	Содержание	5	
	1,2 Характеристика весоизмерительного оборудования (весы для драгоценных изделий; меры длины; товарные весы)	2	3
	<b>Практическая работа:</b>		



	1,2,3	Идентифицирование весоизмерительного оборудования для торговой организации: весы для драгоценных изделий Идентифицирование весоизмерительного оборудования для торговой организации: меры длины Идентифицирование весоизмерительного оборудования для торговой организации: товарные весы	3	
	1	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Оборудование торговых предприятий»	1	
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита	3	
<b>Тема 1.2. Товароведение непродовольственных товаров</b>			134	3
<b>Тема 1.2.1. Общая часть товароведения.</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре, ассортименте. Кодирование товаров. Основные принципы и правила классификации непродовольственных товаров.	1	
	2	Понятие о качестве товаров. Дефекты товаров. Сорт товаров, система оценки сорта. Маркировка непродовольственных товаров. Стандартизация непродовольственных товаров	1	
	<b>Практическая работа</b>		2	
	1	Кодирование товаров. Маркировка непродовольственных товаров		
	2	Стандартизация непродовольственных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита		2	
<b>Тема 1.2.2. Текстильные товары</b>	<b>Содержание</b>		8	<b>3</b>
	1	Ткацкие переплетения. Строение и свойства тканей (потребительские и эксплуатационные). Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства тканей.	1	
	2	Ткани хлопчатобумажные, льняные. Ткани шелковые и шерстяные Классификация. Ассортимент тканей.	1	
	3	Нетканые материалы. Искусственные меха. Классификация. Ассортимент.	1	
	4	Требования к качеству, упаковка. Правила маркировки, хранение текстильных. Особенности приемки, подготовки к продаже и продажа текстильных товаров.	1	
	<b>Практическая работа</b>		4	

	1	Ткацкие переплетения тканей. Виды отделки тканей.		
	2,3	Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шелковых и шерстяных тканей, нетканых материалов и искусственного меха.		
	4	Подготовка к продаже, размещение и выкладка текстильных товаров:		
<b>Тема 1.2.3 Швейные товары.</b>		<b>Содержание</b>	8	3
	1	Основные потребительские свойства швейных товаров. Проектирование одежды. Шкала типовых размеров. Символы по уходу за швейными изделиями.	1	
	2	Классификация швейных изделий. Ассортимент верхних швейных изделий и легкого платья.	1	
	3	Ассортимент бельевых изделий и головных уборов.	1	
	4	Показатели качества, упаковка, правила маркировки, хранение швейных товаров. Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи швейных товаров	1	
		<b>Практическая работа</b>	4	
	1	Классификация и ассортимент верхних швейных изделий, легкого платья.		
	2	Классификация и ассортимент бельевых изделий, головных уборов.		
	3	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи верхних швейных изделий и легкого платья.		
	4	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи бельевых изделий и головных уборов.		
<b>Тема 1.2.4 Трикотажные товары.</b>		<b>Содержание</b>	9	
	1	Потребительские свойства трикотажа. Символы по уходу за трикотажными изделиями.	1	
	2	Классификация трикотажных изделий. Ассортимент верхних швейных	1	
	3	Ассортимент бельевых трикотажных изделий и чулочно-носочных, головных уборов и перчаточко - шарфовых изделий.	1	
	4	Показатели качества, маркировка, упаковка и хранение трикотажных товаров. Особенности приемки, подготовки к продаже трикотажных товаров и продажи трикотажных товаров.	1	
		<b>Практическая работа</b>	5	
	1	Классификации и ассортимент верхних трикотажных изделий, бельевых трикотажных изделий.		
	2,3,4	Классификации и ассортимент чулочно-носочных изделий, головных уборов, перчаточко - шарфовых изделий.		
5	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи верхних и бельевых трикотажных изделий.			
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания	12		

	покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита		
<b>Тема 1.2.5. меховые товары.</b>	<b>Содержание</b>	7	
	1	Классификация и ассортимент пушно – меховых товаров.	1
	2	Классификация и ассортимент овчинно - шубных изделий.	1
	3	Показатели качества, упаковка, правила маркировки, хранение меховых товаров.	1
	4	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажа меховых товаров.	1
		<b>Практическая работа</b>	2
	1	Классификация и ассортимент пушно- меховых товаров.	
	2	Классификация и ассортимент овчинно- шубных изделий.	
	1 <b>Контрольная работа</b> по темам: «Швейные товары», «Текстильные товары», «Трикотажные товары», «Меховые товары».	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита	3	
<b>Тема 1.2.6. Кожевенно – обувные товары.</b>	<b>Содержание</b>	12	
	1	Натуральные обувные материалы: виды, свойства, отличительные особенности. Искусственные и синтетические обувные материалы: виды, свойства, отличительные особенности.	1
	2	Детали обуви. Производство обуви. Методы креплений.	1
	3	Классификация и ассортимент кожаной обуви.	1
	4	Размеры кожаной обуви. Потребительские свойства кожаной обуви. .	1
	5	Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью	1
	6	Классификация резиновой и валяной обуви. Ассортимент и требования к качеству резиновой и валяной обуви.	1
		<b>Практическая работа</b>	6
	1	Классификация и ассортимент кожаной обуви, осмотр обуви.	
	2	Классификация и ассортимент резиновой обуви, осмотр обуви.	
	3	Особенности приемки и подготовки к продаже и продажи кожевенно-обувных товаров.	
	4	Упаковка, маркировка, дефекты обуви.	
	5,6	Подготовка к продаже, размещение, выкладка на оборудовании в торговом зале, продажа обуви.	
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям.	6

	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита			
<b>Тема 1.2.7. Галантерейные товары</b>	Содержание	10		
	1	Классификация и ассортимент текстильной галантереи. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	1	
	2	Классификация и ассортимент металлической галантереи. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	1	
	3	Классификация и ассортимент кожаной галантереи. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	1	
	4	Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение.	1	
	5	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи галантерейных товаров.	1	
		<b>Практическая работа</b>	5	
	1	Классификация и ассортимент текстильной галантереи.		
	2	Классификация и ассортимент металлической галантереи.		
	3	Классификация и ассортимент кожаной галантереи.		
	4	Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов		
	5	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи галантерейных товаров.		
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита	6	
	<b>Тема 1.2.8. Парфюмерно – косметические товары.</b>	Содержание	12	3
1		Сырье для производства парфюмерии. Потребительские свойства парфюмерных товаров.	1	
2		Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.	1	
3		Сырье для производства косметических товаров. Потребительские свойства косметических товаров.	1	
4		Классификация и ассортимент косметических товаров.	1	
5		Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение парфюмерно – косметических товаров.	1	
6		<b>Технологический процесс парфюмерно – косметических товаров.</b> Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи парфюмерно - косметических товаров.	1	
		<b>Практическая работа</b>	6	
1		Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.		
2		Ассортимент средств по уходу за кожей.		
3	Ассортимент средств по уходу за волосами.			

	4	Ассортимент средств декоративной косметики.		
	5	Ассортимент средств гигиены полости рта и туалетного мыла.		
	6	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи парфюмерных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита		6	
<b>Тема 1.2.9. Посудохозяйственные товары.</b>		Содержание	15	3
	1	Производство и декорирование стеклянных изделий. Классификация и ассортимент стеклянных товаров.	1	
	2	Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение стеклянных товаров.	1	
	3	Классификация и ассортимент керамических товаров. Декорирование керамических изделий.	1	
	4	Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение керамических товаров.	1	
	5	Классификация металлических товаров. Ассортимент металлической посуды, ножевых изделий и столовых принадлежностей, товаров ремонтно-строительного назначения. Нагревательные и осветительные приборы. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение металлических товаров.	1	
	6	Классификация и ассортимент пластмасс. Ассортимент посудохозяйственных изделий из пластмасс. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение пластмассовых товаров	1	
	7	Клеящие материалы. Абразивные изделия. Лакокрасочные товары.	1	
	8	Классификация и ассортимент моющих средств. Состав СМС.	1	
	9	Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение товаров бытовой химии.	1	
		<b>Практическая работа</b>	5	
	1	Классификация и ассортимент стеклянных товаров, керамических товаров.		
	2	Классификация и ассортимент металлических товаров, посудохозяйственных изделий из пластмасс.		
	3	Классификация и ассортимент товаров бытовой химии.		
4,5	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи			
1	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Посудохозяйственные товары».	1		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита		7	
<b>Тема 1.2.10. Товары</b>		Содержание	20	3

культурно – бытового назначения	1	Классификация и ассортимент игрушек. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение игрушек.	1	
	2	Ассортимент школьно – письменных и канцелярских товаров. Бумага, картон, изделия из них. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение школьно – письменных и канцелярских товаров.	1	
	3	Классификация и ассортимент спортивного инвентаря, охотничьих товаров, рыболовных товаров. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение спортивного инвентаря, охотничьих и рыболовных товаров	1	
	4	<u>Радиоэлектронные товары:</u> Классификация радиоэлектронных товаров. Электроакустические приборы и радиоприемные устройства.	1	
	5	Магнитофоны. Телевизоры. Видеомангитофоны, видеоплейеры. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение радиоэлектронных товаров	1	
	6	<u>Электробытовые товары:</u> Классификация электробытовых товаров. Провода и шнуры. Электроустановочные изделия. Источники света, бытовые светильники	1	
	7	Холодильники и морозильники. Машинки для стирки и сушки белья, электроприборы для глажения.	1	
	8	Пылесосы и полотеры. Нагревательные электроприборы для приготовления пищи. Кухонные машины для переработки продуктов и мытья посуды.	1	
	9	Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение электробытовых товаров.	1	
	10	Классификация и ассортимент фото - кино товаров. Основные свойства фотоаппаратов. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение фото - кино товаров.	1	
	<b>Практическая работа</b>		9	
	1	Классификация и ассортимент игрушек, школьно – письменных и канцелярских товаров.		
	2	Классификация и ассортимент спортивного инвентаря, охотничьих и рыболовных товаров.		
	3	Ассортимент магнитофонов, телевизоров, видеомангитофонов, видеоплейеров, источников света, бытовых светильников.		
	4	Ассортимент холодильников и морозильников.		
	5	Ассортимент машин для стирки и сушки белья, электроприборов для глажения.		
	6	Ассортимент пылесосов и полотеров.		
	7	Ассортимент нагревательных электроприборов для приготовления пищи, кухонных машин для переработки продуктов и мытья посуды		
	8	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи игрушек, школьно – письменных и канцелярских товаров; охотничьих товаров, спортивного инвентаря и рыболовных товаров.		
	9	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи радиоэлектронных товаров, электробытовых товаров, фотоаппаратов.		
	1	<b>Контрольная работа</b> «Товары культурно – бытового назначения»	1	
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по	10	

	теме и их защита			
<b>Тема 1.2.11. Строительные товары.</b>		Содержание	3	2
	1	Классификация строительных товаров. Ассортимент минеральных вяжущих веществ, древесных материалов и изделий, материалов для стен и перегородок, кровельных материалов, материалов для остекления, материалов для полов. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение строительных товаров. Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи строительных товаров.	1	
		<b>Практическая работа</b>	2	
	1	Классификация и ассортимент строительных товаров.		
	2	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи строительных товаров.		
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита	2	
<b>Тема 1.2.12. Мебельные товары.</b>		Содержание	5	2
	1	Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели.	1	
	2	Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение мебели. Особенности приемки, подготовки к продаже и продажи мебели.	1	
		<b>Практическая работа</b>		
	1,2	Изучение ассортимента и классификации мебельных товаров.		
	1	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме. Составление кроссвордов по теме. Составление презентаций по теме и их защита	3		
<b>Тема 1.2.13. Ювелирные товары и бытовые часы.</b>		<b>Содержание</b>	6	3
	1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	1	
	2	Показатели качества, упаковка, маркировка, клеймение, хранение ювелирных товаров. Правила обращения с ювелирными товарами.	1	
	3	Классификация и ассортимент бытовых часов. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение бытовых часов	1	

		<b>Практическая работа</b>	3	
	1	Классификация и ассортимент ювелирных товаров.		
	2	Классификация и ассортимент бытовых часов.		
	3	Особенности приемки, подготовки к продаже и продажа ювелирных товаров и бытовых часов		
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме	3	
<b>Тема 1.2 14. Художественные изделия и сувениры.</b>		<b>Содержание.</b>	2	
	1	Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров. Показатели качества, упаковка, маркировка, хранение художественных изделий и сувениров.		
		<b>Практическая работа</b>		
	2	Ассортимент и классификация художественных изделий и сувениров.	1	
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме	1	
<b>Тема 1.2.15. Книжные товары.</b>		<b>Содержание.</b>	3	3
	1	Классификация и ассортимент книжных изделий. Виды полиграфического брака, правила обмена изданий.	1	
		<b>Практическая работа</b>	1	
	1	Изучение ассортимента и классификации книжных товаров.		
	1	<b>Контрольная работа</b>	1	
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме	2	
<b>Тема 1.3. Закон о защите прав</b>		<b>Содержание.</b>	6	
	1	Характеристика Закона о защите прав потребителей	1	



потребителей		<b>Практическая работа:</b>	5	
	1	Решение ситуационных задач		
	2	Решение ситуационных задач		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Решение ситуационных задач		
	5,6	Решение ситуационных задач		
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ к защите. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. Работа над письменной экзаменационной работой. Составление тестов по теме	6	
<b>Тема 1.4. Правила охраны труда</b>	1,2	Техника безопасности при эксплуатации оборудования на предприятиях торговли	2	3
	<b>1</b>	<b>Экзамен</b>	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01.</b>			<b>73</b>	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы, использование специальных сайтов интернета при подготовке к занятиям. 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Оформление лабораторно-практических работ к защите. 4. Составление отчетов об экскурсиях на торговые предприятия и подготовка к их защите. 5. Самостоятельное изучение ГОСТов на непродовольственные товары. 6. Составление алгоритмов обслуживания покупателей. 7. Работа над письменной экзаменационной работой. 8. Составление тестов по теме. 9. Составление кроссвордов по теме. 10. Составление презентаций по теме и их защита. 11. Индивидуальное проектное задание 12. Составить отчет об экскурсии на тему: «Ассортимент пушно-меховых товаров в магазине» 13. Подготовить реферат на тему «История развития товароведения».				
<p style="text-align: center;"><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> Учащимся предлагается самостоятельно изучить одну из дополнительных тем, оформить в виде презентации: Производство ювелирных изделий. Конструкция и принцип действия механических, электронных часов. Производство мебели. Материалы для производства мебели на примере предприятий города (исследовательская работа). Производство стеклянных изделий. Декорирование стеклянных изделий. Текстильные волокна, классификация, свойства, дефекты (натуральные и химические волокна). Пряжа и нити: классификация, дефекты. Понятие о качестве.				

<p>Пушно – меховое сырье, выделка и отделка полуфабрикатов.  Спрос на строительные материалы по спец. магазинам города (исследовательская работа).  Защита темы: доклад в аудитории.  9.Изготовление муляжей, раздаточного материала, альбомов.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Учебная практика</b></p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров;</li> <li>2.осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;</li> <li>3. обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации;</li> <li>4. обслуживание покупателей;</li> <li>5. работа с документацией.</li> </ol>	<b>102</b>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров;</li> <li>- осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании;</li> <li>- обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации;</li> <li>- обслуживание покупателей;</li> <li>- работа с документацией.</li> </ul> <p>1.Работа по обслуживанию покупателей по ассортименту непродовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.Текстильных товаров;</li> <li>1.2.Одёжных товаров;</li> <li>1.3.Обувных товаров;</li> <li>1.4.Хозяйственных товаров;</li> <li>1.5.Галантерейных товаров;</li> <li>1.7.Парфюмерно-косметических товаров;</li> <li>1.8. Товаров культурно бытового назначения;</li> <li>1.9.Строительных товаров;</li> <li>1.10.Мебели.</li> </ol>	<b>108</b>	
<p><b>Примерная тематика квалификационных работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология продажи легких тканей</li> <li>2. Технология продажи тяжелых тканей.</li> <li>3. Технология продажи одежды.</li> <li>4. Технология продажи чулочно – носочных изделий.</li> <li>5.Технология продажи головных уборов.</li> <li>6. Технология продажи меховых и овчинно – шубных изделий.</li> <li>7. Технология продажи обуви.</li> <li>8. Технология продажи текстильной галантереи.</li> <li>9. Технология продажи кожаной галантереи.</li> <li>10. Технология продажи металлической галантереи.</li> <li>11. Технология продажи парфюмерных товаров.</li> </ol>		

<p>12. Технология продажи средств для ухода за кожей лица и тела.  13. Технология продажи посуды.  14. Технология продажи лакокрасочных товаров.  15. Технология продажи СМС.  16. Технология продажи игрушек.  17. Технология продажи канцелярских товаров.  18. Технология продажи бытовых электротехнических товаров.  19. Технология продажи радиоэлектронных товаров.  20. Технология продажи фототоваров.  21. Технология продажи обоев.  22. Технология продажи мебели.  23. Технология продажи ювелирных изделий.  24. Технология продажи бытовых часов.  25. Технология продажи сувениров.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Тематика письменных экзаменационных работ по модулю:</b></p> <p>Торгово - технологический процесс хлопчатобумажных и льняных тканей.  Торгово - технологический процесс шерстяных и шелковых тканей.  Торгово - технологический процесс швейных изделий.  Торгово - технологический процесс швейных и трикотажных головных уборов.  Торгово - технологический процесс ювелирных изделий.  Торгово - технологический процесс холодильников.  Торгово - технологический процесс стиральных машин.  Торгово - технологический процесс пылесосов.  Торгово - технологический процесс средств для ухода за кожей лица.  Торгово - технологический процесс средств для ухода за кожей тела.  Торгово - технологический процесс декоративной косметики.  Торгово - технологический процесс средств для ухода за волосами  Торгово - технологический процесс парфюмерных товаров.  Торгово - технологический процесс верхних трикотажных изделий.  Торгово - технологический процесс кожаной обуви.  Торгово - технологический процесс хозяйственных товаров из пластмасс.  Торгово - технологический процесс лакокрасочных товаров.  Торгово - технологический процесс игрушек.  Торгово - технологический процесс канцелярских и школьно – письменных товаров.  Торгово - технологический процесс спортивного инвентаря.  Торгово - технологический процесс магнитофонов.  Торгово - технологический процесс телевизоров.  Торгово - технологический процесс видео-, дивиди плееров.  Торгово - технологический процесс фотоаппаратов.  Торгово - технологический процесс источников света, бытовых светильников.  Торгово - технологический процесс мебели.  Торгово - технологический процесс бытовых часов.</p>		

Торгово - технологический процесс изделий народных, художественных промыслов. Торгово - технологический процесс сувениров. Торгово - технологический процесс синтетических моющих средств. Торгово - технологический процесс строительных материалов для стен. Торгово - технологический процесс строительных материалов для полов. Торгово - технологический процесс меховых и овчинно – шубных изделий. Торгово - технологический процесс текстильной галантереи. Торгово - технологический процесс кожаной галантереи. Торгово - технологический процесс металлической посуды. Торгово - технологический процесс стеклянной посуды. Торгово - технологический процесс керамической посуды.		
---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, выработать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

#### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация 4.3 профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология розничной торговли»; учебной лаборатории «Торгово – технологическое оборудование», «Учебный магазин».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся,
- весоизмерительное оборудование,
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки,
- торговый инвентарь,
- уголок покупателя.

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно-методической документации;
- весоизмерительное оборудование,
- холодильное оборудование,
- контрольно – кассовая техника,
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки,
- торговый инвентарь,
- образцы товаров,
- уголок покупателя.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный оборудование;
- интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить на предприятиях торговли

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Учебник А.Н.Неверова «Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров», «Академия», 2015- 464 с.
2. Учебник Н. С. Моисеенко «Товароведение непродовольственных товаров», «Феникс», 2016-320 с.
3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М: Издательский центр «Академия», 2015.

###### **Дополнительные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003г. 401ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. -208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
12. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия, 2013. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
13. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия, 2013. -240с. -ISBN 978-5-7695-5120-8;
14. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2013.

15. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие/ Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2013.

16. Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2014.

17. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров: учеб. пособие для студ. высш. уч. зав. – М.: Академия. 2014.

18. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: уч. пос. для студ. высш. уч. завед. / под ред. А.Н.Неверова. – М.: Академия. 2015.

#### **Справочники**

1. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Словарь-справочник. - М.; Издательский дом Дашков и К - 2013, 264 стр. - ISBN: 978-5-394-00870-2

2. Справочник товароведа. Непродовольственные товары: [в 3-х т.] / ред. Е. С.Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва: Экономика, 1990 - 464 с. - ISBN 5-282-00328-

3. Журналы: «Современная торговля», «Мерчендайзинг», «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров»,

#### **Интернет-ресурсы**

[www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.gks.ru](http://www.gks.ru)- сайт Госкомстата;

[www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;

[www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;

[www, retailer, ru](http://www,retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

[www, reteilerclub. ru](http://www,retailerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Преподавание МДК.01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами» профессионального модуля 01 «Продажа непродовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП. 03., «Санитария и гигиена» ОП. 04. и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно- кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями», МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров». Преподавание МДК.01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами» ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02.

В процессе изучения ПМ. 01 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.



Учебная практика УП. 00. проводится на базе учебного заведения – в Учебном магазине. Для выполнения программы практики учебная группа наполняемостью 24 человека делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика ПП. 00. проводится в учебном магазине, а также магазинах города и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от торгового предприятия.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров».

После производственной практики обучающиеся выполняют практическую квалификационную (пробную) работу, которая должна соответствовать профессиональным компетенциям профессионального модуля ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров» является проведение междисциплинарного экзамена.

При выполнении самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

#### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения (предусматривается прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты профессиональные компетенции (освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	1) проверка наличия сопроводительных документов: - счет – фактура; - товарно – транспортная накладная; - удостоверение о качестве; - сертификат соответствия. 2) приемка товаров по количеству и комплектности. 3) проверка технической документации на электробытовые и фототовары; 4) проверка качества товаров органолептическими методами.	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ. Ситуационные задачи. Устный опрос
ПК 1. 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	- выбор торгового - технологического оборудования; - подготовка рабочего места для выкладки товара; - подготовка весоизмерительного оборудования; - оформление ценников на товары;	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выкладка товаров на торгово – технологическом оборудовании;</li> <li>- расположение на хранение товарных запасов.</li> </ul>	<p>х работ. Ситуационные задачи. Устный опрос</p>
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультирование покупателей о качестве и потребительских свойствах товаров;</li> <li>- оформление подарочных наборов;</li> <li>- упаковка товаров;</li> <li>- информировать покупателей о правилах безопасной эксплуатации товаров;</li> <li>- владение прогрессивными методами продажи;</li> <li>- работа с гарантийными талонами</li> </ul>	<p>Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ. Решение ситуационных задач.</p>
<p>ПК1. 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирование сроков реализации товаров</li> <li>- регистрация в книге покупок поступивших товаров</li> <li>- регистрация в книге продаж выбывших товаров</li> <li>- составление товарного отчета по товару и таре.</li> <li>- проведение инвентаризации,</li> <li>- создать условия для сохранности ТМЦ,</li> <li>- размещать и укладывать товар в складских помещениях с соблюдением требований техники безопасности и санитарно гигиенических требований.</li> </ul>	<p>Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ. Решение ситуационных задач. Проектные задания.</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Устный опрос. Тестирование. Решение ситуационных задач. Защита практической работы. Экспертное заключение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.</i></p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения.</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торговли;</li> <li>- оценка и коррекция собственной деятельности;</li> <li>- оценка результатов своей работы.</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные источники.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</li> </ul>	

	деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе - участие в планировании и организации групповой работы.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	- соблюдение правил реализации товара в соответствии со всеми действующими правилами, санитарными нормами и стандартами.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Ориентация на воинские специальности - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (юношей)	<i>Экспертное наблюдение при проведении воинских сборов (для юношей).</i>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО **стандарт 100701.01 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл и является МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.

### 1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

**иметь практический опыт:**

О.1.обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

У.1.идентифицировать товары различных товарных групп (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У.2.устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У.3.оценивать качество по органолептическим методам;

У.4.распознавать дефекты пищевых продуктов;

У.5.создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У.6.рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;

У.7.производить подготовку измерительного, механического, холодильного оборудования;

У.8.использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, холодильное оборудование.

**знать:**

З.1.классификацию групп, подгрупп, и видов продовольственных товаров;

З.2.особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З.3.ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З.4.показатели качества различных групп продовольственных товаров;

З.5.дефекты продуктов;

З.6.особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

З.7.классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З.8.технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З.9.устройство и принцип работы оборудования;

З.10.типовые правила эксплуатации оборудования;

З.11.нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

З.12.Закон о защите прав потребителей;

З.13.правила охраны труда.

**В результате освоения ПМ. 02.обучающийся должен обладать ОК и ПК:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность. Анализировать за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

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 товаров.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 657 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки, обучающегося – 657 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки, обучающегося – 166 часов; самостоятельной работы, обучающегося – 83 часов; учебной практики, обучающегося – 108 часов; производственной практики обучающегося – 300 часов.

#### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план ПМ.02 Продажа продовольственные товары

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1- ПК 2.7.	<b>Продажа продовольственных товаров</b>	<b>357</b>	<b>166</b>	83		<b>83</b>		<b>108</b>	
	<b>Производственная практика, (по профилю специальности), часов</b>	<b>300</b>							<b>300</b>
<b>Всего:</b>		<b>657</b>	<b>166</b>	83		<b>83</b>		<b>108</b>	<b>300</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения										
1	2	3	4										
<b>Раздел ПМ 02. Продажа продовольственных товаров</b>													
<b>МДК 1. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		166											
<b>Тема 1.1.Эксплуатация торгового оборудования</b>	<b>Содержание</b>	41											
<b>Тема 1.1.1.Немеханическое оборудование.</b>		7	3										
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Задачи предмета «Оборудование торговых предприятий»</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Назначение, классификация торговой мебели, требования, предъявляемые к ней.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Мебель торговых залов продовольственных магазинов и подсобных помещений, её типы, особенности конструкций</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Назначение, классификация торгового инвентаря.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.</td> </tr> </table>	1	Задачи предмета «Оборудование торговых предприятий»	2	Назначение, классификация торговой мебели, требования, предъявляемые к ней.	3	Мебель торговых залов продовольственных магазинов и подсобных помещений, её типы, особенности конструкций	4	Назначение, классификация торгового инвентаря.	5	Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.	5	
1	Задачи предмета «Оборудование торговых предприятий»												
2	Назначение, классификация торговой мебели, требования, предъявляемые к ней.												
3	Мебель торговых залов продовольственных магазинов и подсобных помещений, её типы, особенности конструкций												
4	Назначение, классификация торгового инвентаря.												
5	Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря.												
	<b>Практическая работа</b>	2											
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Идентифицирование торговой мебели и торгового инвентаря для торговых организаций.</td> </tr> </table>	1	Идентифицирование торговой мебели и торгового инвентаря для торговых организаций.										
1	Идентифицирование торговой мебели и торгового инвентаря для торговых организаций.												
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение реферата по заданной теме.	3											
<b>Тема 1.1.2. Весоизмерительное оборудование</b>		22											
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Весоизмерительное оборудование для торговых предприятий. Требования, предъявляемые к торговым весам</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Весоизмерительное оборудование: рычажно-механическое и электромеханическое; настольное, передвижное, стационарное, монорельсовое; простого действия, полуавтоматическое, автоматическое. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, условия их эксплуатации.</td> </tr> </table>	1	Весоизмерительное оборудование для торговых предприятий. Требования, предъявляемые к торговым весам	2	Весоизмерительное оборудование: рычажно-механическое и электромеханическое; настольное, передвижное, стационарное, монорельсовое; простого действия, полуавтоматическое, автоматическое. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, условия их эксплуатации.	4	3						
1	Весоизмерительное оборудование для торговых предприятий. Требования, предъявляемые к торговым весам												
2	Весоизмерительное оборудование: рычажно-механическое и электромеханическое; настольное, передвижное, стационарное, монорельсовое; простого действия, полуавтоматическое, автоматическое. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, условия их эксплуатации.												

	3	Поверка весов и гирь: понятие, способы подтверждения. Взвешивание товара.		
	4	Весы товарные, их типы, назначение, устройство, взвешивание. Гири, их виды, правила пользования и уход за ними. Комплекты гирь для весов различных типов. Средства измерения объёма: понятие, назначение, виды, правила измерения. Требование техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования.		
	<b>Практические работы</b>		17	
	1	Пользование мерами объёма.		
	2	Подготовка к работе НЦ, электронных весов.		
	3	Взвешивание товара на весах.		
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Весоизмерительное оборудование»		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение реферата по заданной теме.		11	
<b>Тема 1.1.3 Холодильное оборудование.</b>			6	
	1	Торговое холодильное оборудование, его классификация.	5	3
	2	Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним.		
	3	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.		
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Холодильное оборудование»		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		3	
<b>Тема 1.1.4 Механическое и тепловое оборудование</b>			6	
	1	Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы.	5	3
	2	Машины для нарезки и измельчения продуктов, устройство, правила эксплуатации.		
	3	Классификация фасовочно-упаковочного оборудования		



	4	Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение, характеристика.		
	5	Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, его назначение, правила эксплуатации.		
		Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.		
	<b>Контрольная работа</b> по теме «Механическое и тепловое оборудование»		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		3	
<b>Тема 1.2. Товароведение продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		125	
<b>Тема 1.2. 1. Общая часть товароведения</b>			8	
	1	Предмет и задачи товароведения.	4	3
	2	Понятие об ассортименте и товарном сорте.		
	3	Кодирование товаров. Качество продовольственных товаров: определение, факторы, влияющие на него		
	4	Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность.		
		Стандарты. Основы хранения продовольственных товаров.		
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1	Штриховое кодирование товаров.		
	2	Расчет энергетической ценности		
	3	Решение профессиональных задач ГОСТ Р 51074-2003		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение реферата по заданной теме.		4	
<b>Тема 1.2.2. Зерномучные товары.</b>	<b>Содержание</b>		14	
	1	Показатели качества зерна.	6	3
	2	Крупы: ассортимент, характеристика, требования к качеству.		
	3	Мука: виды помолов, показатели качества, сорта и условия хранения		
	4	Хлебобулочные изделия: дефекты и болезни хлеба, ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования.		

	5	Макаронные изделия: виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.		
	6	Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи зерномучных товаров.		
	<b>Практическая работа</b>		7	
	1	Изучение ассортимента круп, муки.		
	2	Определение качества хлеба по органолептическим показателям.		
	3	Изучение ассортимента макаронных изделий.		
	4	Размещение и выкладка		
	<b>Контрольная работа</b> по теме: «Зерномучные товары»		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.		7	
<b>Тема 1.2 3. Плодоовощные товары.</b>	<b>Содержание</b>		12	
	1	Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Овощи. Плоды. Продукты переработки плодов и овощей: ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы: ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи плодоовощных товаров	6	3
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1	Определение качества свежих овощей органолептическими методами.		
	2	Изучение ассортимента овощных консервов.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		6	

	Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.			3
<b>Тема 1.2.4. Вкусовые товары.</b>	<b>Содержание</b>		14	
	1	Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и	6	
	2	сроки хранения.		
	3	Чай. Кофе. Кофейные напитки. Пряности, приправы.		
	4	Алкогольные и слабоалкогольные напитки. Спирт. Водка и ликероводочные		
	5	изделия. Виноградные вина. Плодово-ягодные вина.		
	6	Пиво. Безалкогольные напитки. Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи вкусовых товаров		
	<b>Практическая работа</b>		8	
	1	Изучение ассортимента чая, кофе, кофейных напитков.		
	2	Изучение ассортимента пряностей, приправ.		
	3	Изучение ассортимента безалкогольных напитков.		
	4	Изучение ассортимента пива, водок.		
	5	Изучение ассортимента виноградных вин.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Выполнение реферата по заданной теме.		7	
<b>Тема 1.2.5. Крахмал, сахар и кондитерские товары.</b>	<b>Содержание</b>		18	
	1	Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и	11	3
	2	сроки хранения.		
	3	Крахмал. Продукты переработки крахмала.		
	4	Сахар. Сахарный песок. Сахар-рафинад литой и прессованный.		
	5	Мед.		
	6	Фруктово-ягодные кондитерские изделия.		
	7	Шоколад и какао-порошок. Карамель. Конфеты. Драже. Халва.		
	8	Мучные кондитерские изделия.		
	9	Диетические и лечебные кондитерские изделия.		
	10	Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских		
	11	изделий.		

	Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи кондитерских товаров		
	<b>Практическая работа</b>	7	
1	Изучение ассортимента сахара и меда.		
2	Изучение ассортимента шоколада и какао – порошка.		
3	Изучение ассортимента и определение качества конфетных изделий.		
4	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий		
	<b>Контрольная работа</b>	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.	9	
<b>Тема 1.2.6. Молочные товары.</b>	<b>Содержание</b>	12	
1.	Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	6	3
2.	Молоко и сливка.		
3.	Молочные консервы.		
4.	Кисломолочные продукты. Мороженое.		
5.	Сыры.		
6.	Масло коровье.		
7.	Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании.		
8.	Особенности продажи молочных товаров.		
	<b>Практическая работа</b>	6	
1	Изучение ассортимента кисломолочных продуктов.		
2	Изучение ассортимента молочных товаров.		
3	Изучение ассортимента мороженого.		
4	Изучение ассортимента сыров.		
5	Изучение ассортимента масла коровьего.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических	6	

	рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.		
<b>Тема 1.2.7. Пищевые жиры.</b>	<b>Содержание</b>	8	
	1 Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, 2 условия и сроки хранения. 3 Растительные масла 4 Животные жиры. 5 Маргарин. Кулинарные жиры. Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи пищевых жиров.	4	3
	<b>1 Практическая работа</b> Изучение ассортимента пищевых жиров.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.	4	
<b>Тема 1.2.8. Мясные товары.</b>	<b>Содержание</b>	22	
	1 Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. 2 Мясо разных видов животных. 3 Мясо птицы. 4 Мясные субпродукты. 5 Колбасные изделия и мясокопчености. 6 Мясные и мясорастительные консервы 7 Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 8 Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. 9 Особенности продажи мясных товаров	12	3
	<b>Практическая работа</b>	10	
	1 Изучение ассортимента мясных консервов.		
	2 Изучение ассортимента колбасных изделий.		
	Изучение ассортимента Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.		

	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.		10	
<b>Тема 1.2.9. Яичные товары.</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	3	3
	2	Яйцо.		
	3	Меланж и яичный порошок.		
	4	Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи яичных товаров.		
	1	<b>Практическая работа</b> Яичные товары	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		2	
<b>Тема 1.2.10. Рыбные товары.</b>	<b>Содержание</b>		12	
	1	Классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	6	3
	2	Рыба живая, охлажденная, мороженая и рыбное филе.		
	3	Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба. Копченая рыба. Маринованная		
	4	рыба		
	5	Рыбные консервы и пресервы.		
	6	Икра. Нерыбные продукты. Подготовка к продаже, размещение и выкладка на торговом оборудовании. Особенности продажи рыбных товаров		
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1	Изучение ассортимента рыбных консервов и пресервы.		
	2	Изучение ассортимента живой и охлажденной рыбы.		
	3	Изучение ассортимента мороженой рыбы, рыбного филе.		

	4	Изучение ассортимента соленой и маринованной рыбы.		
	5	Изучение ассортимента сушеной и вяленой рыбы.		
	6	Изучение ассортимента рыбы горячего и холодного копчения.		
	7	Изучение ассортимента балычных изделий.		
		<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме.		
		<b>Экзамен</b>	1	
		<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над письменной экзаменационной работой. Выполнение реферата по заданной теме. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Учащимся предлагается самостоятельно изучить одну из дополнительных тем: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпуск хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях г.Алейска (исследовательская работа).</li> <li>2. Производство рыбных товаров на предприятии ИПБОЮЛ Власов В.Н. г.Алейска (исследовательская работа).</li> <li>3. Влияние алкогольных напитков на организм человека (исследовательская работа)</li> <li>4. Гречневая крупа – история, значение для организма.</li> <li>5. Пищевая ценность свежих плодов.</li> <li>6. Влияние свежих овощей на пищеварение (исследовательская работа).</li> <li>7. История шоколада.</li> <li>8. Влияние пищевых красителей на организм человека (исследовательская работа)</li> <li>9. История чая в России.</li> <li>10. История виноградных вин.</li> <li>11. Роль и значение углеводов в формировании потребительских свойств соков.</li> <li>12. Анализ потребительских свойств.</li> <li>13. История пасты.</li> <li>14. Импортный сыр – история, торговля в нашей стране.</li> <li>15. Составить сообщение на тему «Содержание химических веществ в продовольственных товарах».</li> <li>16. Составить кроссворд по теме «Весы».</li> </ol>		

<p>17. Реферат на тему: «Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети города».</p> <p>18. Реферат на тему: «Анализ фактического ассортимента чая и кофе в розничной сети».</p> <p>19. Доклад на тему: «Анализ фактического ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий по полноте, устойчивости и новизне в предприятиях розничной торговли».</p> <p>20. Составить отчет по теме: «Изучение ассортимента молочных товаров Алтайских производителей в розничной сети».</p> <p>21. Сообщение на тему: «Изучение ассортимента растительного масла и маргарина в розничной сети».</p> <p>22. Реферат на тему: «Анализ ассортимента колбас полу копчёных в розничной сети».</p> <p>23. Доклад на тему: «Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Состояние и перспективы развития».</p> <p>24. «Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития».</p> <p>25. «Отрицательное влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека».</p> <p>26. Составить кроссворд на тему «Механическое оборудование».</p> <p>Защита темы - доклад. Изготовление муляжей, раздаточного материала, альбомов.</p>		
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;</li> <li>- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;</li> <li>- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;</li> <li>- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;</li> <li>- изучать спрос покупателей.</li> </ul>	108	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;</li> <li>- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;</li> <li>- обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;</li> <li>- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования;</li> <li>- осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;</li> <li>- изучать спрос покупателей.</li> </ul> <p>1. Работа по обслуживанию покупателей по ассортименту продовольственных товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Бакалейных товаров</li> <li>1.2. Хлеб и хлебобулочные товары</li> <li>1.3. Вкусовые товары</li> <li>1.4. Кондитерские товары</li> <li>1.5. Молочно – масляные товары</li> <li>1.6. Мясные товары</li> </ol>	300	



1.7. Рыбные товары 1.8. Плодоовощные товары 1.9. Безалкогольные напитки 1.10. Ликеро – водочные товары		
<b>Примерная тематика квалификационных работ</b> 1. Технология продажи хлебобулочных изделий. 2. Технология продажи муки. 3. Технология продажи крупы. 4. Технология продажи макаронных изделий. 5. Технология продажи свежих плодов и овощей. 6. Технология продажи чая. 7. Технология продажи кофе и кофейных напитков. 8. Технология продажи грибов. 9. Технология продажи пряностей, приправ. 10. Технология продажи безалкогольных напитков. 11. Технология продажи слабоалкогольных напитков. 12. Технология продажи алкогольных напитков. 13. Технология продажи сахара. 14. Технология продажи меда. 15. Технология продажи яиц и яичных товаров. 16. Технология продажи фруктово – ягодных кондитерских изделий. 17. Технология продажи пряников, печенья, вафель. 18. Технология продажи тортов и пирожных. 19. Технология продажи карамели, ириса, драже. 20. Технология продажи молока и кисломолочных продуктов. 21. Технология продажи сыров. 22. Технология продажи масла сливочного. 23. Технология продажи свежего мяса и субпродуктов. 24. Технология продажи мясных копченостей. 25. Технология продажи колбасных изделий. 26. Технология продажи рыбы свежей, соленой, копченой. 27. Технология продажи нерыбного водного сырья.		
<b>Примерная тематика письменных экзаменационных работ (проектов) по модулю:</b> Торгово - технологический процесс крупы. Торгово - технологический процесс макаронных изделий. Торгово - технологический процесс хлебобулочных изделий. Торгово - технологический процесс свежих овощей. Торгово - технологический процесс свежих плодов. Торгово - технологический процесс сушеных овощей и фруктов. Торгово - технологический процесс плодовоовощных консервов.		

<p>Торгово - технологический процесс свежих и переработанных грибов.</p> <p>Торгово - технологический процесс чая.</p> <p>Торгово - технологический процесс кофе.</p> <p>Торгово - технологический процесс пива.</p> <p>Торгово - технологический процесс виноградных вин.</p> <p>Торгово - технологический процесс ликероводочных изделий.</p> <p>Торгово - технологический процесс водки.</p> <p>Торгово - технологический процесс алкогольные напитки с длительной выдержкой.</p> <p>Торгово - технологический процесс негазированных безалкогольных напитков.</p> <p>Торгово - технологический процесс табачных изделий.</p> <p>Торгово - технологический процесс меда.</p> <p>Торгово - технологический процесс жидких фруктово-ягодных кондитерских изделий.</p> <p>Торгово - технологический процесс мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, вафель).</p> <p>Торгово - технологический процесс мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, кексов).</p> <p>Торгово - технологический процесс карамели.</p> <p>Торгово - технологический процесс конфет.</p> <p>Торгово - технологический процесс шоколада.</p> <p>Торгово - технологический процесс кисломолочных напитков.</p> <p>Торгово - технологический процесс сыров.</p> <p>Торгово - технологический процесс молочных консервов.</p> <p>Торгово - технологический процесс растительных масел(подсолнечного).</p> <p>Торгово - технологический процесс масла коровьего.</p> <p>Торгово - технологический процесс маргарина.</p> <p>Торгово - технологический процесс свежего мяса.</p> <p>Торгово - технологический процесс колбасных изделий.</p> <p>Торгово - технологический процесс мясных копченостей.</p> <p>Торгово - технологический процесс рыбных консервов и пресервов.</p> <p>Торгово - технологический процесс пряностей и приправ.</p> <p>Торгово - технологический процесс свежей, мороженой рыбы.</p> <p>Торгово - технологический процесс копченой рыбы.</p> <p>Торгово - технологический процесс соленой, маринованной рыбы.</p> <p>Торгово - технологический процесс нерыбного водного сыря.</p> <p>Торгово - технологический процесс вяленой, сушеной рыбы.</p>		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Образовательные технологии

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого. Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

#### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение», «Оборудование торговых предприятий», «Организация и технология розничной торговли»; учебной лаборатории «Торгово – технологическое оборудование», «Учебный магазин».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся,
- весоизмерительное оборудование,
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки,
- торговый инвентарь,
- уголок покупателя

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно-методической документации;
- весоизмерительное оборудование,
- холодильное оборудование,
- контрольно – кассовая техника,
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки,
- торговый инвентарь,
- образцы товаров,
- уголок покупателя.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный оборудование;
- интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить на предприятиях торговли.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Учебник А.Н.Неверова «Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров», «Академия», 2016, 464 стр.
5. Учебник Н. С. Моисеенко «Товароведение непродовольственных товаров», «Феникс», 2016-320 с.
6. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М: Издательский центр «Академия», 2015.

##### **Дополнительные источники:**

1. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
2. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
3. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
4. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
5. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 770-ст.;
6. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст;
7. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
8. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
9. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. -М.:Издательский центр «Академия», 2008.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
10. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия, 2015. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
11. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия, 2014. -240с. - ISBN 978-5-7695-5120-8;
12. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров. /А.М.Новикова и др.- М.: Академия 2014. - 480 с -ISBN 5-7695-1488-4
- 13.Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2008.
- 17.Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2007.

18. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

19. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: Академия, 2005.

20. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/ Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

21. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Гранаткина Т.А. 2010г. ОИЦ «Академия»

22. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.:Голубкина Т.С. Никифорова Н.С.ОИЦ «Академия», 2014

**Журналы:** «Современная торговля», «Мерчендайзинг», «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров».

#### **Интернет-ресурсы**

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.gks.ru- сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www, retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www, reteilerclub. ru - учебно-информационный проект Супер- розница

#### **4.4.Общие требования к организации образовательного процесса**

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» профессионального модуля 02 «Продажа продовольственных товаров» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП.03. и «Санитария и гигиена» ОП. 04. и МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Преподавание МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами» ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» проводится в тесной взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: «Основы деловой культуры» ОП.01, «Основы бухгалтерского учета» ОП.02. и «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности: Защита прав потребителей» ОП.06.

В процессе изучения ПМ. 02 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП. 00. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории «Торговое дело». Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика ПП. 00. проводится в учебной мастерской – магазине, а также магазинах города и региона. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от торгового предприятия.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики.

Для прохождения производственной практики обучающиеся распределяются на рабочие места распоряжением по предприятию, приказом по училищу, составляется график перемещения по рабочим местам. На период производственной практики обучающиеся закрепляются за руководителем предприятия. Во время производственной практики обучающиеся выполняют практическую квалификационную (пробную) работу, которая должна соответствовать профессиональным компетенциям профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров.

Формой итоговой аттестации по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является проведение экзамена.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров».

#### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Продажа непродовольственных товаров» Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения (предусматривается прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года).

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	1) проверка наличия соответствия сопроводительных документов: - счет – фактура; - товарно – транспортная накладная; - удостоверение о качестве, - сертификат соответствия, - ветеринарных свидетельств (свежее мясо, яйцо), 2) приемка товаров по количеству, 3) проверка качества товаров органолептическими методами.	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- выбор торгово- технологического оборудования; - подготовка рабочего места для выкладки товара; - подготовка весоизмерительного оборудования; - подготовка холодильного оборудования; - подготовка механического и теплового оборудования; - оформление ценников на товары; - выкладка товаров на торгово – технологическом оборудовании; - расположение на хранение товарных запасов.	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности,	- консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров;	Тестирование, экспертная оценка выполнения

вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- упаковка товаров; - информирование покупателей о противопоказаниях к употреблению; - информирование покупателей о особых свойствах товара; - владение прогрессивными методами продажи;	практических и учебно-производственных работ
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- условия хранения соответствуют хранимому товару; - соблюдается товарное соседство; - используется соответствующее специальное оборудование; - учитывается очередность поступления товара; - соблюдаются сроки годности; - соблюдаются сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового технологического оборудования	- использование в торговом процессе весоизмерительного, механического, теплового, холодильного оборудования, немеханического оборудования, торгового инвентаря, в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности;	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- контролирование сроков реализации товаров, - регистрация в книге покупок поступивших товаров, - регистрация в книге продаж выбывших товаров, - составление товарного отчета по товару и таре, - проведение инвентаризации	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	- выборка респондентов и опрос покупателей, в соответствии с заданием - определение количества и наименования проданных товаров, - рекламирование нового и имеющегося ассортимента товаров	Контроль и оценка группового проектного задания.

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торговли; - оценка и коррекция собственной деятельности; - оценка результатов своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные источники.	



ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, - участие в планировании и организации групповой работы	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	- соблюдение правил реализации товара в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО 1000701.01 **Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована как программа профессиональной подготовки, переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках профессий СПО по Общероссийскому классификатору профессий рабочих должностей, служащих и тарифных разрядов, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2 Место профессионального модуля в структуре ОПОП

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

#### **иметь практический опыт:**

О.1. эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

#### **уметь:**

У.1. осуществлять подготовку ККТ различных видов;

У.2. работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризованных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;

У.3. устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;

- У.4.распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- У.5.осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- У.6.оформлять документы по кассовым операциям;
- У.7.соблюдать правила техники безопасности;

**знать:**

- 3.1.документы, регламентирующие применение ККТ;
- 3.2.правила расчетов и обслуживания покупателей;
- 3.3.типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- 3.4.классификацию устройства ККТ;
- 3.5.основные режимы ККТ;
- 3.6.основы технического обслуживания ККТ;
- 3.7.признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;
- 3.8.правила оформления документов по кассовым операциям.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 162 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов,  
включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;
- учебной практики - 66 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**, 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 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и <span style="float: right;">итоговый</span> контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1- ПК 5	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	162	64	32	-	32	-	66	-
<b>Всего:</b>		<b>162</b>	<b>64</b>	<b>32</b>		<b>32</b>		<b>66</b>	<b>-</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5
Раздел ПМ 1. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями				
МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовых машин			64	
Тема 1.1. Контрольно-кассовая техника	Содержание		7	2
	1	Введение. Вид профессиональной деятельности. Структура МДК. Организация и проведение учебной и производственной практики	6	2
	2	Закон о применении ККТ. Документы, регламентирующие применение ККТ. Назначение ККТ		
	3	Регистрация ККТ в налоговых органах. Документы, регламентирующие применение контрольно-кассовой техники. Порядок ввода в эксплуатацию контрольно-кассовой техники.		
	4	Функции органов Федеральной налоговой службы. Требования к контрольно-кассовой технике, порядок и условия ее применения.		
	5	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Техническое обслуживание контрольно-кассовой техники.		
	6	Безналичные расчеты через операционные кассы		
	<b>1. Контрольная работа</b> по теме: «Эксплуатация контрольно-кассовых машин»		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка сообщения Функции органов Федеральной налоговой службы. - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		3	
Тема 1.2. Классификация и устройство контрольно-кассовых машин.	Содержание		6	2
	1	Классификация контрольно-кассовых машин.	1	
	2	Основные узлы контрольно-кассовых машин.	1	
	3,4	Основные режимы контрольно-кассовых машин	2	
	1,2	<b>Практическая работа</b> <b>Распознавание освоенных узлов ККМ</b>	2	

	<b>Самостоятельная работа</b> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите	3		
<b>Тема 1.3. Организация рабочего места кассира.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	3	
	1	Подготовка контрольно-кассовых машин к работе.	1	
	2	Работа кассира в течение смены	1	
	3	Окончание работы на контрольно-кассовых машинах.	1	
	4	Денежные банкноты и монеты, признаки платежеспособности. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.	1	
	5	Системы защиты товаров от хищения в торговых залах.	1	
	<b>1. Контрольная работа</b> по теме: «Организация рабочего места кассира».		1	
	<b>Самостоятельная работа</b> -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка сообщений Требования к контрольно-кассовой технике, порядок и условия ее применения. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. -Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		4	
<b>Тема 1.4.Контрольно-кассовая техника различных типов</b>	<b>Содержание</b>	43	3	
<b>Тема 1.4.1. Контрольно-кассовая машина «АМС 100Ф».</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	3
	1	Устройство контрольно-кассовой машины. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.	3	
	2	Порядок работы контрольно-кассовой машины. Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	3	Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машине		
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1,2	Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.		
	3,4	Порядок работы контрольно-кассовой машины.		
	5,6	Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	<b>Самостоятельная работа</b> -Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка сообщения Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.		5	

	Техническое обслуживание контрольно-кассовой техники. - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите			
<b>Тема 1.4.2. Контрольно-кассовая машина «Астра 100Ф».</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	3	
	1	Устройство контрольно-кассовой машины. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.	3	
	2	Порядок работы контрольно-кассовой машины. Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	3	Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машине		
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1,2	Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.		
	3,4	Порядок работы контрольно-кассовой машины.		
	5,6	Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка сообщения - Основные режимы контрольно-кассовых машин - Порядок работы контрольно-кассовой машины. - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		4	
		<b>Содержание</b>	<b>9</b>	3
<b>Тема 1.4.3. Контрольно-кассовая машина «Меркурий 115Ф».</b>	1	Устройство контрольно-кассовой машины. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.	3	
	2	Порядок работы контрольно-кассовой машины. Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	3	Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машине		
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1,2	Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.		
	3,4	Порядок работы контрольно-кассовой машины.		
	5,6	Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		5	
		<b>Содержание</b>	<b>9</b>	3
	<b>Тема 1.4.4 Контрольно-кассовая машина «Меркурий 130 К».</b>	1	Устройство контрольно-кассовой машины. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.	3
2		Порядок работы контрольно-кассовой машины. Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		

	3	Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машине		
	<b>Практическая работа</b>		6	
	1,2	Подготовка к работе контрольно-кассовой машины.		
	3,4	Порядок работы контрольно-кассовой машины.		
	5,6	Окончание работы на контрольно-кассовой машине.		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка сообщения - Основные режимы контрольно-кассовых машин - Порядок работы контрольно-кассовой машины. - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		4	
<b>Тема 1.4.5. Кассовый POS-терминал «АРМ кассира»</b>		<b>Содержание</b>	7	3
	1	Устройство POS-терминала «АРМ кассира».	3	
	2	Подготовка к работе POS-терминала «АРМ кассира».		
	3	Работа на POS-терминале «АРМ кассира»		
	<b>Практическая работа</b>		4	
	1	Подготовка к работе Кассового POS-терминала АРМ кассира.		
	2,3	Порядок работы Кассового POS-терминала АРМ кассира.		
	4	Окончание работы Кассового POS-терминала АРМ кассира.		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка сообщения - Окончание работы на контрольно-кассовой машине. - Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машине - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		4	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	1,2	<b>Экзамен</b>	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по торговле (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Оформить реферат тема: «История развития кассовых машин» Составление тестов по темам курса. Подготовка сообщений по темам курса. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Проработка конспектов уроков, методических рекомендаций преподавателя, учебной и дополнительной литературы, оформление практических работ. Составление алгоритмов чеков в различных режимах работы, подготовки кассовой машины к работе, окончания работы на кассовой машине, расчета с покупателями в различных режимах работы на кассовых машинах.			32	

<p>Оформление отчетов об экскурсиях.  Оформление индивидуальных проектов изучения кассовых машин.  Составление и решение ситуационных задач.  Расписать реквизиты чеков и отчетных ведомостей ККТ различных видов. Составить тест не менее 10 вопросов по каждому виду ККТ.  Заполнить таблицу тема: «Сравнительная характеристика дисплея различных типов ККТ. Сделать вывод.  Составить характеристику к/м «АМС-100Ф», «АСТРА -100Ф», «ЭКР 2102 Ф», «МЕРКУРИЙ 115Ф».  Заполнить таблицу тема: «Назначение и область применения к/м различных типов». Сделать вывод.  <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>  Учащимся предлагается самостоятельно изучить одну из дополнительных тем:  Назначение ККТ  Документы, регламентирующие применение контрольно-кассовой техники.  Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовой техники.  Функции органов Федеральной налоговой службы.  Требования к контрольно-кассовой технике, порядок и условия ее применения.  Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.  Техническое обслуживание контрольно-кассовой техники.  Безналичные расчеты через операционные кассы.  Классификация контрольно-кассовых машин.  Основные узлы контрольно-кассовых машин.  Основные режимы контрольно-кассовых машин  Порядок работы контрольно-кассовой машины.  Окончание работы на контрольно-кассовой машине.  Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машине.  Контрольно-кассовая машина «АМС 100Ф».  Контрольно-кассовая машина «Астра 100Ф».  Кассовый POS-терминал «АРМ кассира»  Контрольно-кассовая машина «Меркурий 130 К».  Контрольно-кассовая машина «Меркурий 115Ф».  Защита темы - доклад, презентация.</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  - подготовка к работе контрольно-кассовых машин;  - порядок работы контрольно-кассовых машин;  - окончание работы на контрольно-кассовой машине;  - проверка платежеспособности государственных денежных знаков;  - осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей;  - оформление документов по кассовым операциям.</p>	66	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b>  - подготовка к работе контрольно-кассовых машин;  - порядок работы контрольно-кассовых машин;  - окончание работы на контрольно-кассовой машине;  - проверка платежеспособности государственных денежных знаков;</p>		



- оформление документов по кассовым операциям.		
<b>Примерная тематика квалификационных работ</b> <b>Виды работ:</b> - подготовка к работе контрольно-кассовых машин; - порядок работы контрольно-кассовых машин; - окончание работы на контрольно-кассовой машине; - проверка платежеспособности государственных денежных знаков; - осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей; - оформление документов по кассовым операциям.		
<b>Примерная тематика письменных экзаменационных работ</b> Особенности устройства и работа контрольно-кассовой машины «АМС 100К». Особенности устройства и работа контрольно-кассовой машины «Астра 100К». Особенности устройства и работа контрольно-кассовой машины «Меркурий 130 К». Особенности устройства и работа контрольно-кассовой машины «Меркурий 115 К». Особенности устройства и работа контрольно-кассовой машины «ЭКР 2102К». Особенности устройства и работа контрольно-кассовой машины POS-терминала АСТ ЭЛИТ - К. Особенности устройства и работа кассового POS-терминала «АРМ кассира». Особенности устройства и работа ККТ на торговом предприятии. Работа на ККМ «АМС -100Ф». Работа на ККМ «Астра – 100Ф». Работа на ККМ «Меркурий -100Ф». Работа на ККМ «ЭКР -2102Ф». Работа на ККМ «POS терминал».		
<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной дисциплины, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- лично – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация;
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение лично – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, выработать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

#### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли»; «Бухгалтерского учета»;

лабораторий «Торгово – технологическое оборудование», «Учебный магазин»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- образцы товаров;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся,
- весоизмерительное оборудование,
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки,
- торговый инвентарь,
- уголок покупателя.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный оборудование;
- интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить на предприятиях торговли.

#### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Косарева Г.С. Контролёр-кассир торгового зала: учебное пособие/ Г.С.Косарева. - М.: Издательский центр «Академия». 2016.
2. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пособие – М.: Академия. 2015.
4. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Л.И.Никитченко.- М.: Издательский Центр «Академия». 2015.
5. Трощева А.С. Контрольно-кассовые машины в торговле: Учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2015.

б.Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.

#### **Дополнительные источники:**

##### **интернет – сайты:**

«Новости и технологии торгового бизнеса»,  
«Современная торговля» и др.

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Преподавание МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональной дисциплины «Санитария и гигиена» ОП. 04.

Преподавание МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» взаимосвязи с другими общепрофессиональными дисциплинами: ОП.00: «Организация и технология розничной торговли» ОП. 03. и «Основы бухгалтерского учета» ОП.02.

В процессе изучения ПМ. 03 преподаватели и мастера производственного обучения должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития, общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП. 00. проводится на базе учебного заведения – в лаборатории «Торговое дело». Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Формой аттестации по учебные практики ПМ. 03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» является дифференцированный зачет

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

При работе над аттестационной работой (проектом) обучающимся оказываются консультации.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

##### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Розничная торговля непродовольственными товарами», «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена»

**Мастера:** наличие на 1- 2 квалификационного разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты профессиональные компетенции (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и устранения мелких неисправностей ККТ</li> <li>- анализировать содержание нормативно-технических документов</li> <li>- эксплуатация ККТ различных видов</li> <li>- расчетные операции с покупателями</li> <li>- подготовка рабочего места кассира</li> <li>- проверка санитарно – гигиенического состояния рабочего места кассира;</li> <li>-получение разменной монеты и лент для ККТ у старшего кассира;</li> <li>-размещение инвентаря на рабочем месте.</li> <li>- выполнение точного, быстрого и последовательного расчета покупателей</li> <li>-заполнение кассовых документов</li> <li>-журнала кассира – операциониста,</li> <li>-акта форма КМЗ,</li> <li>-товарного чека.</li> </ul>	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ. Оценка решения ситуационной задачи. Устный опрос.
ПК 3. 2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	-способы проверки платежеспособности государственных денежных знаков	оценка выполнения практической работы, оценка выполнения внеаудиторного задания
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества товаров по органолептическим показателям</li> <li>- осмотр товаров</li> <li>- быстрый подсчет количества штучного товара</li> </ul>	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ
ПК3. 4. Оформлять документы по кассовым операциям.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверяют соответствие цен по документам на товары, услуги</li> <li>- расшифровка данных чека или контрольной ленты</li> <li>-оформление нулевого чека,</li> <li>-получение отчета в режиме показания,</li> <li>-внесение разменной монеты;</li> <li>- оформление расчетных кассовых операций,</li> <li>-получение отчета в режиме гашения,</li> <li>-оформление полученных документов к сдаче в главную кассу;</li> </ul>	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирование сроков реализации товаров</li> <li>- регистрация в книге покупок поступивших товаров</li> <li>- регистрация в книге продаж, выбывших товары</li> <li>- составление товарного отчета по товару и таре.</li> <li>- проведение инвентаризации</li> <li>- контроль рабочего состояния ККТ.</li> </ul>	Тестирование, экспертная оценка выполнения практических и учебно-производственных работ. защита практической работы оценка индивидуальной работы защита практического задания

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>  <i>Проверка и оценка практического занятия при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области торговли; -оценка и коррекция собственной деятельности; -оценка результатов своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные источники.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ, -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, -выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе, - участие в планировании и организации групповой работы	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	-соблюдение правил реализации товара, в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами стандартами и Правилами продажи товаров,	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

### 3.4. Программы учебной и производственной практик

Практика делится на учебную и производственную и имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессиям штукатур, маляр строительный. При реализации ОПОП СПО по профессии учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с

теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО, концентрированно.

Образовательные организации:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики; осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями, процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя образовательной организации или иного уполномоченного им лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях, обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео -, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Таблица – Виды практики в соответствии с учебным планом

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1	УП.01. Продажа непродовольственных товаров	КГБПОУ «АТТ», мастерская	
2	ПП.01. Продажа непродовольственных товаров	Алейское ГорПо, ПО Алейторг, Розница К- 1 (Мария Ра)	До 20.06.2019г
3	УП.02. Продажа продовольственных товаров	КГБПОУ «АТТ», мастерская	
4	ПП.02. Продажа продовольственных товаров	Алейское ГорПо, ПО Алейторг, Розница – 1 к (Мария Ра)	До 20.06.2019г
5	УП.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	КГБПОУ «АТТ» мастерские	

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ООП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

#### ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО (ГОС СПО), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Организация учебной и производственной практик на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности



овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников.

Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от техникума и от предприятий (учреждений, организаций).

Руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций назначаются высококвалифицированные специалисты соответствующего профиля.

Общее и учебно-методическое руководство практикой студентов осуществляют мастера производственного обучения и руководители практики.

Руководители практики от техникума:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
  - разрабатывают тематику индивидуальных заданий, принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
  - несут ответственность совместно с руководителями практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;
  - осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
  - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к составлению отчетов по практике;
- оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Студенты, заключившие договор с предприятиями, учреждениями и организациями на их трудоустройство, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях.

Каждый студент, направленный на практику, получает задание в соответствии с программой практики.

По окончании практики студент должен представить руководителю практики следующий комплект документов:

- задание на практику (Приложение А);
- дневник о прохождении практики (Приложение Б);
- отчет по практике (Приложение В)
- характеристика с места практики (Приложение Г)
- аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период практики (Д)

Аттестация студентов по программе практики проводится в форме дифференцированного зачета с аттестационными оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

# ПРИЛОЖЕНИЕ А. Задание на практику

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Алейский технологический техникум»

Группа – \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_

## ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Выдано студенту (ке)

\_\_\_\_\_ (ф., и., о)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_ (должность, ф., и., о руководителя практики)

### Рабочая программа практики

1	Наименование темы, раздела	Перечень работ	Количество часов
2	Тема 1.		
3	Тема 2.		
4	Тема 3.		
5			
6			
7			
8			
9	Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике		
10	<b>Защита отчета (дифференцированный зачет)</b>		

Начало практики: 20 \_\_\_\_ года

Конец практики: 20 \_\_\_\_ года

Задание выдал

(ф., и., о.)

\_\_\_\_\_ (подпись руководителя практики от техникума)

Задание принял

\_\_\_\_\_ (ф., и., о.)

\_\_\_\_\_ (подпись студента)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Дневник прохождения практики

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Алейский технологический техникум»

### Дневник прохождения практики

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса, обучающегося (щейся) по профессии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование профессии)

\_\_\_\_\_ (ф., и., о)

Место практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (название предприятия)

Руководитель практики от предприятия

(фамилия, имя, отчество)

Дата	Наименование работы	Результат работы (оценка)	Подпись руководителя
1	2	4	
	<b>Тема 1.1.</b>		
и так далее		Перечень конкретно	
	Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике.		
	Защита отчета		

Начало практики: 20 \_\_\_\_ года

Конец практики: 20 \_\_\_\_ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись (ф. и., о.))

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(ф. и., о.)

## ПРИЛОЖЕНИЕ В. Шаблон титульного листа

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Алейский технологический техникум»

### ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Место прохождения производственной практики  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от техникума

Руководитель практики от предприятия

Начало практики « \_\_\_\_\_ » 20 \_\_ г.

Окончание практики « \_\_\_\_\_ » 20 \_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

Алейск, 201\_\_ г.

# ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Шаблон характеристики

## Характеристика

На студента(ку) \_\_\_\_\_ курса, обучающемуся (щейся) по профессии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование профессии)

\_\_\_\_\_ (ф., и., о)

База практики \_\_\_\_\_

Сроки практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование организации) (период прохождения практики)

- Описываем все, чем довелось заниматься во время практики – 6-7 строчек о том, какие задачи ставились и как грамотно они исполнялись, стоит упомянуть и о способности принимать самостоятельные решения, инициативность, способность проведения анализа производства и заключенных договоров.
- С чем новым пришлось познакомиться, какими методами удалось овладеть, какие новые производственные вершины были взяты за этот период.
- Описываем то, какими знания и навыки были продемонстрированы.
- Как показал практикант себя в общении, какой интерес к производственным задачам проявлялся. Стоит упомянуть про пунктуальность и адекватность реакции на критику и замечания старших коллег. Дисциплинированность, аккуратность и так далее.

Заканчивается характеристика фразой – «Студент такой-то за прохождение практики заслуживает оценки « \_\_\_\_\_ ».

*Подпись и печать представителей от предприятия (директор, заместитель, руководитель практики и т.д.)*

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Аттестационный лист

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

(вид практики)

ПМ

(ФИО студента) курсе по профессии

Обучающийся (аяся) на

успешно прошел(ла) практику по профессиональному модулю в объеме \_\_\_\_\_ часов с  
« \_\_\_\_\_ » 201\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » 201\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование темы	ПК	Оценка (освоена, не освоена)

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Руководитель практики \_\_\_\_\_

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Программа учебной практики профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» составлена для **комплексного** освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования стандарт 100701.01. «Продавец, контролер-кассир» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

**Задачи учебной практики (производственного обучения):**

3.1. формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, обучающихся по профессии среднего профессионального образования 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»;

3.2. обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций профессии.

Учебная практика (производственное обучение) профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» проводится в «Учебном магазине» под руководством мастера производственного обучения.

В этом разделе мастер производственного обучения отрабатывает с обучающимися навыки приемки, подготовки к продаже и продаже непродовольственных товаров.

Учебная практика проводится после изучения определенных тем по междисциплинарному курсу МДК.01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами», включающий классификацию, ассортимент, маркировку, условия хранения изучаемых товаров.

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

## 1.1. Объем учебной практики производственного обучения и виды учебной работы 102 часов

### 1.2. Рабочий тематический план и содержание производственного обучения профессионального модуля ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Количество часов
1	2	3	4
<p><b>ПК 1.1.</b> Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных количественные характеристики непродовольственных товаров.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p><b>Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>102</b></p>
	<p><b>Тема 1.1. Технологический процесс продажи текстильных товаров.</b></p>		<p><b>6</b></p>
	<p>Тема 1.1.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента хлопчатобумажных и льняных тканей;</li> <li>-качество хлопчатобумажных и льняных тканей, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности приемки: приемки, подготовки к продаже и продажи хлопчатобумажных и льняных тканей;</li> <li>-виды упаковки, маркировки хлопчатобумажных и льняных тканей, правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.1.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента шерстяных и шелковых тканей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента шерстяных и шелковых тканей;</li> <li>-качество шерстяных и шелковых тканей, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продажи шерстяных и шелковых тканей;</li> <li>-виды упаковки, маркировки шерстяных и шелковых тканей, правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>- подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>- расчет розничной цены.</li> </ul>	<p><b>2</b></p>
	<p>Тема 1.1.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента нетканых материалов и искусственного меха.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента нетканых материалов и искусственного меха;</li> <li>-качество нетканых материалов и искусственного меха, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи нетканых материалов и искусственного меха;</li> <li>-виды упаковки, маркировки нетканых материалов и искусственного меха,</li> </ul>	<p><b>2</b></p>



		<p>правила хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<b>Тема 1.2. Технологический процесс продажи швейных и трикотажных изделий.</b>		<b>18</b>
	<p>Тема 1.2.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента верхней одежды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента верхней одежды;</li> <li>-качество верхней одежды, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи верхней одежды;</li> <li>-виды упаковки, маркировки верхней одежды, символы по уходу за изделиями;</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей; оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.2.2. Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента легкого платья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента легкого платья;</li> <li>-качество легкого платья, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи легкого платья;</li> <li>-виды упаковки, маркировки легкого платья, символы по уходу за изделиями;</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.2.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента бельевых изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента бельевых изделий;</li> <li>-качество бельевых изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи бельевых изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки бельевых изделий, символы по уходу за изделиями;</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	2

	<p>Тема 1.2.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента головных уборов, чулочно-носочных и перчаточно- шарфовых изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента головных уборов, чулочно-носочных и перчаточно-шарфовых изделий;</li> <li>-качество чулочно-носочных и перчаточно - шарфовых изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи головных уборов, чулочно-носочных и перчаточно-шарфовых изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки головных уборов, чулочно-носочных и перчаточно-шарфовых изделий, символы по уходу за изделиями;</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>- подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>- расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p><b>Тема 1.3. Технологический процесс продажи меховых товаров.</b></p>		<b>3</b>
	<p>Тема 1.3.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента меховых товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента меховых и овчинно – шубных изделий;</li> <li>-качество меховых и овчинно – шубных изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи меховых и овчинно – шубных изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки меховых и овчинно – шубных изделий; символы по уходу за изделиями;</li> <li>- правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>- подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>- расчет розничной цены.</li> </ul>	3
	<p><b>Тема 1.4. Технологический процесс продажи кожевенно-обувных товаров.</b></p>		<b>3</b>
	<p>Тема 1.4.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента <b>кожевенно-обувных</b> товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента кожевенно-обувных товаров;</li> <li>-качество кожевенно-обувных товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи кожевенно-обувных товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки кожевенно-обувных товаров;</li> <li>- правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> </ul>	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<b>Тема 1.5. Технологический процесс продажи галантерейных товаров.</b>		<b>12</b>
	Тема 1.5.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента текстильной галантереи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента текстильной галантереи; качество текстильной галантереи, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи текстильной галантереи;</li> <li>-виды упаковки, маркировки текстильной галантереи</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	2
	Тема 1.5.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента металлической и кожаной галантереи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента металлической и кожаной галантереи;</li> <li>-качество металлической и кожаной галантереи, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи металлической и кожаной галантереи;</li> <li>-виды упаковки, маркировки металлической и кожаной галантереи,</li> <li>- правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	2
	Тема 1.5.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента галантереи из пластмасс и поделочных материалов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента галантереи из пластмасс и поделочных материалов;</li> <li>-качество галантереи из пластмасс и поделочных материалов, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи галантереи из пластмасс и поделочных материалов;</li> <li>-виды упаковки, маркировки галантереи из пластмасс и поделочных материалов</li> <li>правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> </ul>	2

		-расчет розничной цены.	
	<b>Проверочная работа</b>		<b>6</b>
	<b>Тема 1.6. Технологический процесс продажи парфюмерно-косметических товаров.</b>		<b>6</b>
	Тема 1.6.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента парфюмерных товаров.	-распознавание ассортимента парфюмерных товаров; -качество парфюмерных товаров, факторы, влияющие на него. -особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи парфюмерных товаров; -виды упаковки, маркировки парфюмерных товаров, - правила хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление подарочных наборов; -оформление ценников; -оформление товарных чеков -составление заявки -подготовка инвентаря и оборудования к работе -расчет розничной цены.	3
	Тема 1.6.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента косметических товаров.	-распознавание ассортимента косметических товаров; -качество косметических товаров, факторы, влияющие на него. -особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи косметических товаров; -виды упаковки, маркировки косметических товаров - правила хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; оформление подарочных наборов; -оформление ценников; -оформление товарных чеков -составление заявки -подготовка инвентаря и оборудования к работе -расчет розничной цены.	3
	<b>Тема 1.7.Технологический процесс продажи посудохозяйственных товаров.</b>		<b>18</b>
	Тема 1.7.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента стеклянных и керамических товаров.	-распознавание ассортимента стеклянных и керамических товаров; -качество стеклянных и керамических товаров, факторы, влияющие на него. -особенности приемки, подготовки к продаже и продажи стеклянных и керамических товаров; -виды упаковки, маркировки стеклянных и керамических товаров - правила хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление подарочных наборов; -оформление ценников; -оформление товарных чеков	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.7.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента металлохозяйственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента металлохозяйственных товаров;</li> <li>-качество металлохозяйственных товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи металлохозяйственных товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки металлохозяйственных товаров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	3
	<p>Тема 1.7.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента товаров из пластмасс.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента товаров из пластмасс;</li> <li>-качество товаров из пластмасс, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продажи товаров из пластмасс;</li> <li>-виды упаковки, маркировки товаров из пластмасс</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	3
	<p>Тема 1.7.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента товаров бытовой химии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента товаров бытовой химии;</li> <li>-качество товаров бытовой химии, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи товаров бытовой химии;</li> <li>-виды упаковки, маркировки товаров бытовой химии</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	3
	<b>Проверочная работа</b>		<b>6</b>
	<b>Тема 1.8. Технологический процесс продажи культтоваров.</b>		<b>18</b>
	Тема 1.8.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента игрушек;</li> </ul>	3

	<p>Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента игрушек.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-качество игрушек, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продажи игрушек;</li> <li>-виды упаковки, маркировки игрушек -правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров;</li> <li>-качество школьно-письменных и канцелярских товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продажи школьно-письменных и канцелярских товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки школьно-письменных и канцелярских товаров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента спортивных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента спортивных товаров;</li> <li>-качество спортивных товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи спортивных товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки спортивных товаров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента бытовых радиоэлектронных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента бытовых радиоэлектронных товаров;</li> <li>-качество бытовых радиоэлектронных товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи бытовых радиоэлектронных товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки бытовых радиоэлектронных товаров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление гарантийных талонов;</li> <li>-оформление ценников;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.5 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента фототоваров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента фототоваров;</li> <li>-качество фототоваров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи фототоваров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки фототоваров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление гарантийных талонов;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.6 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента электробытовых товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента электробытовых товаров;</li> <li>-качество электробытовых товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи электробытовых товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки электробытовых товаров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление гарантийных талонов;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	
	<p><b>Тема 1.9. Технологический процесс продажи строительных товаров.</b></p>		<b>3</b>
	<p>Тема 1.9.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента строительных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента строительных товаров;</li> <li>-качество строительных товаров, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи строительных товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки строительных товаров;</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	<b>3</b>

	<b>Тема 1.10. Технологический процесс продажи мебельных товаров.</b>		<b>3</b>
	Тема 1.10.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента мебельных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента мебельных товаров;</li> <li>-качество мебельных товаров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи мебельных товаров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки мебельных товаров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	3
	<b>Тема 1.11. Технологический процесс продажи ювелирных товаров и бытовых часов.</b>		<b>3</b>
	Тема 1.11.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов;</li> <li>-качество ювелирных товаров и бытовых часов, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи ювелирных товаров и бытовых часов;</li> <li>-виды упаковки, маркировки ювелирных товаров и бытовых часов</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление гарантийных талонов;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка инвентаря и оборудования к работе</li> <li>-расчет розничной цены.</li> </ul>	3
	<b>Тема 1.12. Технологический процесс продажи художественных изделий и сувениров.</b>		<b>3</b>
	Тема 1.12. Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента художественных изделий и сувениров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента художественных изделий и сувениров;</li> <li>-качество художественных изделий и сувениров, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи художественных изделий и сувениров;</li> <li>-виды упаковки, маркировки художественных изделий и сувениров</li> <li>-правила хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников</li> <li>-оформление товарных чеков</li> <li>-составление заявки</li> </ul>	3



		-подготовка инвентаря и оборудования к работе -расчет розничной цены.	
		<b>Экзамен</b>	<b>6</b>
		<b>Итого</b>	<b>102</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной практики, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, выработать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и

поддержании ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной мастерской, «Учебного магазина».

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно-методической документации;
- весоизмерительное оборудование,
- холодильное оборудование,
- контрольно – кассовая техника,
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки,
- торговый инвентарь,
- образцы товаров,
- уголок покупателя.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный оборудование;
- интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить на предприятиях торговли.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утвержден и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;

9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утвержден и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003г.401-ст;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975г. N 115, (П-7);
12. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:Издательский центр «Академия», 2016.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
13. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2016. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
14. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия , 2016.-240с. -ISBN 978-5-7695-5120-8;
15. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
16. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие/ Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2015.
17. Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2015.
18. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров: учеб. пособие для студ. высш. уч. зав. – М.: Академия. 2016.
19. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: уч. пос. для студ. высш. уч. завед./ под ред. А.Н.Неверова. – М.: Академия. 2016.

#### **Дополнительные источники:**

1. Балаева, С.И. и др. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. М.: Дашков и К, 2004 г.- 552 с. - ISBN 978-5-91131-473;
2. Бардина, Р.А. Изделия народных художественных промыслов и сувениры: учебник для профессионально-технических училищ / Р. А. Бардина ; рец.: И. Ю. Патлах, Л. М. Кудряшова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Высшая школа, 1990. - 302 с. - ISBN 5-06-000945-9;
3. Шаренский, В.М. Бытовые электротовары : учебное пособие : для профессионально-технических училищ / В. М. Шаренский ; рец.: Б. А. Луковенко, Т. П. Зенина. - Москва: Экономика, 1988. - 176 с. :- ISBN 5-282- 00627-8

#### **Справочники**

1. Вилкова, С. А.Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров.Словарь-справочник.- М.; Издательский дом Дашков и К - 2014, 264 стр. - ISBN: 978-5-394-00870-2
2. Справочник товароведа. Непродовольственные товары : [в 3-х т.] / ред. Е. С. Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва : Экономика, 1990 - 464 с. - ISBN 5-282-00328-7 (в пер.);

#### **Журналы:**

- «Современная торговля»,
- «Мерчендайзинг»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»,

#### **Интернет-ресурсы**

- [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- [www.gks.ru](http://www.gks.ru)- сайт Госкомстата;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;
- [www, retailer, ru](http://www,retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
- [www, reteilerclub. ru](http://www,reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Программа производственной практики профессионального модуля «Продажа непродовольственных товаров» составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования стандарта 100701.01 «Продавец, контролер-кассир» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

**Задачи** производственной практики:

- 3.1. закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по профессии среднего профессионального образования стандарта 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»;
- 3.2. развитие общих и профессиональных компетенций;
- 3.3. освоение современных производственных процессов;
- 3.4. адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику,
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессии, которая является частью итоговой аттестации.

**1. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ 01.ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

<b>Наименование разделов производственной практики</b>	<b>Содержание производственной практики</b>	<b>Количество часов</b>
<b>ПМ 1. Продажа непродовольственных товаров.</b>		<b>108</b>
<b>Раздел 1. Технологический процесс продажи непродовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	
<b>Тема 1.1 Ознакомление с торговым предприятием.</b>	Требования безопасности труда и противопожарные мероприятия на торговом предприятии. Инструктаж по правилам безопасности на рабочем месте.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2 Приемка и подготовка непродовольственных товаров к продаже.</b>	Работа с сопроводительными документами и документами, удостоверяющими качество непродовольственных товаров; проверка качества товаров органолептическими методами; оформление ценников на товары; выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании; расположение на хранение товарных запасов.	<b>30</b>
<b>Тема 1.3 Организация рабочего места.</b>	Подготовка весоизмерительного оборудования и торгового инвентаря.	<b>12</b>
<b>Тема 1.4 Обслуживание покупателей.</b>	консультирование покупателей о качестве и потребительских свойствах товаров; оформление подарочных наборов; упаковка товаров; информирование покупателей о правилах безопасной эксплуатации товаров; владение прогрессивными методами продажи; работа с гарантийными талонами.	<b>60</b>
	<b>Итого</b>	<b>108</b>
<b>Тематика пробных квалификационных работ</b> 1.Технология продажи легких тканей. 2. Технология продажи тяжелых тканей. 3. Технология продажи одежды. 4. Технология продажи чулочно-носочных изделий. 5.Технология продажи головных уборов. 6. Технология продажи меховых и овчинно-шубных изделий. 7. Технология продажи обуви. 8. Технология продажи текстильной галантереи. 9. Технология продажи кожаной галантереи. 10. Технология продажи металлической галантереи. 11. Технология продажи парфюмерных товаров. 12. Технология продажи средств для ухода за кожей лица и тела. 13. Технология продажи посуды.		

<ol style="list-style-type: none"><li>14. Технология продажи лакокрасочных товаров.</li><li>15. Технология продажи СМС.</li><li>16. Технология продажи игрушек.</li><li>17. Технология продажи канцелярских товаров.</li><li>18. Технология продажи бытовых электротехнических товаров.</li><li>19. Технология продажи радиоэлектронных товаров.</li><li>20. Технология продажи фототоваров.</li><li>21. Технология продажи обоев.</li><li>22. Технология продажи мебели.</li><li>23. Технология продажи ювелирных изделий.</li><li>24. Технология продажи бытовых часов.</li><li>25. Технология продажи сувениров.</li></ol>	
---	--



## **2.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Основные источники:**

- 1.Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
- 2.Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие/ Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
- 3.Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2015.
4. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров: учеб. пособие для студ. высш. уч. зав. – М.: Академия. 2016.
5. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: уч. пос. для студ. высш. уч. завед./ под ред. А.Н.Неверова. – М.: Академия. 2016.
6. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/ Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия»,2015.
7. Практикум по товароведению непродовольственных товаров. 2016 г. ОИЦ «Академия»
- 8.Товароведение непродовольственных товаров рабочая тетрадь Яковенко Н.В. 2016г. ОИЦ «Академия»

### **Дополнительные источники:**

1. Балаева, С.И. и др. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. М.: Дашков и К, 2012 г.- 552 с. - ISBN 978-5-91131-473;
2. Бардина, Р.А Изделия народных художественных промыслов и сувениры: учебник для профессионально-технических училищ / Р. А. Бардина; рец.: И. Ю. Патлах, Л. М. Кудряшова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Высшая школа, 1990. - 302 с. - ISBN 5-06-000945-9;
3. Шаренский, В.М. Бытовые электротовары: учебное пособие: для профессионально-технических училищ / В. М. Шаренский; рец.: Б. А.Луковенко, Т. П. Зенина. - Москва: Экономика, 1988. - 176 с.: - ISBN 5-282- 00627-8

### **Справочники**

1. Вилкова, С. А.Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Словарь-справочник. - М.; Издательский дом Дашков и К - 2010, 264 стр. - ISBN: 978-5-394-00870-2
2. Справочник товароведа. Непродовольственные товары: [в 3-х т.] / ред. Е. С. Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва: Экономика, 1990 - 464 с. - ISBN 5-282-00328-
- 3.Справочник по товароведению для продавцов непродовольственных товаров (в 3.2.); Золотова С. В. Мягих Т. А. Сорокин Д.А, 2010г.ОИЦ «Академия»
- 4.Справочник по товароведению для продавцов непродовольственных товаров (в 3.2.); Золотова С. В. Мягих Т. А. Чалых Е.Л, 2010г.ОИЦ «Академия»

### **Журналы:**

- «Современная торговля»,
- «Мерчендайзинг»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»,

### **Интернет-ресурсы**

- [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; [www.gks.ru](http://www.gks.ru)- сайт Госкомстата;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;
- [www, retailer, ru](http://www,retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
- [www, reteilerclub. ru](http://www,reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

# **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» составлена для **комплексного** освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования стандарт 100701.01 «Продавец, контролер-кассир» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

Программа учебной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1. 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.

Программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре ОПОП**

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл и является **учебной практикой (производственным обучением)**:

### **1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля – требования к результатам учебной практики освоения профессионального модуля:**

#### **Задачи учебной практики (производственного обучения):**

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, обучающихся по профессии среднего профессионального образования 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций профессии.

Учебная практика (производственное обучение) профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» проводится в «Учебном магазине» под руководством мастера производственного обучения. В этом разделе мастер производственного обучения отрабатывает с обучающимися навыки приемки, подготовки к продаже и продаже продовольственных товаров. Этот раздел производственного обучения проводится после изучения определенных тем в период проведения практических занятий по междисциплинарному курсу МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными

товарами», включающий классификацию, ассортимент, пищевую ценность, маркировку, условия хранения изучаемых товаров.

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

**иметь практический опыт:**

О.1.обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

У.1.идентифицировать товары различных товарных групп (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У.2.устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У.3.оценивать качество по органолептическим методам;

У.4.распознавать дефекты пищевых продуктов;

У.5.создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У.6.рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;

У.7.производить подготовку измерительного, механического, холодильного оборудования;

У.8.использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, холодильное оборудование.

**знать:**

3.1.классификацию групп, подгрупп, и видов продовольственных товаров;

3.2.особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

3.3.ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

3.4.показатели качества различных групп продовольственных товаров;

3.5.дефекты продуктов;

3.6.особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

3.7.классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

3.8.технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

3.9.устройство и принцип работы оборудования;

3.10.типовые правила эксплуатации оборудования;

3.11.нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

3.12.Закон о защите прав потребителей;

3.13.правила охраны труда.

**В результате освоения учебной практики ПМ.02.обучающийся должен обладать ОК и ПК:**

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижений, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность. Анализировать за результаты своей работы.

ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

ПК2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК2.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК2.5.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК2.6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК2.7.Изучать спрос покупателей

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной нагрузки учебной практики, обучающегося – 108 часов

#### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Объем производственного обучения и виды учебной работы 108 часов

## 1.2. Рабочий тематический план и содержание производственного обучения профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
<p><b>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</b></p> <p><b>ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</b></p> <p><b>ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</b></p> <p><b>ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</b></p> <p><b>ПК.2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического Оборудования.</b></p> <p><b>ПК.2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</b></p> <p><b>ПК.2.7. Изучать спрос покупателей.</b></p>	1	2	3
	<b>Раздел 1. Продажа продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>108</b>
	<b>Тема 1.1 Технологический процесс продажи зерномучных товаров.</b>		<b>12</b>
	Тема 1.1.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента муки, крупы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента муки, крупы;</li> <li>-качество муки, крупы, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи муки, крупы;</li> <li>-виды упаковки, маркировки муки, крупы, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>- подготовка к работе оборудования, инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	3
	Тема 1.1.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента макаронных изделий;</li> <li>-качество макаронных изделий, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи макаронных изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки макаронных изделий, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки;</li> <li>-подготовка к работе оборудования, инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	3
	Тема 1.1.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента пищевых концентратов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента пищевых концентратов;</li> <li>-качество пищевых концентратов, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи пищевых концентратов;</li> <li>-виды упаковки, маркировки пищевых концентратов, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> </ul>	3

		-подготовка к работе оборудования, инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	
Тема 1.1.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.		-распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий; -качество хлеба и хлебобулочных изделий, факторы, влияющие на него; -особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи хлеба и хлебобулочных изделий; -виды упаковки, маркировки хлеба и хлебобулочных изделий, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков. -составление заявки -подготовка к работе оборудования, инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	3
<b>Тема 1.2 Технологический процесс продажи плодоовощных товаров.</b>			<b>12</b>
Тема 1.2.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента свежих плодов.		-распознавание ассортимента свежих плодов; -качество свежих плодов, факторы, влияющие на него; -особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи свежих плодов; -виды упаковки, маркировки свежих плодов, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -расчет розничной цены на товар.	3
Тема 1.2.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента свежих овощей.		-распознавание ассортимента свежих овощей; -качество свежих овощей, факторы, влияющие на него; -особенности приемки, подготовки к продаже и продажи свежих овощей; -виды упаковки, маркировки свежих овощей, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков. -составление заявки -подготовка к работе оборудования, инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	3
Тема 1.2.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей.		-распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей; -качество переработанных плодов и овощей, факторы, влияющие на него; -особенности приемки, подготовки к продаже и продажи переработанных плодов и овощей; -виды упаковки, маркировки переработанных плодов и овощей, сроки	3

		<p>хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки;</li> <li>-подготовка к работе оборудования, инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.2.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента грибов;</li> <li>-качество грибов, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи грибов;</li> <li>-виды упаковки, маркировки грибов, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки;</li> <li>-подготовка к работе оборудования, инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	3
	<p><b>Тема 1.3 Технологический процесс продажи вкусовых товаров.</b></p>		<b>18</b>
	<p>Тема 1.3.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента пряностей, приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента пряностей, приправ;</li> <li>-качество пряностей, приправ, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продажи пряностей, приправ;</li> <li>-виды упаковки, маркировки пряностей, приправ, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки;</li> <li>-подготовка к работе оборудования, инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.3.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента чая и чайных напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента чая и чайных напитков;</li> <li>-качество чая и чайных напитков, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи чая и чайных напитков;</li> <li>-виды упаковки, маркировки чая и чайных напитков, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2

	<p>Тема 1.3.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кофе и кофейных напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента кофе и кофейных напитков;</li> <li>-качество кофе и кофейных напитков, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже кофе и кофейных напитков;</li> <li>-виды упаковки, маркировки кофе и кофейных напитков, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	<b>3</b>
	<p>Тема 1.3.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента негазированных безалкогольных напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента безалкогольных напитков;</li> <li>-качество безалкогольных напитков, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже безалкогольных напитков;</li> <li>-виды упаковки, маркировки безалкогольных напитков, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков;</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе инвентаря и оборудования,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	3
	<p>Тема 1.3.5 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента пива, водки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента пива, водки;</li> <li>-качество пива, водки, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продаже пива, водки;</li> <li>-виды упаковки, маркировки пива, водки, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе инвентаря и оборудования,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	3
	<p>Тема 1.3.6 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента ликероводочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента ликероводочных изделий;</li> <li>-качество ликероводочных изделий, факторы, влияющие на него;</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже ликероводочных изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки ликероводочных изделий, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> </ul>	3



		-подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	
Тема 1.3.7 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента виноградных вин.		-распознавание ассортимента виноградных вин; -качество виноградных вин, факторы, влияющие на него; -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже виноградных вин; -виды упаковки, маркировки виноградных вин, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков. -составление заявки -подготовка к работе инвентаря и оборудования, -расчет розничной цены на товар.	2
<b>Тема 1.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента яиц.</b>		-распознавание ассортимента яиц; -качество яиц, факторы, влияющие на него; -особенности приемки, подготовки к продаже и продаже яиц; -виды упаковки, маркировки яиц, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков. -составление заявки -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	2
<b>Тема 1.5 Технологический процесс продажи крахмала, сахара и кондитерских товаров.</b>			12
Тема 1.5.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента крахмала, сахара.		-распознавание ассортимента крахмала, сахара; -качество крахмала, сахара, факторы, влияющие на него; -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже крахмала, сахара; -виды упаковки, маркировки крахмала, сахара, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	2
Тема 1.5.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента		-распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий; -качество фруктово-ягодных кондитерских изделий, факторы, влияющие на него.	3

	<p>фруктово-ягодных кондитерских изделий.</p>	<p>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже фруктово-ягодных кондитерских изделий;  -виды упаковки, маркировки фруктово-ягодных кондитерских изделий, сроки хранения;  -консультирование и обслуживание покупателей;  -оформление ценников;  -оформление товарных чеков,  -составление заявки,  -подготовка к работе инвентаря и оборудования,  -расчет розничной цены на товар.</p>	
	<p>Тема 1.5.3  Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента конфетных изделий.</p>	<p>-распознавание ассортимента конфетных изделий;  -качество конфетных изделий, факторы, влияющие на него.  -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже конфетных изделий;  -виды упаковки, маркировки конфетных изделий, сроки хранения;  -консультирование и обслуживание покупателей;  -оформление ценников;  -оформление товарных чеков;  -составление заявки;  -подготовка к работе оборудования и инвентаря,  -расчет розничной цены на товар.</p>	3
	<p>Тема 1.5.4  Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента шоколада.</p>	<p>-распознавание ассортимента шоколада;  -качество шоколада, факторы, влияющие на него.  -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже шоколада;  -виды упаковки, маркировки шоколада, сроки хранения;  -консультирование и обслуживание покупателей;  -оформление ценников;  -оформление товарных чеков,  -составление заявки  -подготовка к работе оборудования и инвентаря,  -расчет розничной цены на товар.</p>	2
	<p>Тема 1.5.5  Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий.</p>	<p>-распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий;  -качество мучных кондитерских изделий, факторы, влияющие на него.  -особенности приемки, подготовки к продаже и продаже мучных кондитерских изделий;  -виды упаковки, маркировки мучных кондитерских изделий, сроки хранения;  -консультирование и обслуживание покупателей;  -оформление ценников;  -оформление товарных чеков,  -составление заявки,  -подготовка к работе оборудования и инвентаря,</p>	2

		-расчет розничной цены на товар.	
	<b>Тема 1.6 Технологический процесс продажи молочных товаров.</b>		<b>10</b>
	Тема 1.6.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов.	-распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов; -качество молока, сливок и молочных консервов, факторы, влияющие на него; -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже молока, сливок и молочных консервов; -виды упаковки, маркировки молока, сливок и молочных консервов, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки, -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	2
	Тема 1.6.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров.	-распознавание ассортимента кисломолочных товаров; -качество кисломолочных товаров, факторы, влияющие на него. -особенности приемки, подготовки к продаже и продаже кисломолочных товаров; -виды упаковки, маркировки кисломолочных товаров, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	3
	Тема 1.6.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента твердых и мягких сычужных сыров, рассольных и переработанных сыров.	-распознавание ассортимента твердых и мягких сычужных сыров; рассольных и переработанных сыров. -качество твердых и мягких сычужных сыров, факторы, влияющие на него. -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже твердых и мягких сычужных сыров; -виды упаковки, маркировки твердых и мягких сычужных сыров, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки, -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	3

	<p>Тема 1.6.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента масла коровьего.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента масла коровьего;</li> <li>-качество масла коровьего, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже масла коровьего;</li> <li>-виды упаковки, маркировки масла коровьего, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2
	<p><b>Тема 1.7 Технологический процесс продажи пищевых жиров.</b></p>		<b>6</b>
	<p>Тема 1.7.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента растительного масла.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента растительного масла;</li> <li>-качество растительного масла, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже растительного масла;</li> <li>-виды упаковки, маркировки растительного масла, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.7.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента животных топленых и кулинарных жиров, маргарина.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента животных топленых и кулинарных жиров, маргарина;</li> <li>-качество животных топленых и кулинарных жиров, маргарина, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже животных топленых и кулинарных жиров, маргарина;</li> <li>- виды упаковки, маркировки животных топленых и кулинарных жиров, маргарина, сроки хранения;</li> <li>- консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>- оформление ценников;</li> <li>- оформление товарных чеков,</li> <li>- составление заявки</li> <li>- подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.7.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание ассортимента майонеза;</li> <li>- качество майонеза, факторы, влияющие на него.</li> <li>- особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже майонеза;</li> </ul>	2

	майонеза.	-виды упаковки, маркировки майонеза, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки, -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	
	<b>Тема 1.8 Технологический процесс продажи мясных товаров.</b>		<b>18</b>
	Тема 1.8.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента свежего мяса и субпродуктов.	-распознавание ассортимента свежего мяса и субпродуктов; -качество свежего мяса и субпродуктов, факторы, влияющие на него. -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже свежего мяса и субпродуктов; -виды упаковки, маркировки свежего мяса и субпродуктов, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки, -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	2
	Тема 1.8.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента мяса домашней птицы и пернатой дичи.	-распознавание ассортимента мяса домашней птицы и пернатой дичи; -качество мяса домашней птицы и пернатой дичи, факторы, влияющие на него. -особенности: приемки, подготовки к продаже и продаже мяса домашней птицы и пернатой дичи; -виды упаковки, маркировки мяса домашней птицы и пернатой дичи, сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков, -составление заявки -подготовка к работе оборудования и инвентаря, -расчет розничной цены на товар.	2
	Тема 1.8.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов.	-распознавание ассортимента мясных полуфабрикатов; -качество мясных полуфабрикатов, факторы, влияющие на него. -особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи мясных полуфабрикатов; -виды упаковки, маркировки мясных полуфабрикатов сроки хранения; -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников;	2

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента мясных копченостей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента мясных копченостей;</li> <li>-качество мясных копченостей, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи мясных копченостей;</li> <li>-виды упаковки, маркировки мясных копченостей, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.8.5 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента мясных консервов, кулинарных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента мясных консервов, кулинарных изделий;</li> <li>-качество мясных консервов, кулинарных изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности приемки, подготовки к продаже и продажи мясных консервов, кулинарных изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки мясных консервов, кулинарных изделий, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	4
	<p>Тема 1.8.6 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента вареных колбасных изделий, мясного хлеба, сосисок, сарделек, паштетов, фаршированных и ливерных колбасных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента вареных колбасных изделий, мясного хлеба, сосисок, сарделек; паштетов, фаршированных и ливерных колбасных изделий.</li> <li>-качество вареных колбасных изделий, мясного хлеба, сосисок, сарделек, паштетов, фаршированных и ливерных колбасных изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи вареных колбасных изделий, мясного хлеба, сосисок, сарделек; паштетов, фаршированных и ливерных колбасных изделий.</li> <li>-виды упаковки, маркировки вареных колбасных изделий, мясного хлеба, сосисок, сарделек, паштетов, фаршированных и ливерных колбасных изделий, кулинарных изделий, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> </ul>	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.8.7 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента копченых колбасных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента копченых колбасных изделий;</li> <li>-качество копченых колбасных изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи копченых колбасных изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки копченых колбасных изделий, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	3
	<p><b>Тема 1.9 Технологический процесс продажи рыбных товаров.</b></p>		<b>12</b>
	<p>Тема 1.9.1 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента живой, охлажденной и мороженой рыбы;</li> <li>-качество живой, охлажденной и мороженой рыбы, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи живой, охлажденной и мороженой рыбы;</li> <li>-виды упаковки, маркировки живой, охлажденной и мороженой рыбы, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.9.2 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента копченой, соленой и вяленой рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента копченой, соленой и вяленой рыбы;</li> <li>-качество копченой, соленой и вяленой рыбы, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи копченой, соленой и вяленой рыбы;</li> <li>-виды упаковки, маркировки копченой, соленой и вяленой рыбы, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков,</li> </ul>	2

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление заявки,</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар.</li> </ul>	
	<p>Тема 1.9.3 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента балычных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента балычных изделий;</li> <li>-качество балычных изделий, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи балычных изделий;</li> <li>-виды упаковки, маркировки балычных изделий, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря</li> <li>-расчет розничной цены на товар</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.9.4 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента икры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента икры;</li> <li>-качество икры, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи икры;</li> <li>-виды упаковки, маркировки икры, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка к работе оборудования</li> <li>-расчет розничной цены на товар</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.9.5 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; нерыбного водного сырья</li> <li>-качество рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, нерыбного водного сырья факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; нерыбного водного сырья</li> <li>-виды упаковки, маркировки рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, нерыбного водного сырья сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков;</li> <li>-составление заявки;</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря,</li> <li>-расчет розничной цены на товар</li> </ul>	2
	<p>Тема 1.9.6 Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов;</li> <li>-качество рыбных консервов и пресервов, факторы, влияющие на него.</li> <li>-особенности: приемки, подготовки к продаже и продажи рыбных консервов и пресервов;</li> </ul>	2



		<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды упаковки, маркировки рыбных консервов и пресервов, сроки хранения;</li> <li>-консультирование и обслуживание покупателей;</li> <li>-оформление ценников;</li> <li>-оформление товарных чеков.</li> <li>-составление заявки</li> <li>-подготовка к работе оборудования и инвентаря</li> <li>-расчёт розничной цены товара.</li> </ul>	
	<b>Экзамен</b>		6
	<b>Итого</b>		<b>108</b>

## **2. Информационное обеспечение обучения**

### **2.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной практики, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личностно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения, учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение личностно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления

Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, выработать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

## **2.2.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст.
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003г.401-ст.;
10. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
12. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. -208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
13. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия, 2016. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
14. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия, 2016. -240с. -ISBN 978-5-7695-5120-8;

15. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров. /А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2015. - 480 с -ISBN 5-7695-1488-4
16. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
- 17.Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие/ Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
- 18.Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2016.
19. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/ Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
20. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: Академия, 2015.
21. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/ Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

### **Справочники**

Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2010

### **Журналы:**

- «Современная торговля»,
- «Мерчендайзинг»,
- «Торговое оборудование»,
- «Товароведение продовольственных товаров»,

### **Интернет-ресурсы**

- [www, gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- [www.gks.ru](http://www.gks.ru)- сайт Госкомстата;
- [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс;
- [www, retailer, ru](http://www,retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
- [www, reteilerclub. ru](http://www,reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров» составлена для комплексного освоения обучающимися профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования 38.01.02. «Продавец, контролер-кассир» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

Программа производственной практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Место производственной практики профессионального модуля в структуре ОПОП**

Производственная практика профессионального модуля входит в профессиональный цикл и является **ПМ 02. Продажа продовольственных товаров.**

## **1.3. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

**Задачи производственной практики:**

3.1. закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по профессии среднего профессионального образования стандарт 100701.01 «Продавец, контролер-кассир»;

3.2. развитие общих и профессиональных компетенций;

3.3. освоение современных производственных процессов;

3.4. адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

### **Образовательное учреждение:**

планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП СПО, с учетом договоров с организациями;

1. заключают договоры на организацию и проведение практики;

2. совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;

3. осуществляют руководство практикой;

4. контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

5. организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

### **Организации, участвующие в организации и проведении практики:**

1. заключают договоры на организацию и проведение практики;

2. согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;

3. издают приказ о прохождении практики обучающимися;

4. предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;

5. обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;

6. проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

### **Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО, при прохождении практики в организациях:**

1. полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

2. соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

3. строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют практическую квалификационную работу по профессии, которая является частью итоговой аттестации.

Этот раздел производственного обучения проводится после изучения определенных тем в период проведения практических занятий по междисциплинарному курсу МДК.02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами», включающий классификацию, ассортимент, пищевую ценность, маркировку, условия хранения изучаемых товаров и учебной практики по профессиональному модулю 02. Продажа продовольственных товаров.

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

**иметь практический опыт:**

О.1.обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;

**уметь:**

- У.1.идентифицировать товары различных товарных групп (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- У.2.устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- У.3.оценивать качество по органолептическим методам;
- У.4.распознавать дефекты пищевых продуктов;
- У.5.создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- У.6.рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- У.7.производить подготовку измерительного, механического, холодильного оборудования;
- У.8.использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, холодильное оборудование.

**знать:**

- З.1.классификацию групп, подгрупп, и видов продовольственных товаров;
- З.2.особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- З.3.ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З.4.показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- З.5.дефекты продуктов;
- З.6.особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- З.7.классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- З.8.технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- З.9.устройство и принцип работы оборудования;
- З.10. типовые правила эксплуатации оборудования;

- 3.11.нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- 3.12.Закон о защите прав потребителей;
- 3.13.правила охраны труда.

**В результате освоения** производственной практики ПМ. 02.**обучающийся должен обладать ОК и ПК:**

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижений, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность. Анализировать за результаты своей работы.

ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

ПК2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК2.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров.

ПК2.5.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК2.6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК2.7.Изучать спрос покупателей

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики программы профессионального модуля:**

обязательной аудиторной учебной практики, обучающегося – 300 часов

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Количество часов
<b>ПМ 02. Продажа продовольственных товаров.</b>		<b>300</b>
<b>Раздел 1. Технологический процесс продажи продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	
<b>Тема 1.1 Ознакомление с торговым предприятием.</b>	Требования безопасности труда и противопожарные мероприятия на торговом предприятии. Инструктаж по правилам безопасности на рабочем месте.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2. Приемка и подготовка продовольственных товаров к продаже.</b>	1. Работа с сопроводительными документами и документами, удостоверяющими качество продовольственных товаров;	<b>24</b>
	2. Проверка качества товаров органолептическими методами;	<b>24</b>
	3. Оформление ценников на товары;	<b>12</b>
	4. Фасовка товара в подсобном помещении	<b>48</b>
	5. Выкладка товаров на торгово – технологическом оборудовании;	<b>48</b>
	6. Расположение на хранение товарных запасов.	<b>48</b>
<b>Тема 1.3. Организация рабочего места.</b>	Подготовка весоизмерительного оборудования и торгового инвентаря.	<b>12</b>
<b>Тема 1.4. Обслуживание покупателей.</b>	1. Обслуживание покупателей на ККТ, весоизмерительном оборудовании. Консультирование покупателей о качестве товара, поставщике, пищевой ценности товаров;	<b>72</b>
	2. Упаковка товаров;	<b>24</b>
	3. Информирование покупателей об отличительных особенностях товаров, способах приготовления, противопоказаниях к употреблению;	<b>12</b>
	4. Владение прогрессивными методами продажи; работа с товарными чеками.	<b>18</b>
	<b>Итого</b>	<b>300</b>
<b>Тематика пробных квалификационных работ</b> 1. Технология продажи муки. 2. Технология продажи крупы. 3. Технология продажи макаронных изделий. 4. Технология продажи пищевых концентратов. 5. Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий. 6. Технология продажи свежих плодов и овощей. 7. Технология продажи грибов. 8. Технология продажи переработанных плодов и овощей. 9. Технология продажи чая и чайных напитков. 10. Технология продажи кофе и кофейных напитков. 11. Технология продажи пряностей и приправ. 12. Технология продажи безалкогольных напитков. 13. Технология продажи слабоалкогольных напитков. 14. Технология продажи алкогольных напитков.		

<ol style="list-style-type: none"><li>15. Технология продажи сахара.</li><li>16. Технология продажи меда.</li><li>17. Технология продажи яиц и яичных товаров.</li><li>18. Технология продажи фруктово-ягодных кондитерских изделий.</li><li>19. Технология продажи пряников, печенья, вафель.</li><li>20. Технология продажи тортов и пирожных.</li><li>21. Технология продажи карамели, ириса, драже.</li><li>22. Технология продажи молока и кисломолочных продуктов.</li><li>23. Технология продажи сыров.</li><li>24. Технология продажи масла сливочного.</li><li>25. Технология продажи свежего мяса и субпродуктов.</li><li>26. Технология продажи мясных копченостей.</li><li>27. Технология продажи колбасных изделий.</li><li>28. Технология продажи рыбы свежей, соленой, копченой.</li><li>29. Технология продажи нерыбного сырья.</li></ol>	
---	--

## **2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

### **Основные источники:**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 02.10.1999 № Ц04, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.;
7. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769
8. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.;
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя.
10. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.;
11. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-6);
12. Инструкция «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Утверждена постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 23 июля 1975 г. N 115, (П-7);
13. Арустамов, Э.А. Техническое оснащение торговых организаций.-М.Издательский центр «Академия», 2016.-208с. - ISBN 978-5-7695-3574-1;
14. Оборудование торговых предприятий. /Парфентьева Т. Р. И др.-М.: Академия , 2016. – 236с.- ISBN: 978-5-7695-7643-0;
15. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения. - М.: Академия, 2016.-240с. - SBN 978-5-7695-5120-8;
16. Товароведение и организация продажи продовольственных товаров./А.М.Новикова и др.- М.: Академия, 2015.- 480 с -ISBN 5-7695-1488-4
17. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
18. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие/ Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2016.
19. Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг: - М.: Омега-Л. 2015.
20. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования/Т.С.Голубкина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
21. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. – М.: Академия, 2016.

### **Справочники**

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т..- М.: Издательский центр «Академия», 2011

### **Дополнительные источники:**

#### **Журналы:**

- «Современная торговля»,
- «Мерчендайзинг»,
- «Торговое оборудование»,

«Товароведение продовольственных товаров»,

### **Интернет-ресурсы**

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.gks.ru- сайт Госкомстата;

www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.retailer.ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

www.retailerclub.ru - учебно-информационный проект Супер- розница

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ.**

### **1.Паспорт программы учебной практики**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики (производственного обучения) профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» составлена для комплексного освоения обучающимся профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования **стандарт 1000701.01 «Продавец, контролер-кассир»** формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии контролер-кассир.

Программа учебной практики входит в профессиональный модуль, являясь частью основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.01.02. **Продавец, контролер-кассир** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Программа профессионального модуля может быть использована как программа профессиональной подготовки, переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках профессий СПО по Общероссийскому классификатору профессий рабочих должностей, служащих и тарифных разрядов, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2 Место учебной практики в структуре ОПОП**

Учебная практика - часть профессионального модуля ПМ. 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, входит в профессиональный цикл.

#### **1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

##### **иметь практический опыт:**

О.1.эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

##### **уметь:**

У.1.осуществлять подготовку ККТ различных видов;

У.2.работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризованных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;

У.3.устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;

У.4.распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;

У.5.осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;

У.6.оформлять документы по кассовым операциям;

У.7.соблюдать правила техники безопасности;

**знать:**

З.1.документы, регламентирующие применение ККТ;

З.2.правила расчетов и обслуживания покупателей;

З.3.типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;

З.4.классификацию устройства ККТ;

З.5.основные режимы ККТ;

З.6.основы технического обслуживания ККТ;

З.7.признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;

З.8.правила оформления документов по кассовым операциям.

**Задачей** учебной практики является:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии,

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика (производственное обучение) профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Работа на ККТ проводится в «Учебном магазине» под руководством мастера производственного обучения.

В этом разделе мастер производственного обучения отрабатывает с обучающимися навыки подготовки к работе и эксплуатации, устранению неисправностей контрольно-кассовой техники. Этот раздел производственного обучения проводится в период проведения практических занятий по междисциплинарному курсу МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» изучающей правила эксплуатации и требования безопасности при работе на контрольно-кассовой технике .

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики (производственное обучение) профессионального модуля:**

всего учебной практики – **66 часов**

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

### 1.1. Объем учебной практики - 66 часов

### 1.2. Рабочий тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
	1	2	3
<p><b>ПК 3.1.</b> Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями</p> <p><b>ПК 3.2.</b> Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Оформлять документы по кассовым операциям.</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<p><b>Раздел 1. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b></p>	<b>Содержание</b>	<b>66</b>
	<p><b>Тема 1.Контрольно-кассовые машины.</b></p>		<b>54</b>
	<p><b>Тема 1.1. Эксплуатация контрольно-кассовых машин.</b></p>	Порядок ввода в эксплуатацию и регистрация контрольно-кассовой техники.	6
	<p><b>Тема 1.2.Обязанности кассира</b></p>	- подготовка к работе ККТ Работа кассира в течение смены Окончание работы на контрольно-кассовых машинах. Денежные банкноты и монеты, признаки платежеспособности. Правила оформления «Книги-кассира операциониста» -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков.	6
	<p><b>Тема 1.3. Контрольно-кассовая машина «АМС 100Ф».</b></p>	Порядок работы контрольно-кассовой машины. Неисправности и способы устранения на контрольно-кассовой машин - консультирование и обслуживание покупателей; - оформление ценников; - оформление товарных чеков.	6
	<p><b>Тема 1.4. Контрольно-кассовая машина «Астра 100Ф».</b></p>	-Порядок работы контрольно – кассовой машины - Неисправности и способы устранения на ККМ - консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков.	6
	<p><b>Тема 1.5. Контрольно-кассовая машина «Меркурий 115Ф»</b></p>	- Порядок работы контрольно – кассовой машины - Неисправности и способы устранения на ККМ - консультирование и обслуживание покупателей; - оформление ценников; - оформление товарных чеков.	6
	<p><b>Тем Тема 1.6.POS -терминал</b></p>	-- Порядок работы контрольно – кассовой машины	18

		- Неисправности и способы устранения на ККМ -консультирование и обслуживание покупателей; - оформление ценников; - оформление товарных чеков.	
	<b>Тема 1.7. Контрольно-кассовая машина «Меркурий 130 К»</b>	- Порядок работы контрольно – кассовой машины - Неисправности и способы устранения на ККМ -консультирование и обслуживание покупателей; -оформление ценников; -оформление товарных чеков.	6
	<b>Тема 2. Устранение неисправностей ККТ</b>		6
	<b>Экзамен</b>		6
	<b>итого</b>		66

## **2. Информационное обеспечение обучения**

### **2.1. Образовательные технологии**

Реализация учебной практики, согласно, образовательного стандарта требует компетентностного подхода к образованию, поэтому актуальным становится применение активных и интерактивных современных педагогических технологий обучения:

- технологии развития личности: игровая технология; технология группового обучения; технология проблемного обучения; развивающее обучение,
- личноно – ориентированные технологии: кейс – технология, проектные технологии,
- технологии с помощью технических средств: информационные и компьютерные технологии; демонстрация; мультимедийные технологии,
- интерактивные технологии: технология «Дебаты»; технология проведения дискуссий; тренинговая технология
- предметно – ориентированные технологии: модульное обучение; разноуровневое обучение; технология постановки цели; концентрированное обучение;

Любая технология обучения включает в себя:

- целевую направленность,
- научные идеи, на которые опирается,
- системы действий преподавателя и студента,
- критерии оценки результата,
- результаты,
- ограничения в использовании.

Анализ обобщенных педагогических технологий, применяемый в техникуме следующий:

- Проблемное обучение.

Цель: Развитие познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся.

Сущность: Последовательное и целенаправленное выдвижение перед обучающимися познавательных задач, разрешая которые обучаемые активно усваивают знания.

Механизм: Поисковые методы, постановка познавательных задач.

- Концентрированное обучение.

Цель: Создание максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса.

Сущность: глубокое изучение предметов за счет объединения занятий в блоки

Механизм: методы обучения учитывающие динамику работоспособности обучающихся.

- Развивающее обучение.

Цель: Развитие личности и ее способностей.

Сущность: Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию.

Механизм: вовлечение обучаемых в различные виды деятельности

- Дифференцированное обучение

Цель: Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития интересов и способностей.

Сущность: Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (стандарт).

Механизм: методы индивидуального обучения

- Игровое обучение

Цель: Обеспечение личноно – деятельного характера усвоения знаний, навыков, умений.

Сущность: Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку, усвоение учебной информации.

Механизм: игровые методы вовлечения обучаемых в творческую деятельность.

- Обучение развитию критического мышления



Цель: Обеспечение критического мышления посредством интерактивного включения студентов в образовательный процесс.

Сущность: Способность ставить новые вопросы, вырабатывать разнообразные аргументы, принимать независимые продуманные решения.

Механизм: Интерактивные методы обучения; вовлечение студентов в различные виды деятельности; соблюдение трех этапов реализации технологии: вызов (актуализация субъектного опыта); осмысление рефлексии.

В современных условиях, когда модернизация знаний стремительна, а старые знания быстро устаревают, единственным выходом для получения высокой квалификации и поддержания ее на профессиональном уровне является массовое освоение новых педагогических технологий, формирующих активную роль обучаемого.

одна из основных задач – сформировать у обучаемого профессиональные навыки самостоятельной работы со знаниями, т.е.: уметь

- точно формулировать проблемы,
- быстро эффективно собирать и оценивать информацию,
- выявлять в проблеме традиционные подходы и противоречия,
- самостоятельно формировать альтернативные взгляды на проблему,
- гарантированно придумывать новые идеи и предлагать оригинальные варианты решений проблем.

Целью технологии обучения являются личностные достижения обучаемого.

Личностные достижения связываются с уровнем компетентности обучающегося в образовательном процессе.

## **2.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Косарева Г.С. Контролёр-кассир торгового зала: учебное пособие/ Г.С.Косарева.- М.: Издательский центр «Академия». 2014.
2. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб. пособие/ Н.В.Косолапов, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия». 2014.
3. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пособие – М.: Академия. 2014.
4. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Л.И.Никитченко.- М.: Издательский Центр «Академия». 2015.
5. Трошеева А.С. Контрольно-кассовые машины в торговле: Учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
6. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.

### **Дополнительные источники: интернет – сайты:**

- «Новости и технологии торгового бизнеса»,
- «Современная торговля» и др.

## **4. Требования к условиям реализации ОПОП**

### **4.1. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

**Модульная технология.** Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

- каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и

способы фиксации получаемых результатов;

- обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;
- является технологией личностно-ориентированного обучения;
- меняется роль педагога с информатора на консультанта;
- модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;
- может осуществляться индивидуализация обучения;
- обучение базируется на деятельностном принципе;
- поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:
  1. первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и рассчитан на ученика с низкой обучаемостью;
  2. второй уровень со средней степенью обучаемости;
  3. третий уровень с высоким уровнем обучаемости;
- учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;
- организация индивидуального контроля;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

**Технология АМО** позволяет значительно повысить познавательную мотивацию обучающихся, обеспечить образовательный процесс серьезным мотивационным потенциалом. Занудная учеба благодаря активным методам превращается в увлекательную игру, поглощающую все внимание обучающихся, незаметно мотивируя их проявлять все свои способности, качества, компетентности. заложенный в активных методах обучения потенциал обеспечивает формирование разнообразных образовательных эффектов без принуждения и дополнительной стимуляции обучающихся, обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

**Кейс-технология** предназначена для получения знаний по тем дисциплинам, где нет однозначного ответа на поставленный вопрос, а есть несколько ответов, которые могут соперничать по степени истинности. Она используется на уроках предметов «История», «Право», «Обществознание» по темам, требующим анализа большого количества документов и первоисточников. Кейс-технология предоставляет большие возможности для получения навыков поиска нужной информации, оценки альтернативных решений, что очень важно в настоящее время, когда ежедневно возрастают объемы информационных потоков, освещаются различные точки зрения на одно и то же событие. Преимущества кейс-технологии:

- использование принципа проблемного обучения – получение навыка в решении реальных проблем;
- получение навыка работы в команде;
- навыка участия в пресс-конференции;
- умения формулировать вопрос и аргументировать ответ;
- обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

#### **Учебно-исследовательская технология.**

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся.

**Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся презентовать свой продукт выполненной работы.

**Метод проектов** — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологии), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

**Технология развития критического мышления** имеет свои особенности, а именно: акцент на самостоятельность обучающихся в учебном процессе; поиск аргументов для решения проблемы; не принятие сведений на веру; поиск аргументированных ответов происходит на основе рефлексии, выявления неизвестного; необходимо создание условий для сотрудничества и партнерства в процессе целенаправленной деятельности.

Технология состоит из нескольких фаз, а именно: 1) вызов (то, что воспитанник уже знает по теме); 2) осмысление (что узнал); 3) рефлексия (отбор информации).

Основные приемы, входящие в вышеуказанные фазы технологии:

- 1 фаза: кластер, индивидуальная «мозговая атака», групповая «мозговая атака»;
- 2 фаза: инсерт (работа с информацией с разметкой, маркировка текста с его разметкой), чтение с остановками, перекрестная дискуссия, ЗХУ (знаю, хочу узнать, узнал, т. е. приведение информации в логический порядок, его цель — систематизация знаний по теме);
- 3 фаза: кластер («информационный гроздь», прием графической систематизации материала), эссе, синквейн (стихотворение из пяти строк, цель которого — синтезировать, обобщить информацию по теме). Это быстрый способ подведения итога по теме, рефлексия, способ резюмирования полученной информации и изложения сложных идей, чувств и представлений в нескольких словах.

Технология развития критического мышления является фундаментом для освоения новых видов деятельности. Предметом любой новой педагогической технологии являются конкретные взаимодействия обучающихся и преподавателей в разных видах деятельности, организованные на базе точного структурирования, систематизации, программирования, алгоритмизации, стандартизации способов и приемов обучения либо воспитания, с внедрением компьютеризации и технических средств.

**Здоровьесберегающие технологии** оптимально сочетают специфические и общепедагогические методы в соответствии с методическими принципами:

- соблюдение режима занятий;
- построение урока с учетом работоспособности обучающихся;

- использование оздоровительных двигательных, зрительных минуток на уроках; использование наглядности;
- выполнение гигиенических требований к уроку;
- благоприятный эмоциональный настрой на уроке;
- использование на уроках комплексно - нейтрализующих приемов;
- организация и проведение уроков здоровья;
- организация тренинга с учащимися с ослабленным здоровьем;
- выполнение на уроках литературного чтения упражнений на дыхание («потушить свечу», «подуть на горячее молоко», «дунуть на одуванчик», наклон вперед – вдох – выдох, произносятся гласные звуки и т.д.

**Технология личноно - ориентированного обучения** строит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищенности, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

### **Игровые технологии**

В современной школе, делающей ставку на активизацию и интенсификацию учебного процесса, игровая деятельность используется в следующих случаях:

- в качестве самостоятельных технологий для освоения понятия, темы и даже раздела учебного предмета;
- как элемент более общей технологии;
- в качестве урока или его части (введение, контроль);
- как технология внеклассной работы.

Понятие "игровые педагогические технологии" включает достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр. В отличие от игр вообще, педагогическая игра обладает существенным признаком - четкого обучения и соответствующим ей педагогическим результатом, которые могут быть обоснованы в явном виде и характеризуются учебно-познавательной направленностью. Игровая форма занятий создается на уроках при помощи игровых приемов и ситуаций, выступающих как средство побуждения, стимулирования к учебной деятельности. В игре нет легко опознаваемого источника знаний, нет обучаемого лица. Процесс обучения развивается на языке действий, учатся и учат все участники игры в результате активных контактов друг с другом. Игровое обучение ненавязчиво. Игра большей частью добровольна и желанна.

Реализация игровых приемов и ситуаций при урочной форме занятий происходит по следующим основным направлениям:

- дидактическая цель ставится перед учащимися в форме игровой задачи;
- учебная деятельность подчиняется правилам игры;
- учебный материал используется в качестве ее средства;
- в учебную деятельность вводится элемент соревнования, который переводит дидактическую задачу в игровую;
- успешное выполнение дидактического задания связывается с игровым результатом.

Место и роль игровой технологии в учебном процессе, сочетание элементов игры и учения во многом зависят от понимания учителем функций педагогических игр. Функция игры - ее разнообразная полезность. У каждого вида игры своя полезность. Выделим наиболее важные функции игры как педагогического феномена культуры.

*Социокультурное назначение игры.* Игра - сильнейшее средство социализации ребенка, включающее в себя как социально-контролируемые процессы целенаправленного воздействия их на становление личности, усвоение знаний, духовных ценностей и норм, присущих обществу или группе сверстников, так и спонтанные процессы, влияющие на формирование человека. Социокультурное назначение игры может означать синтез усвоения человеком богатства культуры, потенций воспитания и формирования его как личности, позволяющей функционировать в качестве полноправного члена коллектива.

*Функция межнациональной коммуникации.* Игры национальны и в то же время интернациональны, межнациональны, общечеловечны. Игры дают возможность моделировать разные ситуации жизни, искать выход из конфликтов, не прибегая к агрессивности, учат разнообразию эмоций в восприятии всего существующего в жизни.

*Функция самореализации человека в игре.* Это одна из основных функций игры. Для человека игра важна как сфера реализации себя как личности. Именно в этом плане ему важен сам процесс игры, а не ее результат, конкурентность или достижение какой-либо цели. Процесс игры - это пространство самореализации. Человеческая практика постоянно вводится в игровую ситуацию, чтобы раскрыть возможные или даже имеющиеся проблемы у человека и моделировать их снятие.

*Коммуникативная игра.* Игра - деятельность коммуникативная, хотя по чисто игровым правилам и конкретная. Она вводит учащегося в реальный контекст сложнейших человеческих отношений. Любое игровое общество - коллектив, выступающий применительно к каждому игроку как организация и коммуникативное начало, имеющее множество коммуникативных связей. Если игра есть форма общения людей, то вне контактов взаимодействия, взаимопонимания, взаимоуступок никакой игры между ними быть не может.

*Диагностическая функция игры.* Диагностика - способность распознавать, процесс постановки диагноза. Игра обладает предсказательностью; она диагностичнее, чем любая другая деятельность человека, во-первых, потому, что индивид ведет себя в игре на максимуме проявлений (интеллект, творчество); во-вторых, игра сама по себе - это особое "поле самовыражения".

*Игротерапевтическая функция игры.* Игра может и должна быть использована для преодоления различных трудностей, возникающих у человека в поведении, в общении с окружающими. Эффект игровой терапии определяется практикой новых социальных отношений, которые получает учащийся в ролевой игре. Именно практика новых реальных отношений, в которые ролевая игра ставит учащегося как со взрослыми, так и со сверстниками, отношений свободы и сотрудничества взамен отношений принуждения и агрессии, приводит в конце концов к терапевтическому эффекту.

*Функция коррекции в игре.* Психологическая коррекция в игре происходит естественно, если все учащиеся усвоили правила и сюжет игры, если каждый участник игры хорошо знает не только свою роль, но и роли своих партнеров, если процесс и цель игры их объединяют. Коррекционные игры способны оказать помощь учащимся с отклоняющимся поведением, помочь им справиться с переживаниями, препятствующими их нормальному самочувствию и общению со сверстниками в группе.

*Развлекательная функция игры.* Развлечение - это влечение к разному, разнообразному. Развлекательная функция игры связана с созданием определенного комфорта благоприятной атмосферы, душевной радости как защитных механизмов, т. е. стабилизации личности, реализации уровней ее притязаний. Развлечение в играх - поиск. Игра обладает магией, способной давать пищу фантазии, выводящей на развлекательность.

## **Игровые мотивы и организация игр**

Игровые формы обучения, как никакая другая технология, способствуют использованию различных способов мотивации:

*Мотивы общения:*

- обучающиеся, совместно решая задачи, участвуя в игре, учатся общаться, учитывать мнение товарищей;
- при решении коллективных задач используются разные возможности учащихся;
- обучающиеся в практической деятельности на опыте осознают полезность и быстро соображающих, и критически-оценивающих, и тщательно работающих, и осмотрительных, и рискованных со товарищей;
- совместные эмоциональные переживания во время игры способствуют укреплению межличностных отношений.

*Моральные мотивы.*

В игре каждый ученик может проявить себя, свои знания, умения, свой характер, волевые качества, свое отношение к деятельности, к людям.

*Познавательные мотивы:*

Каждая игра имеет близкий результат (окончание игры), стимулирует учащегося к достижению цели (победе) и осознанию пути достижения цели (нужно знать больше других).

В игре команды или отдельные ученики изначально равны (нет отличников и троечников, есть игроки). Результат зависит от самого игрока, уровня его подготовленности, способностей, выдержки, умения, характера.

Обезличенный процесс обучения в игре приобретает личностные значения. Учащиеся примеряют социальные маски, погружаются в историческую обстановку и ощущают себя частью изучаемого исторического процесса.

Ситуация успеха создает благоприятный эмоциональный фон для развития познавательного интереса. Неудача воспринимается не как личное поражение, а поражение в игре и стимулирует познавательную деятельность (реванш).

Состязательность - неотъемлемая часть игры - притягательна для обучающихся. Удовольствие, полученное от игры, создает комфортное состояние на уроках и усиливает желание изучать предмет.

В игре всегда есть некое таинство - неполученный ответ, что активизирует мыслительную деятельность ученика, толкает на поиск ответа.

В игровой деятельности в процессе достижения общей цели активизируется мыслительная деятельность. Мысль ищет выход, она устремлена на решение познавательных задач. Управление многими играми необходимо для активации процесса самовоспитания обучающегося. К педагогическим подходам организации игр необходимо отнести ряд следующих моментов:

*Выбор игры.*

Выбор игры, в первую очередь, зависит от того, каков обучающийся, что ему необходимо, какие воспитательные задачи требуют своего разрешения. Если игра коллективная, необходимо хорошо знать каков состав играющих, их интеллектуальное развитие, физическая подготовленность, особенности возраста, интересы, уровни общения и совместимости и т. п.

Разбивка на команды, группы, распределение ролей в игре. Игровым обычно называют коллектив детей, созданный для проведения игр. Как известно, существуют игры, не требующие разделения на группы, и игры командные. Разбивка на коллектив требует соблюдения этики, учета привязанностей, симпатий, антипатий. Игровая практика детей накопила немало демократических игротехнических примеров разделения на микроколлективы играющих, в частности, жеребьевку, считалки.

*Распределение ролей.* Роли могут быть активными и пассивными, главными и второстепенными. Распределение детей на роли в игре - дело трудное и щепетильное.

Распределение не должно зависеть от пола ребенка, возраста, физических особенностей. Многие игры построены на равноправии ролей. Для некоторых игр требуются капитаны, водящие, т. е. командные роли по сюжету игры. Учитывая, какая роль особенно полезна ребенку, воспитатель использует следующие приемы:

- назначение на роль непосредственно взрослым;
- назначение на роль через старшего (капитана, водящего);
- выбор на роль по итогам игровых конкурсов (лучший проект, костюм, сценарий);
- добровольное принятие роли ребенком, по его желанию;
- очередность выполнения роли в игре.

При распределении командных ролей следует делать, так, чтобы роль помогала неавторитетным укрепить авторитет, неактивным -- проявить активность, недисциплинированным - стать организованными детям, чем-то себя скомпрометировавшими, - вернуть потерянный авторитет; новичкам и ребятам, сторонящимся детского коллектива, - проявить себя, сдружиться со всеми.

В игре необходимо следить за тем, чтобы не появлялись зазнайство, превышение власти командных ролей над второстепенными. Неподчинение в игре может разрушить игру. Необходимо следить за тем, чтобы у роли было действие; роль без действия - мертва, обучающийся выйдет из игры, если ему нечего делать. Нельзя использовать в игре отрицательные роли, они приемлемы только в юмористических ситуациях.

*Развитие игровой ситуации.* Под развитием понимается изменение положения играющих, усложнение правил игры, смену обстановки, эмоциональное насыщение игровых действий. Участники игры социально активны постольку, поскольку никто из них не знает до конца всех способов и действий выполнения своих функциональных задач в игре. В этом заключен механизм обеспечения интереса и удовольствия от игры.

*Основные принципы организации игры:*

отсутствие принуждения любой формы при вовлечении детей в игру; принцип развития игровой динамики;

принцип поддержания игровой атмосферы (поддержание реальных чувств детей);

принцип взаимосвязи игровой и неигровой деятельности;

для педагогов важен перенос основного смысла игровых действий в реальный жизненный опыт обучающихся;

принципы перехода от простейших игр к сложным игровым формам;

логика перехода от простых игр к сложным связана с постепенным углублением разнообразного содержания игровых заданий и правил:

- от игрового состояния к игровым ситуациям;
- от подражания к игровой инициативе;
- от локальных игр к играм-комплексам;
- от возрастных игр к безвозрастным, "вечным".

Урок, проводимый в игровой форме, требует определенных правил:

- Предварительная подготовка. Надо обсудить круг вопросов и форму проведения.
- Должны быть заранее распределены роли. Это стимулирует познавательную деятельность.
- Обязательные атрибуты игры: оформление, карта города, корона для короля, соответствующая перестановка мебели, что создает новизну эффект неожиданности и будет способствовать повышению эмоционального фона урока.
- Обязательная констатация результата игры.
- Компетентное жюри.

### **Технологии развивающего обучения**

**Диалоговые технологии** связаны с созданием современной коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить

единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet.

Наименование дисциплины	Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий
Основы деловой культуры	Компьютерные симуляции, групповые дискуссии Психологические тренинги, интернет технологии, здоровье сберегающие технологии
Основы бухгалтерского учета	Разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии
Организация и технология розничной торговли	Деловые игры, дискуссии,
Санитария и гигиена	Разбор конкретных ситуаций, Деловые игры,
Безопасность жизнедеятельности	интернет технологии, здоровье сберегающие технологии. Деловые игры
Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, групповые дискуссии Разбор конкретных ситуаций, Деловые игры. Психологические тренинги, интернет технологии, здоровье сберегающие технологии
Междисциплинарные курсы	Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции Применение виртуальной лаборатории для проведения практических работ. Модульные технологии
Учебная практика	Кейс- технологии, разбор конкретных технологий, практико- ориентированные элементы
Охрана труда	Психологические тренинги, интернет технологии, здоровье сберегающие технологии

#### 4.2. Организация самостоятельной работы обучающихся

В современном образовательном процессе нет проблемы более важной и одновременно более сложной, чем организация самостоятельной работы студентов. В связи с введением в образовательный процесс нового Федерального государственного образовательного стандарта все более актуальной становится эта задача. Одной из целей профессионального образования является формирование активной, творческой, профессионально подготовленной личности, мировоззрение и стиль мышления которой не просто отвечают современным условиям, но и ориентированы на перспективу. Самостоятельная работа студентов - это организованная преподавателем активная деятельность студентов, направленная на выполнение поставленной цели осуществляемая без непосредственного участия педагога, но по его заданиям и под его руководством. Любой учебный процесс ориентируется на передачу знаний от педагога к обучающемуся, успешное их накопление и последующее активное применение на практике.

Самостоятельная работа проводится с целью систематизации и закрепления полученных знаний и практических умений; углубления и расширения теоретических знаний; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию; развития познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирования самостоятельности мышления, самосовершенствованию и самореализации; развития исследовательских умений. Роль самостоятельной работы студентов в образовательном процессе техникума заключается в формировании будущего рабочего, способного к самообразованию, саморазвитию, инновационной деятельности. Решение этой задачи невозможно только путем передачи знаний в готовом виде от преподавателя к студенту.



Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является перевод всех студентов на индивидуальную работу с переходом от формального выполнения определенных заданий при пассивной роли студента к «познавательной активности» с формированием собственного мнения при решении поставленных проблемных вопросов и задач.

Увеличение роли самостоятельной работы студентов означает принципиальный пересмотр организации учебно-воспитательного процесса, который должен строиться так, чтобы формировать компетенции, развивать умение учиться, формировать у студента способности к саморазвитию, творческому применению полученных знаний, способам адаптации к профессиональной деятельности в современном мире.

Самостоятельная работа реализуется непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических и семинарских занятиях, при выполнении лабораторных работ; в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.; библиотеке, дома, при выполнении студентом учебных и творческих задач. Рассматривая вопросы самостоятельной работы студентов, обычно имеют в виду, в основном, внеаудиторную работу. Надо сказать, что для активного владения знаниями в процессе аудиторной работы нужно понимание учебного материала и наиболее оптимальное его восприятие. На первых курсах, идет упор на запоминание материала с элементами понимания, не уделяется внимание проблеме его восприятия. Мало просматриваются междисциплинарные связи. Особенно опасно это для фундаментальных дисциплин. Не закрепленные в других видах деятельности знания студентов, как правило, быстро забываются.

Задания для самостоятельной работы могут быть:

- для овладения знаниями: чтение текста, составление плана текста, составление опорного конспекта, работа со словарями, справочниками, технической документации, использование компьютерной техники, интернета;

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответы на контрольные вопросы, тесты, аналитическая обработка текста (подготовка к выступлению на семинаре, конференции, тематических кроссвордов, тестирование и т.д.).

- для формирования умений: решение вариативных задач, решение задач по образцу, выполнение расчетно-графических работ, решение производственных ситуаций, подготовка к деловым играм, подготовка курсовых и дипломных работ.

Студенту предоставляется право выбора темы и даже руководителя работы. Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику дисциплины, индивидуальные особенности студентов, соответствовать объему изучаемого материала.

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема конкретной тематики, сложности, уровня умений студентов.

Чтобы развить положительное отношение студентов к самостоятельной работе, следует на каждом ее этапе разъяснять цели работы, контролировать их понимание студентами, формируя у них умение, самостоятельно ставить задачи и выбирать цели. Аудиторная самостоятельная работа может реализовываться при проведении практических занятий, семинаров, выполнении лабораторного практикума. Результативность самостоятельной работы студентов во многом определяется наличием активных методов ее контроля.

Виды практических заданий для самостоятельной работы студентов, применяемые преподавателями техникума

1. Составить опорный конспект по теме...
2. Сформулировать вопросы...
3. Сформулировать собственное мнение...

4. Продолжить фразу...
  5. Дать определения следующим терминам...
  6. Составить опорный конспект своего ответа.
  7. Написать реферат.
  8. Составить отчёт по теме...
  9. Разработать алгоритм последовательности действий...
  10. Составить таблицу с целью систематизации материала...
  11. Заполнить таблицу, используя...
  12. Заполнить блок-схему...
  13. Смоделировать конспект урока по теме...
  14. Смоделировать домашнее задание.
  15. Сделать самоанализ практики: эффективность использования приёмов, методов и средств воспитания детей.
  16. Осуществить аналитический разбор публикации по заранее определённой преподавателем теме.
  17. Составить тематический кроссворд.
  18. Составить план текста, конспект.
  19. Решить ситуационные задачи.
  20. Подготовиться к семинару, деловой игре.
- Приёмы самостоятельной работы студентов.

### ***1. Работа с учебником.***

Для обеспечения максимально возможного усвоения материала и с учётом индивидуальных особенностей Студенов, предлагается им следующие приёмы обработки информации учебника:

- конспектирование;
- составление плана учебного текста;
- выделение проблемы и нахождение путей её решения;
- самостоятельная постановка проблемы и нахождение в тексте путей её решения;
- определение алгоритма практических действий (план, схема).

### ***2. Опорный конспект.***

Зачастую педагог обучает от параграфа к параграфу, от пункта к пункту и лишь в конце темы пытается связать весь материал на обобщающем уроке. Куда целесообразнее, даже с психологической точки зрения, дать студентам представление об изучаемой теме на первом уроке, искусно оформив её содержание как небольшой опорный конспект. Он нужен всем – и сильным, и слабым. И тогда студенты не будут учиться сегодня, забыв выученное вчера и не зная того, что будет завтра. Опорный конспект дается на этапе изучения нового материала, а потом используются при повторении. Опорный конспект позволяет не только обобщать, повторять необходимый теоретический материал, но и даёт педагогу огромный выигрыш во времени при прохождении материала.

### ***3. Тесты***

Тесты воспринимаются студентами как своеобразная игра. Тем самым снимается целый ряд психологических проблем – страхов, стрессов, которые, к сожалению, характерны для обычных форм контроля знаний студентов.

Основное достоинство тестовой формы контроля – это простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы.

#### **Тесты 1 уровня**

Требуют выбора 1 или нескольких правильных ответов на вопросы из ниже предложенных.

- На проверку качества усвоения знаний и применения знаний на практике: выбрать один из перечисленных способов \_\_\_\_\_
- На соотнесение: найдите общее и различия в изучаемых объектах.
- На проверку рефлексии: установите соответствие \_\_\_\_\_

#### Тесты 2 уровня

• Задания на подстановку: эти задания требуют выбора и дополнения фраз, формул, графических изображений, схем и т.д. предложенными недостающими или составляющими.

Определение с пропущенным словом \_\_\_\_\_

Подтекстовые слова и фразы: \_\_\_\_\_

• Задания на конструирование ответа: заполнение таблицы, изображение схемы, графика, написание формулы и т.д.)

Заполнить таблицу \_\_\_\_\_

• Задания на решение конкретной ситуации.

*Требования к тестам, предъявляемым студентам*

1. Задания должны быть типичными для данной дисциплины;
2. Объём задания должен обеспечивать выполнение теста за ограниченное время (не более часа);
3. Задание по сложности, структуре, трудности должно быть объективно посильным для выполнения студентами на соответствующем этапе обучения;
4. Задание по содержанию должно быть таким, чтобы правильное его выполнение имело только один эталон;
5. Сложность заданий в системе тестов должна повышаться по мере продвижения студентов в овладении профессией;
6. Формулировка содержания задания должна раскрывать поставленную перед учащимися задачу: что он должен сделать, какие условия выполнить, каких результатов достигнуть

#### **4. Семинар**

Форма проведения семинара очень гибкая.

На семинарах решаются следующие задачи:

- углубление, конкретизация и систематизация знаний, полученных студентами на предшествующих этапах учёбы;
- развитие навыков самостоятельной работы;
- ознакомление со спецификой работы с литературой;
- профессиональное использование знаний в учебных условиях.

Типы проведения семинарских занятий:

- вопросно-ответный семинар;
- развёрнутая беседа на основе заранее данного студентам плана, обсуждение письменных рефератов;
- заслушивание устных докладов студентов с последующим их обсуждением;
- семинар – диспут;
- теоретическая конференция;
- семинар – имитационная игра;
- комментированное чтение первоисточников.

#### **5. Задачное обучение.**

- практико-ориентированные задачи: выступают средством формирования у студентов системы интегрированных умений и навыков, необходимых для освоения профессиональных компетенций. Это могут быть ситуации, требующие применения умений и навыков, специфичных для профессии педагога (знания содержания предмета), ситуации, требующие организации деятельности, выбора её оптимальной структуры (организация детского коллектива, принципы организации занятий с детьми и т.п), личностно-ориентированных ситуаций (нахождение нестандартного способа решения).

- профессиональные задачи: выступают средством формирования у студентов умений определять, разрабатывать и применять оптимальные методы решения профессиональных задач. Они строятся на основе ситуаций, возникающих на различных уровнях осуществления практики и формулируются в виде производственных поручений (заданий).

Задачное обучение способно обеспечить целенаправленное, поэтапное формирование и контроль сформированности необходимых профессиональных компетенций.

Инструктаж к заданиям.

Инструктаж необходим для того, чтобы помочь студентам осмыслить содержание задания, требования учебной задачи.

Инструктаж может быть вводным, текущим, индивидуальным, групповым, фронтальным, подробным, свёрнутым и т.д.

Вводный фронтальный инструктаж проводится для разъяснения цели работы, преподаватель обращает внимание на те конечные результаты, к которым должны прийти студенты.

В тех случаях, когда предполагается новое задание, вводный инструктаж помогает связать выдвинутую задачу с имеющимися у студентов опорными знаниями, опытом или действиями, усвоенными ранее.

Полнота устного инструктирования зависит от этапа обучения. На начальном этапе оно более подробное. Вводный инструктаж при выполнении лабораторных и практических работ включает объяснение задания (что делать?), порядок его выполнения (как делать?), показ и выполнение приёмов (почему так делать?).

Письменные инструкции необходимы в тех самостоятельных работах, которые требуют строгой последовательности выполнения. Письменная инструкция представляет собой учебный алгоритм, руководствуясь которым студент решает задачу по строго намеченному пути, не допуская произвольных шагов.

Коррективный контроль – средство побуждения.

Если преподаватель внимательно наблюдает за работой студентов, он может использовать приёмы, направленные на корректирование их деятельности:

- уточняет суть задания, добиваясь понимания его всеми, если оно является общим;
- предупреждает о сложном моменте в процессе выполнения задания, чтобы предотвратить ошибку, допускаемую обычно большинством студентов;
- предлагает сообщить или показать промежуточные результаты;
- предлагает студентам самим контролировать свои действия.

Варианты критериев оценки самостоятельной работы студентов педагогом:

*Вариант 1*

1. Уровень усвоения студентом учебного материала;
2. Умение использовать теоретические знания при выполнении практических и ситуационных задач;
3. Уровень сформированности общеучебных умений;
4. Обоснованность и чёткость изложения материала;
5. Оформления материала в соответствии с требованиями;
6. Уровень самостоятельности при выполнении самостоятельной работы.
7. Показатели творческой деятельности:
  - видение новой проблемы в знакомой ситуации;
  - самостоятельное комбинирование известных способов деятельности в новой ситуации;
  - видение возможных путей решения данной проблемы;
  - построение принципиально нового способа решения проблемы;

*Вариант 2*

№	Основные общеучебные умения и навыки	Должен владеть студент		Владет ли на данный момент	
1.	Конспектировать, составлять план, тезировать				
2.	Цитировать материал.				
3.	Подготовить реферат, доклад, сообщение				
4..	Выступить с рефератом, докладом, сообщением				
5.	Быстро читать с различными целями (для усвоения важных деталей, для критической оценки, для долговременного запоминания).				
6.	Вести исследовательскую деятельность.				
7.	Логически осмысливать материал, выделяя в нём главное.				
8.	Систематизировать и классифицировать явления.				
9.	Соотносить, сравнивать факты, явления, концепции, точки зрения.				
10.	Строить умозаключения, обобщения на основе анализа собранного фактического материала.				
11.	Наблюдать.				
12.	Делать обоснованные выводы.				
13.	Критически оценивать информацию, давать ей оценку.				
14.	Использовать полученные знания в действии.				
15.	Осуществлять самоконтроль в ходе деятельности и корректировать её.				
16.	Проявлять творческую инициативу по разным направлениям деятельности.				

#### Педагогическое сопровождение самостоятельной работы студентов.

При анализе общей структуры дисциплины преподаватель заранее определяет:

- фрагменты темы, которые студенты могут усвоить самостоятельно;
- задания, направленные на формирование общеучебных умений;
- задания репродуктивного и творческого характера, направленные на развитие специальных умений, индивидуальных способностей студентов;
- формы организации коллективной самостоятельной деятельности (работа в парах, бригадно-групповая).

В тематическом плане должны быть обозначены только основные виды и формы организации самостоятельной работы, отражающие логическую последовательность изучения материала.

Определить место самостоятельной работы на уроке – означает рассчитать время, необходимое для его выполнения. Наиболее эффективно эта проблема может быть решена при использовании дифференцированных заданий, определяющих нагрузку, которая соответствует индивидуальным особенностям студентов.

**Алгоритм разработки материала для самостоятельной работы студентов:**

**1. Информационно- поисковый блок:**

- структура теоретического материала;
- содержание аспектов и логики представления каждой темы;
- необходимые требования к осмыслению изученного;

**2. Справочно-консультативный блок:**

- рекомендации и комментарии;

- алгоритм действий;
- памятки;
- конкретные примеры;
- понятийный аппарат;
- опорные конспекты;
- интернет-ресурсы;

### **3. Практико-ориентировочный блок:**

- вопросы для самопроверки изученного материала;
- практические задания и упражнения по плану: целевая установка, содержание задания, форма представления, время отчётности, критерии оценки;

### **4. Контрольно-оценочный блок:**

- задания обязательные и по выбору;
- задания для самопроверки;
- задания для дискуссионного обсуждения и взаимооценки;
- лист самооценки

## **4.3. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП**

### **4.3.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

№ п\п	Показатель	По физическим лицам	По ставкам
1	Количество преподавателей	6 чел	4ставок
2	Процент штатных педагогов	100%	
3	Количество преподавателей Прошедших повышение квалификации		
	В течение последнего года		
	В течение последних 2 лет		
	В течение последних 3 лет	4 чел	

### **4.3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Организация учебного процесса следующая:

Продолжительность учебной недели – 5 дней, продолжительность занятий 45 минут. Организация консультаций – групповая и индивидуальная.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся преподаватель на своих занятиях, применяет элементы новых педагогических технологий с применением электронных образовательных ресурсов, игровые, ролевые технологии, обучение в команде, т е х н о л о г и я

«дебаты», технология «метод проектов», кейс – технология, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой. Учебная практика (производственное обучение) проводится параллельно с реализацией междисциплинарного курса (МДК) в лаборатории, оборудованной необходимыми средствами обучения. Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 часов (академических) в неделю. Для организации учебной практики (производственного обучения) разрабатываются методические материалы: (инструкционные, технологические карты, методические рекомендации,

ситуационные задачи, карточки-задания), приобретается набор продуктов в зависимости от темы практического занятия. Организация учебной практики парная, индивидуальная.

ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.3.3. Материально-техническое обеспечение**

КГБПОУ «АТТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 100701.01 Продавец, контролер - кассир.**

<b>№</b>	<b>Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских</b>
1	Деловой культуры
2	Бухгалтерского учета
3	Организации и технологии розничной торговли
4	Санитарии и гигиены
5	Безопасности жизнедеятельности
6	Лаборатория торгово-технологического оборудования
7	Учебный магазин №1.
8	Учебный магазин №2.

9	Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир
10	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
11	Актный зал

## **5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения.**

В основу воспитательной деятельности техникума положена, концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы в техникуме осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческими общественными организациями: совет КГБПОУ «АТТ», студенческий совет, совет общежития,

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня.

Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу, следует считать:

Должностная инструкция классного руководителя; Положение о студенческом совете;

Положение о совете общежития;

Должностная инструкция воспитателя общежития;

Положение о службе психолого-педагогической, медицинской помощи и социальной помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении основных общеобразовательных программ, развитии и социальной адаптации;

Положение о единых требованиях к внешнему виду обучающихся техникума;

Положение о библиотеке.

Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений и его общественных организаций.

Координирующим, направляющим органом по воспитательной работе со студентами в техникуме является методическая комиссия «Укрепление здоровья подростков», классные руководители, мастера производственного обучения, совет общежития, старостат и заместитель директора по УВР. В состав МК «Укрепление здоровья подростков» входят:

медицинский работник,

руководитель физического воспитания, библиотекарь,

социальный педагог, психолог.

### **Подразделения, организующие воспитательную работу в техникуме.**

Заместитель директора по воспитательной работе назначается директором, осуществляет свою работу в соответствии с должностными обязанностями. Заместитель директора по УВР планирует, организует и обеспечивает качество воспитательного процесса.

Старостат организует и контролирует работу органов студенческого самоуправления, студенческих сообществ. Председатель студенческого совета техникума представляет интересы студентов и входит в состав Городской молодежной Думы при администрации города Алейска.



Совет общежития создает необходимые условия для проживания студентов, для развития студенческого творчества, осуществляет организационную помощь структурным подразделениям по организации культурно-массовой работы.

Служба психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, целью деятельности которого является социально-психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса в КГБПОУ «Алейский технологический техникум». Взаимодействие с центром курирует социальный педагог, который совместно с классными руководителями составляет индивидуальные планы работы и определяет методику работы со студентами, оказавшимися в трудной жизненной ситуации.

В техникуме активизирована деятельность органов студенческого самоуправления. В органах самоуправления техникума интересы студентов техникума представляют председатель студенческого совета техникума, который в свою очередь также представляет интересы студентов в Городской молодежной Думе при администрации города Алейска.

В центре внимания совета - организация и контроль работы студенческих активистов групп, работа по вовлечению студентов техникума в организацию и проведение спортивных, культурно-массовых мероприятий различного уровня, содействие реализации творческих инициатив студентов. Важнейшее место в обеспечении эффективности воспитательной работы со студентами техникума принадлежит классным руководителям и мастерам производственного обучения.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в техникуме, следующие должностные лица:

- 1) заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности в техникуме, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления техникума, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность;
- 2) председатели цикловых комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей и классных руководителей учебных групп;
- 3) классные руководители групп;
- 4) мастера производственного обучения;
- 5) воспитатель общежития;
- 6) социальный педагог;
- 7) психолог;
- 8) преподаватель - организатор основ безопасности жизнедеятельности;
- 9) руководитель физического воспитания.

Важную роль в воспитательном процессе играют классные руководители, которые закрепляются за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства.

На основе обще техникумовского плана классные руководители ежегодно составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

Один раз в неделю классный руководитель работает с группой на тематическом классном часе, собрании актива группы или административном классном часе.

На тематических классных часах обсуждаются различные темы, такие как: пропаганда ЗОЖ, беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения, привитие культуры поведения в общественных местах и многое другое. На административных - обсуждение итогов успеваемости и посещаемости за месяц, итогов экзаменационных сессий.

Техникум реализует целевую программу «Социально-психологическая адаптация студентов 1 курса». С этой целью в техникуме ежегодно проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеучебной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой - определить наиболее эффективные пути и способы их решения.

С учетом возрастных особенностей студентов техникума разработана и второй год реализуется целевая программа «Профилактика правонарушений и асоциальных проявлений».

Также в техникуме реализуется программа «Путь к успеху!», ориентированная на проф. ориентационную работу с выпускниками общеобразовательных школ и учреждений СПО с целью популяризации профессий. В рамках данной программы ведется работа со студентами техникума, направленная на повышение профессиональной грамотности и конкурентоспособности на рынке труда.

В работе со студентами техникума используются разнообразные формы организации воспитательной деятельности: культурно-массовые мероприятия (концерты, конкурсы, выставки («Посвящение в студенты», «Суперпапа», «Моя мама - лучшая!», «Зажги свою звезду»).

Студенты техникума принимают участие в внутри техникумовских мероприятиях (конкурс «Студент года», конкурс «Я в профессии», «Играй, гармонь студенческая», конкурс патриотической песни, конкурс стенгазет, фотоконкурс, фестиваль творчества «Весна студенческая»), а также программах городского и краевого уровней.

Целью данных проектов является выявление и развитие талантливой молодежи, творческих способностей студентов и воспитание коллективного духа. Это наиболее популярные в студенческой среде мероприятия.

Положительным моментом следует считать тот факт, что студенты, выходя на сцену, приобретают навыки публичного выступления.

В техникуме создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов есть возможность заниматься научной и общественной работой, творчеством и спортом; иметь открытый доступ в интернет, пользоваться современной библиотекой, спортивным залом и площадками - всей материальной базой учебного заведения. Имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующее эффективному проведению культурно-массовых мероприятий:

- 1) акустическая система;

- 2) световые приборы;

- 3) компьютер, ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других наглядных материалов во время проведения мероприятий, телевизор.

В техникуме работает творческий коллектив

- вокальная студия «Юность», способствующая воспитанию умения работать в творческом коллективе; приобщению к музыкальному искусству, к творчеству композиторов различных эпох, стилей, направлений.

Студенты техникума имеют возможность заниматься в студии и клубе.

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности или незаконности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, содействие в работе правоохранительных органов, охрана общественного порядка в

техникуме, общежитии, на молодежных мероприятиях, воспитание в духе уважения к законодательству РФ.

В техникуме действует Совет профилактики.

В целях профилактики асоциальных проявлений: негативных привычек, наркомании, курения и алкоголизма предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение и помощь различных сфер социальной направленности, таких как:

детский психиатр (нарколог),

кожно-венерологический диспансер, отдел по делам молодежи г. Алейска, общественные организации и административные структуры, межмуниципальный отдел МВД РФ «Алейский» Алтайского края (отдел дознания, отдел участковых уполномоченных, следственный отдел и подразделение по делам несовершеннолетних).

Совместно с ними разрабатывается план мероприятий по профилактике различных асоциальных явлений в студенческой среде, который включает в себя лекции о вреде употребления спиртных напитков и табака, наркотических и психотропных препаратов, по профилактике экстремизма; показ видеофильмов о толерантности, о проблемах молодежи. Совместно со специалистами проводятся различные акции. Используется наглядность, с помощью которой студент может узнать больше о профилактике инфекционных заболеваниях, проведение мероприятия по сдаче крови и многое другое.

Студенты техникума являются волонтерами молодежного движения.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем разъяснительной работы и привлечения молодежи к занятиям спортом. Эту работу среди студентов техникума проводит туристический клуб.

В течение учебного года для студентов техникума работают секции: волейбольная, баскетбольная, легкой атлетики, лыжного спорта, настольного тенниса, борьбы, кикбоксинга.

Для занятий спортом студентам техникума, предоставляется материальная база:

спортивный зал 26м. x14м. – 364 м<sup>2</sup>; тренажёрный зал – 6 x 5 – 30 м<sup>2</sup>; спортивная площадка открытого типа – 82м. x 100м. – 8200м<sup>2</sup>; стрелковый тир – 30 x 5,5 – 165м<sup>2</sup>.

Студенты техникума ежегодно участвуют в городской спартакиаде учебных заведений города Алейска в различных видах: легкая атлетика, мини-футбол, баскетбол, волейбол, настольный теннис, гиревой спорт, шахматы.

В рамках государственной политики поддержки спорта, студенты техникума принимают активное участие в спортивных мероприятиях не только в учебном заведении, но и на городском и краевом уровне в различных видах спорта, что сказывается на достижениях спортсменов, подготовленных в учебном заведении.

Спортивно – массовая и оздоровительная работа в техникуме организуется руководителем физической культуры согласно календарю спортивных мероприятий.

Информационное сопровождение. Значительная роль в формировании среды техникума принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Регулярно обновляется информация для абитуриентов и родителей. На новостной странице освещаются итоги проведенных в техникуме мероприятий, участие в конкурсах различного уровня (учебного заведения, городского и краевого).

В техникуме имеется необходимое количество информационных стендов (стенд администрации, отделений, цикловых комиссий, студенческого совета, спортивных достижений), которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

Библиотека предоставляет студентам современные возможности использования своего библиотечного фонда.

## **6. Оценка результатов освоения ОПОП**

## 6.1. Контроль и оценка достижений

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются педагогами самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

### ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Учебные дисциплины и профессиональные модули (его составляющие), в т.ч. введенные за счет часов вариативной части программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС), являются обязательными для аттестации элементами ППКРС, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации, определяемых краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением самостоятельно:

- контрольная работа,
- зачет,
- дифференцированный зачет,
- дифференцированный зачет (комплексный),
- экзамен,
- экзамен (комплексный),
- экзамен (квалификационный).

По дисциплинам «Физическая культура» формой промежуточной аттестации являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Зачет и дифференцированный зачет, как формы промежуточной аттестации могут предусматриваться образовательным учреждением по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика):

- которые согласно рабочему учебному плану изучаются на протяжении нескольких семестров;
- на изучение которых, согласно рабочему учебному плану, отводится наименьший по сравнению с другими объем часов обязательной учебной нагрузки. Как правило, по таким дисциплинам требования к выпускнику предъявляются на уровне знаний.

Экзамен (квалификационный) является **обязательной формой** промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

**ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЧЁТА И ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА**  
Промежуточную аттестацию в форме зачета, дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Вопросы (задания) к зачету и дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов, согласуются на заседании методической комиссии и утверждаются

заместителем директора по учебно-производственной работе. При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке словом «зачет». При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на дифференцированном зачете, заносится в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной).

**ПРОВЕДЕНИЕ ЭКЗАМЕНА И ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**  
Экзамены в техникуме могут проводиться рассредоточено или концентрировано. На промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) рекомендуется отводить не более 1 недели (36 часов) в семестр.

При проведении экзаменов график проведения экзаменов утверждается директором техникума, или лицом его заменяющим, и доводится до сведения обучающихся не менее чем за две недели до начала экзаменов.

Промежуточную аттестацию в форме экзамена и экзамена (квалификационного) следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (общих и профессиональных компетенций) требованиям соответствующей ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств формируются из контрольно-оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей, соответствующего ППКРС.

Комплекты контрольно-оценочных средств разрабатываются училищем самостоятельно, рассматриваются и согласовываются на заседаниях методических комиссий, утверждаются директором училища и проходят согласование с представителями работодателей. Форма проведения экзамена по дисциплине и экзамена (квалификационного) устанавливается учреждением и доводится до сведения обучающихся в начале соответствующего семестра.

Проведение экзамена  
К началу проведения экзамена по учебной дисциплине должны быть подготовлены следующие документы:  
- экзаменационные билеты (контрольно-оценочные средства);  
- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене;  
- экзаменационная ведомость ;  
- журнал учебных занятий;  
- зачетные книжки.

Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данной дисциплине или МДК в экзаменуемой группе.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочей программой по учебной дисциплине или МДК;  
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;  
- обоснованность, четкость, краткость изложения устного ответа или качественное выполнение практического задания.  
Уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в зачетную книжку обучающегося (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные).

Экзаменационная оценка по учебной дисциплине или МДК за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или МДК и выставляется в приложении к диплому.

По завершении всех экзаменов допускается пересдача экзамена, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку. С целью повышения оценки допускается повторная сдача экзамена. Условия пересдачи и повторной сдачи экзамена определяются согласно настоящего Положения.

Проведение экзамена (квалификационного)

Целью проведения экзамена (квалификационного) является подтверждение сформированности у обучающегося всех общих и профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля.

Для проведения экзамена (квалификационного) приказом создается комиссия в количестве не более 5 человек, в состав которой включается председатель (представитель работодателя), ведущие преподаватели и представители работодателей. На сдачу экзамена (квалификационного) предусматривается не более одной второй академического часа на каждого обучающегося

Экзамен (квалификационный) может проводиться в форме:  
- накопительного экзамена (с учетом результатов контроля в процессе освоения программы ПМ),  
- комбинированного экзамена (несколько этапов проверки различных результатов),  
- защиты курсового проекта (работы),

Техникум самостоятельно выбирает форму проведения экзамена (квалификационного).

К началу проведения экзамена (квалификационного) должны быть подготовлены следующие документы:

- задания для экзаменуемых;  
- пакет экзаменатора;  
- оценочная ведомость по профессиональному модулю  
- аттестационный лист по практике  
- экзаменационная ведомость  
- журнал учебных занятий;  
- зачетные книжки.

Оценочные ведомости по профессиональному модулю и отдельно аттестационные листы по практике прошиваются, пронумеровываются. К ним прикладывается ксерокопия экзаменационной ведомости. Всё это хранится в учебной части до окончания обучения, а затем сдаётся в архив.

Итогом экзамена квалификационного является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен», принятое решение заносится

председателем экзаменационной комиссии в зачетную книжку обучающегося и прописывается в приложении к диплому.

**ДОПУСК ОБУЧАЮЩИХСЯ К АТТЕСТАЦИИ**  
К аттестации (экзамену по учебным дисциплинам и экзамену квалификационному) допускаются обучающиеся, освоившие все составные элементы программы профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практика), полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по дисциплинам, предусмотренные рабочим учебным планом.

К аттестации могут быть допущены обучающиеся, имеющие неудовлетворительные оценки («2») не более чем по двум дисциплинам, выносимым на аттестацию. В таком случае эти обучающиеся аттестуются по данным дисциплинам в сроки, установленные для повторной аттестации.

К аттестации могут быть допущены также, обучающиеся, имеющие годовые неудовлетворительные оценки («2») по одной–двум теоретическим дисциплинам, по которым аттестация не проводится. Таким обучающимся выдают по этим дисциплинам индивидуальные задания и принимают по этим дисциплинам зачеты в сроки, установленные для повторной аттестации.

Вопрос о допуске обучающихся к аттестации обсуждается и принимается на педагогическом совете образовательного учреждения. Решение педагогического совета образовательного учреждения утверждается приказом директора.

Обучающимся, не сдавшим зачёты и экзамены в установленные сроки, заместитель директора по учебно-производственной работе своим письменным распоряжением может установить индивидуальные сроки сдачи экзаменов и зачётов с обязательством ликвидации академической задолженности не позднее одного месяца после начала последующего за экзаменами учебного семестра. В случае, если причиной академической задолженности обучающегося являлась болезнь или другая уважительная причина (семейные обстоятельства, стихийные бедствия), документально подтвержденные соответствующим учреждением (органом, организацией), обучающийся получает право посещения занятий последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим разделом сроки (не более 1 месяца). В иных случаях обучающийся не допускается к занятиям последующего учебного семестра до ликвидации академической задолженности в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца).

Обучающиеся, не ликвидировавшие академическую задолженность в установленные настоящим пунктом сроки (не более 1 месяца), отчисляются из техникума в соответствии с настоящим Положением и локальным актом образовательного учреждения «Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся».

#### **ПОВТОРНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Повторно аттестуются обучающиеся, получившие при аттестации неудовлетворительные оценки, а также те, кто был допущен до аттестации с неудовлетворительными годовыми оценками.

Обучающиеся выпускных курсов (выпускных групп) повторную аттестацию по теоретическим предметам обязаны пройти до начала производственной практики, не выпускных групп – до 1 октября текущего года. В эти же сроки проходят аттестацию обучающиеся, не проходившие ее по болезни или другим уважительным причинам.

График проведения повторной аттестации (график ликвидации задолженностей) доводится до сведения обучающихся и их родителей (лицам, их заменяющим).

Результаты повторной аттестации оформляются в ведомости на передачу (экзамена, зачета), которая не позднее следующего дня за днем аттестации, сдается в учебную часть.

По окончании повторной аттестации педагогический Совет обсуждает итоги и принимает решение о переводе обучающихся на следующий курс, допуске их к квалификационной аттестации или отчислении. Решение педагогического Совета утверждается приказом директора. Приказ в течение трех дней доводится до сведения обучаемых, их родителей (лиц, их заменяющих).

Обучающимся выпускных групп в целях получения более высокой итоговой оценки по их личному заявлению решением педагогического Совета образовательного учреждения может быть разрешено прохождение повторной аттестации в устной форме не более, чем по двум из дисциплин, изучаемых на предыдущих курсах. Решение педагогического совета техникума утверждается приказом директора.

Повторная аттестация обучающегося разрешается не более двух раз. В третий раз дифференцированный зачет (экзамен) по дисциплине принимается комиссией, состоящей из трех человек, которая утверждается приказом директора техникума.

## **6.2. Организация государственной (итоговой) аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой. Выпускная практическая квалификационная работа оценивается аттестационной комиссией, состав которой формируется из числа представителей образовательного учреждения (мастер производственного обучения, старший мастер) и внешних экспертов (представителей предприятия, *заведующий магазином*) по следующим критериям:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- выполнение установленных норм времени (выработки);
- умелое пользование оборудованием;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

Комиссия руководствуется следующими показателями оценки навыков и умений по выполнению выпускной практической квалификационной работы:

«5» (отлично) - уверенное и точное владение приемами работ, качественное выполнение работы без подсказки мастера, выполнение или перевыполнение нормы выработки, правильная организация рабочего места, соблюдение правил безопасности труда.

«4» (хорошо) - правильное владение приемами работы с несущественными ошибками, исправляемыми самим обучающимся; работа выполняется самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера); незначительно снижен уровень качества выполненной работы; норма выработки соответствует 100%; соблюдаются требования безопасности труда; правильно организуется рабочее место.

«3» (удовлетворительно) - недостаточное владение приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки); имеются значительные отклонения по качеству; несущественные ошибки в организации рабочего места; соблюдаются правила безопасности труда.



«2» (неудовлетворительно) - неточное выполнение приемов работы; неумение осуществлять самоконтроль; несоблюдение требований технической и технологической документации; невыполнение норм времени (выработки); недопустимые отклонения.

Перечень тем и содержание выпускных практических квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с преподавателем профессионального цикла, рассматривается на методической комиссии, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе, согласовывается с работодателем (подтверждение оформляется в виде подписи руководителя с печатью), после чего оформляется приказом директора.

Количество работ в перечне должно быть больше количества выпускников в группе.

Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких профессиональных компетенций и предъявление к оценке нескольких освоенных обучающимися компетенций.

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии «Продавец, контролер - кассир» проводится по 3 профессиональным модулям:

ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров»

ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»

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

### **6.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии или на базе учебно-производственной мастерской, где выпускник проходил производственную практику.

После окончания производственной практики руководитель выпускных практических работ оформляет аттестационный лист по практике по результатам освоения каждого модуля отдельно. Результаты проведения выпускной практической квалификационной работы оформляются протоколом заседания государственной аттестационной комиссии.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации. Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ППКРС.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями методической комиссии с учетом заявок предприятий, а также территориальных административных органов власти и с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании методической комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

