

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**

**МДК 01.01. Розничная торговля продовольственными товарами**

**МДК 01.02. Эксплуатация контрольно-кассовой техники**  
**Профессия 17353 Продавец продовольственных товаров**

**2023 г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС выпуск 51, раздел «Торговля и питание», параграф 35 Продавец продовольственных товаров 3 разряда) с учетом Профессионального стандарта по профессии Специалист по предоставлению парикмахерских услуг (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 г. N 1134н).

Разработчик:

Богданова Наталья Анатольевна, преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»,

Шорохова Елена Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

«Экономики, программирования и предпринимательства»

Протокол № 1 от 22.08 2023г

Председатель ЦК Е.Б. Гусева

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

ГАПОУ ТО

«Ишимский многопрофильный техникум»

Н.В. Осипенко  
«22» 08 2023г.

Согласованно:

М.А. Токровский  
И.П. Семенов

МП



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**

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

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир для обучающихся по программе социально-профессиональной адаптации по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

5.2.3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 1.8 Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчётные операции с покупателями.

ПК 1.9 Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков.

ПК 1.10 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 1.11. Оформлять документы по кассовым операциям.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

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

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

**иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей

**уметь:**

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

устанавливать градации качества пищевых продуктов;

оценивать качество по органолептическим показателям;

распознавать дефекты пищевых продуктов;

создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассового оборудование;

осуществлять подготовку ККТ различных видов;

работать на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности.

**знать:**

классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;  
особенности пищевой ценности пищевых продуктов;  
ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;  
показатели качества различных групп продовольственных товаров;  
дефекты продуктов;  
особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;  
технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;  
устройства и принципы работы оборудования;  
типовые правила эксплуатации оборудования;  
нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;  
Закон о защите прав потребителей;  
Правила охраны труда.

документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчёта и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификация устройств ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платёжеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта; правила оформления документов по кассовым операциям.

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

всего часов 860, в том числе;  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 860 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 860 час.;

МДК 01.01 -	242 часов;
МДК 01.02 -	78 часа;
учебной практики	288 часа.
производственной практики	252 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 5.2.2. Продажа продовольственных товаров, 5.2.3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 1.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 1.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 1.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 1.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 1.7.	Изучать спрос покупателей.
ПК 1.8.	Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчётные операции с покупателями.
ПК 1.9.	Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков.
ПК 1.10.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 1.11.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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.	Развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес - идей

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров	860	860				
ПК 1.1-1.11	МДК 01.01. Розничная торговля продовольственными товарами	242	242	132			
ПК 1.1-1.11	МДК 01.02. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	78	78	48			
ПК 1.1-1.11	Учебная практика, часов	288					288
	УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами	252					252
	УП.01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники	36					36
ПК 1.1-1.11	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252					252
	<b>Всего:</b>	<b>860</b>	<b>320</b>	<b>180</b>		<b>288</b>	<b>252</b>

**3.2. Содержание учебного материала обучения по профессиональному модулю  
ПМ.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическое занятие, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые компетенции
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
<b>ПМ.01 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров</b>		860/180		
<b>МДК 01.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		242/132		
<b>Раздел 1.1 Введение в товароведение</b>		<b>12</b>		
<b>Тема 1.1. Введение в товароведение</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2	
	1.Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; Особенности пищевой ценности продуктов;	6		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7.
	2.Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;			ОК 1. ОК 2. ОК 3.
	<b>Практическое занятие 1</b>	<b>6</b>	3	ОК 4. ОК 5. ОК 6.
	1. Классификация продовольственных товаров	6		ОК 7.
<b>Раздел 1.2 Зерномучные товары</b>		<b>24</b>		
<b>Тема 1.2. Зерно и зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	2	
	1. <b>Крупы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов крупы. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп крупяных товаров. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение крупяных товаров. Консультирование и продажа.	2		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7.
	2. <b>Мука.</b> Классификация, виды и типы помолов зерна; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп муки; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение муки. Консультирование и продажа.	2		ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.



	<b>3. Хлеб и хлебобулочные изделия</b> Классификация хлебобулочных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп хлебобулочных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий. Консультирование и продажа.	2		
	<b>4. Макароны изделия</b> Классификация макаронных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп макаронных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий.	2		
	<b>Практическое занятие 2</b>	16		
	1. Идентификация групп крупы, установить градацию качества по органолептическим показателям, распознать дефект круп	4		
	2. Идентификация групп муки, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект муки	4		
	3. Идентификация групп хлеба и хлебобулочных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект хлеба	4		
	4. Идентификация групп макаронных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект макаронных изделий	4		
<b>Тема 1.2.1</b> <b>Пищевые концентраты</b>	<b>Содержание</b>	8		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>1. Пищевые концентраты</b> Классификация групп, подгрупп и видов пищевых концентратов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп пищевых концентратов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов.	4	2	
	<b>Практическое занятие 3</b>	4	3	
	1. Идентификация групп пищевых концентратов, установить градации качества по органолептическим показателям распознать дефекты пищевых концентратов	4		
<b>Раздел 1.3</b> <b>Плодоовощные товары</b>		24		
<b>Тема 1.3.1. Свежие овощи</b>	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. Овощи свежие: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, томатные, десертные, пряные, бобовые и зерновые овощи	4		ПК 1.1. ПК 1.2.

	Классификация групп, подгрупп и видов свежих овощей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих овощей; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих овощей.			ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>Практическое занятие 4</b>	6		
	1. Товароведные характеристики основных групп свежих овощей	6		
<b>Тема 1.3.2. Свежие плоды</b>	<b>Содержание</b>	4		
	1. <b>Плоды свежие: семечковые, косточковые, тропические, субтропические плоды</b> Классификация групп, подгрупп и видов свежих плодов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих плодов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов. Консультирование и продажа.	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>Практическое занятие 5</b>	6	3	
	1. Товароведные характеристики основных групп свежих плодов;	6		
<b>Тема 1.3.4. Переработанные овощи и плоды.</b>	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. <b>Переработанные, плодовоовощные товары</b> Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодовоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодовоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодовоовощных товаров.	2		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	2. <b>Сушеные плоды, овощи. Квашеные и соленые овощи. Соленые грибы. Маринованные плоды, овощи и грибы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодовоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодовоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодовоовощных товаров.	2		
	<b>Овощные и плодовые консервы в герметичной таре.</b> <b>Быстрозамороженные.</b> Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодовоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодовоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодовоовощных товаров.			
	<b>Практическое занятие 6</b>	6	3	
	1. Идентификация плодовоовощных товаров (свежих овощей), установить градации	6		

	качества по органолептическим показателям, распознать дефекты плодоовощных товаров.			
<b>Раздел 1.4. Кондитерские товары</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 1.4.1. Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	
	<p><b>1. Крахмал и продукты его переработки.</b> Классификация групп, подгрупп и видов переработки крахмала; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного крахмала, сахара, меда; Показатели качества, дефекты, градации качества крахмала.</p> <p><b>Сахар.</b> Классификация групп, подгрупп и видов переработки сахара; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного сахара; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанного сахара. Консультирование и продажа.</p> <p><b>Мед.</b> Классификация групп, подгрупп и видов переработки меда; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного меда; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанного меда. Консультирование и продажа.</p>	4		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
<b>Тема 1.4.2. Сахаристые кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	
	<p><b>1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия</b></p> <p>Классификация групп, подгрупп и видов фруктово-ягодных кондитерских изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп фруктово-ягодных кондитерских изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение фруктово-ягодных кондитерских изделий.</p>	2		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3.

	<p><b>2. Карамельные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов карамельных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп карамельных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение карамельных изделий. Консультирование и продажа.</p> <p><b>Шоколад и какао-порошок.</b> Классификация групп, подгрупп и видов шоколада и какао-порошка; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп шоколада и какао-порошка; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение шоколада и какао-порошка.</p> <p><b>Конфеты, ирис, драже.</b> Классификация групп, подгрупп и видов конфет; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп конфет; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение конфет.</p>	2		ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>Практическое занятие 7</b>	8	3	
	1. Идентификация сахаристых кондитерских товаров (карамельных изделий, конфет), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты	4		
	2. Идентификация сахаристых кондитерских товаров (шоколада), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты	4		
<b>Тема 1.4.3. Мучные кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. <b>Мучные кондитерские изделия: печенье, крекер, галеты, пряники.</b> Классификация групп, подгрупп и видов печенья, и пряников, вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мучных кондитерских изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение печенья, и пряников. Консультирование и продажа.	4		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>Практическое занятие 8</b>	4	3	
	1. Идентификация мучных кондитерских товаров (печенья), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	4		
<b>Раздел 1.5. Вкусовые товары</b>		12		
<b>Тема 1.5.1. Пряности,</b>	<b>Содержание</b>	4	2	

приправы, чай, кофе	1. <b>Пряности.</b> Классификация групп, подгрупп и видов пряностей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп пряностей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пряностей. <b>Приправы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов приправ; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп приправ; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение приправ.	2		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	2. <b>Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки</b> Классификация групп, подгрупп и видов чая и кофе; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп чая и кофе; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение чая и кофе.	2		
	<b>Практическое занятие 9</b>	4	3	
	1. Идентификация вкусовых товаров (приправ, пряностей, чая), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров	4		
Тема 1.5.2. Алкогольные напитки	<b>Содержание</b>	2	2	
	1. <b>Спирт, водка, ликеро-водочные изделия, ром, виски.</b> Классификация групп, подгрупп и видов алкогольных напитков; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп алкогольных напитков; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение алкогольных напитков Консультирование и продажа.	1		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	2. <b>Виноградные вина: столовые, крепленые, крепкие, ароматизированные, игристые, шипучие (газированные) вина.</b> Классификация групп, подгрупп и видов вина; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп вина; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение вин Консультирование и продажа.	1		
	<b>Практическое занятие 10</b>	2	3	
	1. Идентификация вкусовых товаров (безалкогольных напитков), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров	2	52	
Раздел 1.6. Молоко и молочные продукты		22		
Тема 1.6.1. Молоко	<b>Содержание</b>	6	2	

	<b>1. Химический состав и пищевая ценность молока</b> Классификация групп, подгрупп и видов молока; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молока; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение молока.	4		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>Сливки, молочные консервы, мороженое.</b> Классификация групп, подгрупп и видов молочных продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молочных продуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка молока			
	<b>2. Коровье масло.</b> Классификация групп, подгрупп и видов масла коровьего; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп масла коровьего; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение масла коровьего.	2		
	<b>Практическое занятие 11</b>	6	3	
	1. Идентификация молока, молочных консервов установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных консервов	6		
<b>Тема 1.6.2. Кисломолочных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>1. Кисломолочные напитки. Сметана. Творог и творожные изделия</b> Классификация групп, подгрупп и видов кисломолочных продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кисломолочных продуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кисломолочных продуктов Консультирование и продажа.	2		
	<b>2. Сыры: твердые сычужные сыры полутвердые сычужные сыры, мягкие сычужные сыры, рассольные сыры, кисломолочные и переработанные (плавленные) сыры.</b> Классификация групп, подгрупп и видов твердых сычужных сыров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп твердых сычужных сыров; Показатели качества, дефекты, , градации качества, упаковка, маркировка и хранение твердых сычужных сыров. Консультирование и продажа.	2		
	<b>Практическое занятие 12</b>	6	3	
	1. Идентификация кисломолочных продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных продуктов	6		
<b>Раздел 1.7. Яйца и яичные товары</b>		2		
<b>Тема 1.7.1. Яйца и яичные</b>	<b>Содержание</b>	2	2	ПК 1.1. ПК 1.2.

товары	1. <b>Яичные товары.</b> Классификация групп, подгрупп и видов яиц и яичных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп яиц и яичных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение яиц и яичных товаров.	2		ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
<b>Раздел 1.8. Пищевые жиры</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 1.8.1. Растительные масла и животные жиры</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	2	
	1. <b>Растительные масла, твердые растительные масла</b> Классификация групп, подгрупп и видов растительных масел; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп растительных масел; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение растительных масел <b>Животные топленые жиры.</b> Классификация групп, подгрупп и видов животных топленых жиров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп животных топленых жиров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение животных топленых жиров.	2		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	2. <b>Маргарин и маргариновая продукция.</b> Классификация групп, подгрупп и видов маргарина и маргариновой продукции; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп маргарина и маргариновой продукции; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение маргарина и маргариновой продукции. <b>Майонез.</b> Классификация групп, подгрупп и видов майонеза; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп майонеза; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение майонеза.	2		
	<b>Практическое занятие 13</b>	<b>6</b>	3	
	1. Контрольная работа по пройденным темам: масложировые товары и майонез (тесты и контрольные вопросы)	6		
<b>Раздел 1.9. Мясо и мясные товары</b>		<b>34</b>		

Тема 1.9.1. Виды мяса	Содержание	12	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	1. <b>Виды убойного скота.</b> Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса <b>Морфология и химический состав мяса.</b> Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	2		
	2. <b>Классификация и маркировка мяса.</b> Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса <b>Оценка качества мяса.</b> Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	2		
	3. <b>Субпродукты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов субпродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп субпродуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение субпродуктов.	2		
	5. <b>Мясо домашней птицы и дичи; мясо кроликов</b> Классификация групп, подгрупп и видов мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов.	2		



	<b>6. Хранение мяса, субпродуктов, мяса птицы и кролика</b> Классификация групп, подгрупп и видов мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов	2		
	<b>7. Мясные полуфабрикаты; мясные кулинарные изделия</b> Классификация групп, подгрупп и видов мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий Консультирование и продажа.	2		
	<b>Практическое занятие 14</b>	10	3	
	1. Контрольная работа по пройденным темам: мясо убойных животных, мясных субпродуктов, мяса домашней птицы, мясных полуфабрикатов (тесты и контрольные вопросы)	10		
<b>Тема 1.9.2. Колбасные изделия и мясные консервы</b>	<b>Содержание</b>	4	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>1. Колбасные изделия. Производство колбасных изделий</b> Классификация групп, подгрупп и видов колбасных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп колбасных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий Консультирование и продажа.	2		
	<b>2. Мясные консервы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов мясных консервов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных консервов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение консервов. Консультирование и продажа.	2		
	<b>Практическое занятие 15</b>	8	3	
	1. Идентификация колбасных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты колбасных изделий.	4		
	2. Товароведная характеристика мясных консервов, установить градации качества по органолептическим показателям, дефекты мясных консервов.	4		
<b>Раздел 1.10. Рыба и рыбные товары</b>		42		

<b>Тема 1.10.1. Виды промысловых рыб</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	1. <b>Химический состав и пищевая ценность рыбы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов основных промысловых рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп основных промысловых рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение основных промысловых рыб. <b>Живая товарная рыба; разделка рыбы</b> Классификация групп, подгрупп и видов живой рыбы; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп живой рыбы; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение живой рыбы	4		
	2. <b>Охлажденная рыба; мороженная рыба.</b> Классификация групп, подгрупп и видов охлажденной и мороженой рыбы; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп охлажденной и мороженой рыбы; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение охлажденной и мороженой рыбы Консультирование и продажа.	2		
	<b>Практическое занятие 16</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	
	1. Товароведная характеристика промысловых рыб, установить градации качества, распознать дефекты рыбных товаров.	6		
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	1. <b>Соленые и маринованные рыбные товары.</b> Классификация групп, подгрупп и видов соленых и маринованных рыбных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп соленых и маринованных рыбных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение соленых и маринованных рыбных товаров	4		

	<b>2. Сушеные рыбные товары; вяленые рыбные товары</b> Классификация групп, подгрупп и видов сушеных и вяленых рыбных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сушеных и вяленых рыбных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение сушеных и вяленых рыбных товаров Консультирование и продажа. <b>Копченые рыбные товары; балычные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов копченых рыбных товаров и балычных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп копченых рыбных товаров и балычных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение копченых рыбных товаров и балычных изделий.	2		
	<b>Практическое занятие 17</b>	6	3	
	1. Товароведная характеристика соленой и копченой рыбы, показатели качества, дефекты соленой и копченой рыбы.	6		
	<b>Содержание</b>	4	2	
	1. <b>Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.</b> Классификация групп, подгрупп и видов рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий <b>Рыбные консервы и пресервы.</b> Классификация групп, подгрупп и видов рыбных консервов и пресервов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп рыбных консервов и пресервов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение рыбных консервов и пресервов Консультирование и продажа.	4		
	<b>Практическое занятие 18</b>	6	3	
	1. Идентификация рыбных консервов и пресервов, установить градации качества, распознать дефекты консервов.	6		
<b>Тема 1.10.2. Икра, морепродукты</b>	<b>Содержание</b>	2	2	

	1. <b>Икорные товары.</b> Классификация групп, подгрупп и видов икры; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп икры; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение икры. <b>Морепродукты.</b> Классификация групп, подгрупп и видов морепродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп морепродуктов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение морепродуктов.	2		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	<b>Практическое занятие 19</b>	6	3	
	1. Рыбные консервы и пресервы, рыбные полуфабрикаты и рыбные кулинарные изделия, икра рыб, морепродукты	6		
<b>Раздел 2 . Торговое оборудование</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 2.1. Весоизмерительное и холодильное оборудование, торговый инвентарь</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	1. Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Классификация, назначение, отдельных видов торгового инвентаря	2		
	<b>Практическое занятие 20</b>	<b>6</b>	2	
	1. Классификация, назначение, отдельных видов весоизмерительного, холодильного оборудования, торгового инвентаря. Технические требования.	6		
<b>Тема 2.2 Закон о защите прав потребителей</b>	<b>Практическое занятие 21</b>	<b>8</b>	2	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.7. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.
	1. Правовое регулирование отношения в области защиты прав потребителей; Право потребителей на просвещение в области защиты прав потребителей; Качество товара (работы, услуги); Права и обязанности изготовителя; Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).	8	3	
<b>Экзамен</b>				
<b>МДК 01.02. Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b>		<b>78</b>		
<b>Тема 1. Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение расчётных операций с покупателями.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>32</b>		
	1. Документы, регламентирующие применение ККТ. Документы, регламентирующие применение ККТ. Регистрация ККТ в налоговых органах. Требования, предъявляемые к ККТ.	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 5 ПК 1.11

2. Устройство ККТ. Классификация ККТ. Основные механизмы и блоки, определяющие устройство ККТ. Оперативно-запоминающее устройство ККТ. Порядок работы на ККТ. Обязательные реквизиты чека.	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 5
3. Правила эксплуатации ККТ. Ввод ККТ в эксплуатацию.	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 5
4. Обязанности кассира-операциониста. Операции подготовки ККТ к работе. Правила расчёта с покупателями. Безналичные расчёты через операционные кассы. Операции окончания работы на ККТ.	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 6
5. Торговые вычисления. Основные единицы измерений и их преобразование. Простые и составные именованные числа и арифметические действия с ними. Вычисления средних и торговых величин. Методы вычисления на МК.	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 6
6. Техническое обслуживание ККТ. Межремонтное обслуживание ККТ. Устранение простейших неисправностей ККТ. Организация технического обслуживания и ремонта ККТ. Требования безопасности при эксплуатации ККТ.	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 6
<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>		
Практическое занятие 1. Порядок подготовки ККТ к работе.	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
Практическое занятие 2. Получение различных видов чеков, отчётов.	2	3	ОК 2, ОК 5, ОК 6 ПК 1.8
Практическое занятие 3. Выявить особенности устройства и составить алгоритм работы КМ ЭКР 2102Ф	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
Практическое занятие 4. Выявить особенности устройства и составить алгоритм работы КМ Касби 104К	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8

	Практическое занятие 5. Выявить особенности устройства и составить алгоритм работы КМ АМС 100Ф	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
	Практическое занятие 6. Выявить особенности устройства и составить алгоритм работы КМ Ока102Ф	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
	Практическое занятие 7. Выявить особенности устройства и составить алгоритм работы фискального регистратора Штрих М	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
	Практическое занятие 8. Выявить особенности устройства маркировочного оборудования	2	3	ОК 1, ОК 5, ОК 4 ПК 1.8
	Практическое занятие 9. Подсчёт стоимости покупок, товарные вычисления	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
	Практическое занятие 10. Порядок окончания работы на ККТ.	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПК 1.8
Тема 2. Проверка платёжеспособности государственных денежных знаков.	Содержание учебного материала	8		
	1.Оборудование проверки подлинности банкнот и счёта денег. Аппараты проверки подлинности банкнот: назначение преимущества, технические характеристики. 2.Аппараты для счёта, фасовки банкнот и проверки их подлинности, их технические характеристики. Аппараты для счёта и фасовки монет, их технические характеристики.	4	2	ОК 1, ОК 3, ОК 6
	2.Степень защиты банка России. Признаки платёжности денежных знаков.	2	2	
	Практические занятия			
	Практическое занятие 11. Работа продавца с банкнотами. решение производственных ситуаций	2	3	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.9
Тема 3. Проверка качества и	Содержание учебного материала	14		

количества товаров	продаваемых	1. Кассовое электронное торговое оборудование: - сканеры штрих кода, назначение, технические характеристики; - терминалы сбора данных, назначение, технические характеристики; - принтеры этикеток, назначение, технические характеристики; 2. Оборудование для работы с пластиковыми картами, способы использования.	4	2	ОК 1, ОК 3, ОК 6
		<b>Практические занятия</b>			
		Практическое занятие 12. Определение подлинности товара по штрих коду	2	3	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.9 ПК 1.10
		Практическое занятие 13. Вычисления стоимости штучных, развесных, мерных товаров. Вычисление суммы сдачи.	2	3	ОК 1, ОК 3, ПК 1.9 ПК 1.10
		Практическое занятие 14. Вычисление торговой скидки Расчет массы брутто, нетто, тары	2	3	ОК 1, ОК 3, ПК 1.9 ПК 1.10
		Практическое занятие 15. Расчет массы брутто, нетто, тары	2	3	ОК 1, ОК 3, ПК 1.9 ПК 1.10
		Практическое занятие 16. Инвентаризации товаров и оформление договора о материальной ответственности	2	3	ОК 1, ОК 3, ПК 1.9 ПК 1.10
Тема 4. Оформление документов по кассовым операциям.		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>		
		1. Документы по кассовым операциям. Журнал кассира-операциониста, назначение, требования и правила ведения. Учет кассовых операций. Порядок получения хранения и выдачи денежных средств.	4	2	ОК 1, ОК 3, ОК 5 ПК 1.11
		2. Назначение, классификация и требования, предъявляемые к оформлению актов	2	2	ОК 1, ОК 3, ОК 5
		<b>Практические занятия</b>			

	Практическое занятие 17. Оформление документов по кассовым операциям	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ПК 1.11
	Практическое занятие 18. Оформление акта по форме № КМ-1-3	2	3	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.11
	Практическое занятие 19. Оформление журнала кассира-операциониста (акта по форме № КМ-4)	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ПК 1.11
	Практическое занятие 20. Оформление документов при безналичных расчетах	4	3	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ПК 1.11 ПК 1.10
	Практическое занятие 21. Оформление перепроводительной ведомости	2	3	ОК 1, ОК 5, ОК 4, ПК 1.11
	Практическое занятие 22. Составление кассовых отчетов	4	3	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ПК 1.8 ПК 1.11
	Контрольная работа	2	3	ОК 1, ОК 3, ОК 5, ПК 1.8, 1.10, ПК 1.11
<b>Итоговая аттестация: экзамен</b>				



<p><b>УП.01.01 Розничная торговля продовольственными товарами</b>  <b>Раздел 1. Розничная торговля продовольственными товарами</b>  Тема 1.1. Введение в профессиональный вид деятельности продавца продовольственных товаров  Тема 1.2. Технология продажи основных зерновых культур.  Тема 1.3. Технология продажи плодоовощных товаров.  Тема 1.4. Технология продажи вкусовых товаров.  Тема 1.5. Технология продажи крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.  Тема 1.6. Технология продажи молочных товаров.  Тема 1.7. Технология продажи пищевых жиров.  Тема 1.8. Технология продажи мясных товаров.  Тема 1.9. Технология продажи яичных товаров.  Тема 1.10. Технология продажи рыбных товаров.  Тема 1.11. Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического и механического оборудования  Тема 1.12. Проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств.  <b>УП 01.02 Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b>  <b>Раздел 2. Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b>  Тема 2.1 Распознавание основных устройств различных типов ККТ  Подготовка к работе различных типов ККТ. Получение различных чеков на всех типов ККТ  Тема 2.2 Проверка платежеспособности денежных купюр. Проверка качества продаваемых товаров.  Тема 2.3 Эксплуатация контрольно-кассовой техники  Тема 2.4 Оформление договоров о материальной ответственности.  Подготовка денег для сдачи в банк. Заполнение акта снятия кассы.  Тема 2.5 Оформление документов по кассовым операциям.  Дифференцированный зачет</p>	258		ПК 1.1-1.11
---	-----	--	-------------

<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Знакомство с предприятием и инструктаж по охране труда, производственной и личной гигиены  Ознакомление с режимом работы, формами организации труда, правилами внутреннего распорядка.  Ознакомление с планировкой магазина, видами оборудования и инвентаря. Ознакомление с ассортиментным перечнем магазина, изучение ассортимента по наличию в торговом зале.  Ознакомление с поставщиками товаров и организацией товароснабжения магазина. Оформление заявок на завоз товаров.  Ознакомление с видами материальной ответственности в магазине и обязанностями работников магазина по сохранению товарно-материальных ценностей, с порядком оформления следующих документов: приходных и расходных документов, товарно-денежного отчета, инвентаризационной описи.  Участие в приемке по количеству и качеству продовольственных товаров  Участие в организации по размещению на хранение продовольственных товаров в магазине.  Применение различных способов укладки продовольственных товаров на оборудование, с учетом сроков и условий хранения.  Подготовка упаковочного материала и инвентаря, освобождение товаров от тары, сортировка, оформление продовольственных товаров, предварительной фасовки.  Участие в размещении и выкладке продовольственных товаров на оборудование, в оформление ценников, сюжетных витрин.  Продажа, организация расчетов с покупателями, правил обмена и возврата продовольственных товаров  Подготовка и эксплуатация контрольно-кассовой техники с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности.  Выполнение расчетных операций с покупателями.  Проверка платежеспособности государственных денежных знаков, качества и количества продаваемых товаров, упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары.  Оформление документов по кассовым операциям. Выполнение заключительных операций на контрольно-кассовой технике  Квалификационный экзамен</p>	252		ПК 1.1-1.11
<p><b>Всего:</b></p>	860		

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов торгового оборудования; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: контрольно-кассовые машины, машины для счёта купюр и монет, детекторы подлинности денег.

Технические средства обучения: компьютер, сканер, принтер, проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Арустамов, Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. -452с.
2. Голубкина, Т.С., Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и Технология /Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева С.А : учебник для начального проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 496с.
3. Голубкина, Т.С. Торговые вычисления: Учеб. Пособие для нач. проф.образования-М.: Издательский центр «Академия», 2009.-128с.
4. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для проф. образования /Миронова Н.Б., Петухова А.А. – 6-е изд. перераб. – М.: издательский центр «Академия», 2012.- 224с.
5. Яковенко, Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для нач. проф. образования – 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 224с. – (ускоренная форма подготовки)

#### **Дополнительные источники:**

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 160с.
2. Измайлова, С.С. Торговые вычисления. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для нач. проф. образования – М.:Издательский центр «Академия», 2011.- 64с..
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». - М.: Издательство «Омега-Л»: 2012.- 46с. (Законы Российской Федерации).
4. Закон Российской Федерации ЗАКОН РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ»

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

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

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 цикла и одним учебно-методическим печатными/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 циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

Модуль ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» необходимо изучить первым из трех модулей. Учебная практика проводится концентрированно. А производственная практика проводится после изучения модуля.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

(модуля).

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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
ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.	Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям продовольственных товаров	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи и витрины.	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Практикует обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Соблюдает условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Грамотно осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей.	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.	Изучает спрос покупателей.	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.8 Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчётные операции с покупателями	Проводит операции подготовки к работе и окончание работы в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации ККТ. Правильно выполняет и точно рассчитывает операции с покупателями Владет различными приемами счета. Определяет и устраняет мелкие неисправности ККТ	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.9 Проверять платёжеспособность государственных денежных знаков	Определяет платёжеспособность банкнот в соответствии с банковскими правилами на основании признаков платёжности и не платёжности банкнот по повреждениям. Осуществляет инкассации денежных средств с оформлением соответствующих документов	Наблюдение за выполнением практических работ.
ПК 1.10 Проверять качество и	Проверяет качество и количество	Наблюдение за

количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	продаваемых товаров в процессе обслуживания покупателей с использованием электронного кассового оборудования. Устанавливает соответствия упаковки, маркировки. Определяет градации качества, видов дефектов продовольственных товаров при продаже	выполнением практических работ.
ПК 1.11 Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформляет документы в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов.	Наблюдение за выполнением практических работ.

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	Владеет информацией о профессиональной области, о профессии и основных видах деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	Выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области обслуживания покупателей, размещения и выкладки товаров в торговом зале	Результаты наблюдений за обучающимися на производственной практике; оценка результативности работы обучающихся при выполнении индивидуальных заданий
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Воспроизводит самоанализ результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда.	Оценка результативности работы обучающихся при выполнении заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития используя различные источники, включая электронные	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 7. Развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес - идей	Оценка эффективности деятельности обучающегося при выполнении индивидуальных заданий	Наблюдение за выполнением практических работ.

