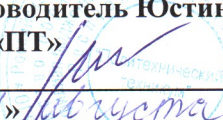


Министерство образования и науки Республики Калмыкия Юстинский филиал  
бюджетного профессионального образовательного учреждения РК  
«Политехнический техникум»

Рассмотрено  
На педагогическом совете  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

Утверждаю:  
Руководитель Юстинского филиала  
РК «ПТ»  Шарлдаев О.У.  
«31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация (и) выпускника Кассир торгового зала  
Контролер-кассир

Продавец непродовольственных товаров

Продавец продовольственных товаров

Срок обучения: 10 мес.

Базовое образование: 11 классов

СОГЛАСОВАНО:  
ИП «Хозмаг»



Заведующая Волкова Л.П.

Цаган Аман, 2023 г.

Министерство образования и науки Республики Калмыкия  
Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения РК  
«Политехнический техникум»

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Квалификация: Кассир торгового зала  
Контролер-кассир

Продавец непродовольственных товаров  
Продавец продовольственных товаров

Срок обучения: 10 мес.  
Базовое образование: 11 классов

Общие сведения об организации:

Название организации	Руководитель (ФИО, должность)
ИП «Хозмаг»	Заведующая Волкова Л.П.

Программная документация, представляемая на согласование:

Рабочий учебный план  
Вариативная часть учебного плана  
Рабочие программы учебных дисциплин  
Рабочие программы профессиональных модулей  
Рабочие программы учебных и производственных практик  
Контрольно-оценочные средства

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

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

ПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

**Организация-разработчик:**

Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

## Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	7
4.1. Общие компетенции.....	7
4.2. Профессиональные компетенции .....	13
Раздел 5. Рабочая структура образовательной программы .....	27
5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) .....	27
5.3. Рабочий календарный учебный график .....	30
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы .....	Error!
Bookmark not defined.	
6.1. Материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы ...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	Error! Bookmark not defined.
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания <sup>1</sup>	
Приложение 5. Рабочее содержание ГИА	



## **Раздел 1. Общие положения**

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

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. При разработке образовательной программы учитывают реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ПА – промежуточная аттестация;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы**

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров.

Выпускник образовательной программы по квалификации кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров осваивает общие виды деятельности: продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров – **1476 ак. ч.** академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров – **10 месяцев.**

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет» (Приложение 1).

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности по направленности.

### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

#### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>Умения:</b>
		описывать значимость своей профессии
		применять правила делового этикета;
		поддерживать деловую репутацию;
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>

		<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>этику деловых отношений;</p> <p>основы деловой культуры в устной и письменной форме;</p> <p>нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</p> <p>основные правила этикета;</p>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p><b>Умения:</b></p> <p>пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</p> <p>налаживать контакты с партнерами;</p> <p>организовывать рабочее место;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>основы психологии производственных отношений;</p> <p>основы управления и конфликтологии.</p>
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать рабочее место;</p> <p>ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;</p> <p>устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;</p> <p>определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</p> <p>применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;</p> <p>основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</p> <p>виды бухгалтерских счетов;</p> <p>учет хозяйственных операций.</p> <p>услуги розничной торговли, их</p>

		классификацию и качество;
		виды розничной торговой сети и их характеристику;
		типизацию и специализацию розничной торговой сети;
		особенности технологических планировок организаций торговли;
		основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
		основы товароснабжения в торговле;
		основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
		технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<b>Умения:</b>
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

		деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	основы проектной деятельности
		<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	основные направления изменения климатических условий региона
		<b>Умения:</b>
		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;
		организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		<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;
		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 профессиям СПО;
		область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		порядок и правила оказания первой помощи.
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения



#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Продажа непродовольственных товаров.	ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
		расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
		идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
		производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
		производить взвешивание товаров отдельных товарных групп
		<b>Знания:</b>
		факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
		классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
		показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
		назначение, классификацию торгового инвентаря;
		назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
		устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
		закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда
	ПК 1.2. Осуществлять	<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров

	подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	<p><b>Умения:</b></p> <p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>закон о защите прав потребителей;</p> <p>правила охраны труда</p>
	ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров,	<p><b>Навыки:</b></p> <p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p>

	требованиях безопасности эксплуатации	их	расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
			идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
			производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
			производить взвешивание товаров отдельных товарных групп
			<b>Знания:</b>
			факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
			классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
			показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
			назначение, классификацию торгового инвентаря;
			назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
			устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
			закон о защите прав потребителей;
			правила охраны труда
Продажа продовольственных товаров	ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	на	<b>Навыки:</b>
			обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
			<b>Знания:</b>
			классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
			особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
			ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
			показатели качества различных групп продовольственных товаров;
			дефекты продуктов;
			особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
			классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
			технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
			устройство и принципы работы оборудования;

		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда.
		<b>Умения</b>
		Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.		<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Знания:</b>
		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;
		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
		классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда
		<b>Умения</b>
		Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Знания:</b>
		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;
		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
		классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда
		<b>Умения</b>
		Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
	ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	
		<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
		<b>Знания:</b>
		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;

		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда.
		<b>Умения</b>
		идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование;
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового- технологического оборудования.		<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
		<b>Знания:</b>
		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;
		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда.
		<b>Умения</b>
		идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование;
ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.		<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
		<b>Знания:</b>
		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;



		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;
		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда.
		<b>Умения</b>
		идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование;
	ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	<b>Навыки:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;
		<b>Знания:</b>

		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;
		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда.
		<b>Умения</b>
		идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование;
Работа на контрольно-кассовой технике и	ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации	<b>Навыки:</b>
		эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

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

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

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

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

## Раздел 5. Рабочая структура образовательной программы

### 5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>1256</b>	<b>1088</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>160</b>	<b>100</b>	
<b>ОП 01</b>	Основы деловой культуры	32	20	1
<b>ОП 02</b>	Основы бухгалтерского учета	32	20	1
<b>ОП 03</b>	Организация и технологии розничной торговли	32	20	1
<b>ОП 04</b>	Санитария и гигиена	32	20	1
<b>ОП 05</b>	Безопасность жизнедеятельности	32	20	1
	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1096</b>	<b>988</b>	
<b>ПМ. 01</b>	Продажа непродовольственных товаров	360	342	1
МДК 01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	108	90	
УП.01	Учебная практика	72	72	
ПП.01	Производственная практика	180	180	
<b>ПМ. 02</b>	Продажа продовольственных товаров	316	268	1
МДК 02.01	Розничная торговля продовольственными товарам	64	52	
УП.02	Учебная практика	72	72	
ПП.02	Производственная практика	144	144	
<b>ПМ. 03</b>	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	420	378	
МДК 03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	168	126	
УП.03	Учебная практика	72	72	

ПП.03	Производственная практика	180	180	
<b>ФК</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>40</b>		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>36</b>		2
<b>Итого (минимальные требования):</b>		<b>1332</b>		
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>144</b>		1
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>1476</b>		
Срок обучения		10 мес		



### График учебного процесса по неделям (10 мес)

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

уч.час.	1404
ПА	36
ГИА	36
Итог	1476

**Обозначения:**

Практики

## **РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОП СПО ППКРС**

### **Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППКРС**

Для реализации ОП СПО ППКРС имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку (абонемент учебной литературы) для обучающихся доступны собрания законодательных актов, кодексы РФ.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 0,5 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

### **Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППКРС**

Реализация ОП СПО ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Реализацию ОП СПО ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир обеспечивают педагогические кадры, в количестве 4 человек, имеющие базовое образование, штатные преподаватели и мастера производственного обучения.

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.

### **Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППКРС**

Для реализации ОП СПО ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир согласно требованиям ФГОС СПО в Юстинском филиале БПОУ РК «ПТ» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей ОП СПО ППКРС. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

Для реализации ОП СПО ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир используется 2 учебных кабинета, 1 учебный магазин, 1 тренажерный зала, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, библиотека, читальный зал, актовый зал. Имеются компьютерный класс общего пользования.

### **Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

**Специальные помещения** представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы; учебный магазин оснащен оборудованием,

техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования подготовки по профессии продавец, контролер-кассир.

Перечень специальных помещений

Кабинет теоретического обучения по профессии Продавец, контролер-кассир

Учебный магазин;

Тренажерный зал;

Залы:

Библиотека, читальный зал

Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

**Оснащение кабинета теоретического обучения:**

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся,
- доска,
- приборы, инструменты и приспособления,
- плакаты по темам лабораторно-практических занятий,
- комплект расходных материалов.
- стенд для позиционной работы,

**Оснащение учебного магазина:**

- рабочее место продавца;
- витрина с муляжами продуктовых товаров;
- витрина с муляжами непродуктовых товаров;
- весы;
- кассовый аппарат;

**Требования к оснащению баз практик**

Практика является обязательным разделом программы подготовки по профессии 23.01.17 *Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей*.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Базы практик должны обеспечивать прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика реализуется в учебном магазине филиала и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Производственная практика должна проводиться в профильной организации (магазин «Хозмаг») направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся. Место производственной практики обеспечено выполнению видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, материалов и оборудования под руководством

высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

## **НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП СПО ППКРС**

### **Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

Для аттестации обучающихся на соответствие их индивидуальных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППКРС.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и рассматриваются председателем цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

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.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: защита выпускных квалификационных работ, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

### **Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОП СПО ППКРС завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Эта форма испытаний позволяет проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в Юстинском филиале БПОУ РК «ПТ», рассмотрена на МО мастеров п/о и преподавателей и утверждена руководителем Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ».

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС (п.8.5 ФГОС СПО).

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются: документ об образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании.

### **Требования к организации воспитания обучающихся**

Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, просветительские диктанты, и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия (акции, митинги, посещение выставок, музеев, форумы, фестивали квесты, квизы и пр.);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (соревнования, спартакиады,


- уроки здоровья, турслеты, фестивали);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (кружки, секции, творческие объединения, клубы, общественные молодежные объединения, студенческое самоуправление);
  - психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации (работа психолога, диагностические исследования, индивидуальные консультации, тренинги);
  - научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
  - профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
  - мероприятия экологической направленности (акции, субботники, викторины, диктанты);

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ  
Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Республики Калмыкия «Политехнический техникум»  
Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

ОДОБРЕНО:

Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Юстинского филиала  
БПОУ РК «ПТ»  
  
О.У.Шарлдаев  
от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
ЮСТИНСКОГО ФИЛИАЛА БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ  
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД)**

Среднего профессионального образования

38.01.02Продавец, контролер-кассир

Квалификация: Кассир торгового зала  
Контролер-кассир  
Продавец непродовольственных товаров  
Продавец продовольственных товаров

РАССМОТРЕНО:

на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023 г.

ЦаганАман, 2023 г.

## **СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

### **РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ**

- 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся
- 1.2 Направления воспитания (содержание направлений воспитания)
- 1.3 Целевые ориентиры результатов воспитания выпускников Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»

### **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

- 2.1 Уклад Юстинского филиала БПОУ РК «Политехнический техникум»
- 2.2 Виды, формы и содержание воспитательной деятельности (по модулям)

### **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

- 3.1 Кадровое обеспечение
- 3.2 Нормативно-методическое обеспечение
- 3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями
- 3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

**Приложение** Календарный план воспитательной работы



## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Цель воспитания обучающихся Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»: личностное и профессиональное развитие обучающихся; создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства; формирование у обучающихся чувства и способности к волевым проявлениям патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде; подготовка выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности и жизни в современном обществе. Задачи воспитания обучающихся БПОУ РК «ПТ»: получение опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально-ориентированной; усвоение и закрепление ими знаний, норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально-значимых знаний); формирование и развитие позитивного отношения к этим нормам, ценностям и традициям (их освоение, принятие); приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям культурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, применение полученных знаний и сформированных отношений в жизни, профессиональной деятельности; *формирование активной гражданской позиции, демонстрирующей приверженность к соблюдению традиций колледжа, требований Устава колледжа. формирование и развитие психологической устойчивости, уверенности и самоорганизации в процессе подготовки в профессиональной деятельности.*

**1.2 Направления воспитания: гражданское воспитание** - формирование российской гражданской идентичности, принадлежности к общности граждан Российской Федерации, к народу России как источнику власти в Российском государстве и субъекту тысячелетней российской государственности, уважения к правам, свободам и обязанностям гражданина России, правовой и политической культуры; **патриотическое воспитание** - воспитание любви к родному краю, Родине, своему народу, уважения к другим народам России; историческое просвещение, формирование российского исторического национального сознания, российской культурной идентичности; **духовно-нравственное воспитание** - воспитание на основе духовно-нравственной культуры народов России, традиционных религий народов России, формирование традиционных российских семейных ценностей; воспитание честности, доброты, милосердия, справедливости, дружелюбия и взаимопомощи, уважения к старшим, а памяти предков; **эстетическое воспитание** - формирование эстетической культуры на основе российской традиционных духовных ценностей, нравственных основ художественной культуры, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** - развитие физических способностей с учетом возможностей и состояния здоровья, бережного отношения к своему здоровью, потребности в здоровом образе жизни, навыков безопасного поведения в природной и социальной среде, чрезвычайных ситуациях;

- **профессионально-трудовое воспитание** - освоение профессиональных идеалов и ценностей, воспитание уважения к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей), ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе, достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности;

- **экологическое воспитание** - формирование экологической культуры, ответственного, бережного отношения к природе, окружающей среде на основе российских традиционных духовных ценностей, навыков охраны, защиты, восстановления природы, окружающей среды;

- **ценности научного познания** - воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учетом личностных интересов и общественных потребностей.

### **1.3 Целевые ориентиры результатов воспитания**

#### ***Инвариантные целевые ориентиры***

##### **Гражданское воспитание**

осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе в мировом сообществе.

Сознающий свое единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания.

##### **Патриотическое воспитание**

Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую культурную идентичность.

##### **Духовно-нравственное воспитание**

Проявляющий приверженность к традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учетом мировоззренческого национального конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учетом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

##### **Эстетическое воспитание**

Выражающий понимание ценности Отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разному виду искусств, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияние на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

##### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

##### **Профессионально-трудовое воспитание**

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны, трудовые достижения российского народа. Участвующий в социально-значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида, в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, своей местности.

##### **Экологическое воспитание**

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельной неприятие действий, приносящих вред природе, стремящийся к содействию сохранения и защиты окружающей среды.

### **Ценности научного познания**

Деятельно выражающий познавательный интерес в разных предметных областях с учетом своих интересов, способностей, достижений выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументировано выражающий понимание значения науки и технологий для российского общества, обеспечения его безопасности, в гуманитарном, социально-экономическом, технологическом развитии России.

### ***Вариативные целевые ориентиры***

Демонстрирующий понимание значимости педагогической профессии для развития страны в целом и своего региона, проявляющий уважение к своей профессии и профессиональному сообществу; знающий и соблюдающий нормы профессиональной этики педагогического работника, поддерживающий благоприятный образ профессии педагога в обществе.

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

### **2.1 Уклад БПОУ РК «Политехнический техникум»**

Юстинский филиал Бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум» создан в форме присоединения к бюджетному образовательному учреждению НПО РК «Профессиональный лицей №1». «Профессиональный лицей №1» переименован в бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Калмыкия «Политехнический техникум» в соответствии с распоряжением Правительства Республики Калмыкия № 275-р от 22.08.2013г.

Лицензия №993 от 7 марта 2014 г. серия 08Л01; № 0000107

Приложение № 2: серия 08П01, №0000635, Регистрационный номер №993, дата выдачи 07 марта 2014г., срок действия лицензии - бессрочно, выдана - Министерством образования и науки Республики Калмыкия.

Свидетельство об аккредитации №328 от 3 сентября 2015 г. серия 08А01 №0000074

Учредители техникума: Функции и полномочия осуществляет Министерство образования и науки Республики Калмыкия.

Образовательный процесс в филиале осуществляет педагогический коллектив, укомплектованный на 100%. Базовое образование педагогических работников соответствует профилю преподаваемых дисциплин. Педагогические работники обладают достаточным практическим опытом и компетентностью, выполняют качественно и в полном объеме

возложенные на них должностные обязанности.

Общая численность педагогических работников филиала, составила 7 человек, в том числе 3 - преподавателя и 4 - мастера производственного обучения.

Качественный состав педагогических кадров филиала отвечает требованиям основных показателей государственной аккредитации, используемых при установлении вида образовательного учреждения среднего профессионального образования. В филиале сформирован стабильный высокопрофессиональный педагогический коллектив, что обеспечивает качество подготовки специалистов в филиале.

#### **Качественный состав педагогических кадров.**

Квалификационная категория	Преподаватели профессионального цикла		Мастера производственного обучения
Высшая квалификационная категория	2 (28 %)		---
Первая квалификационная категория	-		2 (28 %)
Соответствие занимаемой должности	1(14%)		2(28%)
Без категории			
Всего:	3		4
Высшее	3 (50%)		2 (28,5%)
Среднее профессиональное	-		2 (28,5%)

Система повышения квалификации кадров является важным условием адаптации педагогов к решению новых производственных задач. Постоянное повышение квалификации кадров расширяет потенциальные возможности и усиливает мотивацию педагогических работников. Основными направлениями повышения квалификации являются аттестация педагогических и руководящих кадров, научно - практические конференции, семинары, стажировки педагогов, а так же участие в конференциях регионального уровня. В соответствии с графиком прохождения повышения квалификации педагогов обучились в БУ ДПО РК «КРИПКРО» все 4 мастера производственного обучения, 4 преподавателя прошли курсовую подготовку при КРИПКРО. Один мастер п/о и два преподавателя прошли онлайн обучение и получили сертификаты экспертов демонстрационного экзамена.

**С В Е Д Е Н И Я**  
**о педагогических кадрах Юстинского филиала БПОУ РК «Политехнический**  
**техникум»**  
**2023-2024 учебный год**

№ п/п	ФИО	Должность	Образ ование и стаж	Курсы	Эксперты ДЭ, компетенц ия
1.	Шарлдаев Олег Улюмджиевич	Руководитель филиала	Высш 33\20	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19по 15.11.19 48ч.; 2021	
2.	Настаева Татьяна Борисовна	Зав. учебным хозяйством	Высш 35\19	КРИПКРО.г. Элиста,23.04.18 г. 27.04.2018г. 48ч. 2020; 2021	
3.	Амхаева Нюдля Григорьевна	Преподаватель	Высшее 33/7 мес.	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19 г.по 15.11.19 г. 48ч.	
4.	Батхараева Нелли Михайловна	Мастер п/о	Ср.- спец 8/8	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19 г. по 15.11.19 г. 48ч. 2020,2021	
5.	Годжаев Владимир Наминович	Мастер п/о	Высшее 38\14	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19 г. по 15.11.19 г. 48ч.	Сварочное дело
6.	Кутурова Зинаида Алексеевна	Преподаватель	Высшее 36/27	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19 г.по 15.11.19 г. 48ч.; 2020; 2021	Поварское дело
7.	Кукаева Эльза Гонгаевна	Мастер п/о	Ср.- спец 36/8	КРИПКРО.г. Элиста с17.01.19 г. по 30.01.19 г. 72ч; 2020;	
8.	Мацакова Роза Лаковна	Преподаватель	Высшее 39/28	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19 г. по 15.11.19 г. 48ч; 2020;	Технологи я моды
9.	Хамаев Борис Сангаджиевич	Мастер п/о	Высшее 33/29	КРИПКРО.г. Элиста с11.11.19 г. по 15.11.19 г. 48ч.	

### **Реализация Миссии строится на:**

- Взаимоуважении и взаимопонимании.
- Доброжелательном отношении к человеку.
- Нацеленности на сотрудничество и работу в команде.
- Стремлении к непрерывному личностному и профессиональному саморазвитию.
- Реализации в жизни и работе принципов профессиональной педагогической этики.
- Поддержке инициативности и творческого подхода к делу.
- Поддержке активной жизненной позиции.
- Обеспечении опережающего удовлетворения запросов государства, профессионального сообщества, всех субъектов образовательного процесса.
- Искренней заинтересованности в эффективном развитии колледжа.
- Личной ответственности каждого участника образовательного процесса за качество осуществляемой деятельности.
- Расширении и открытости при взаимодействии с социальными партнерами.

### **Местоположение и социокультурное окружение**

Юридический и фактический адрес: Юстинского филиала БПОУ РК «Политехнический техникум» - РК, г. Лагань, ул.Заречная, 20; РК Юстинский район с. Цаган Аман ул. Хомутникова, 28

К основным учреждениям культуры, действующим на территории села Цаган Аман, относятся:

- Сельский дом культуры;
- Молодежный центр «Богдо»;
- Детская музыкальная школа;
- Библиотека

### **Направленность реализуемых ФГОС СПО**

В настоящее время в Юстинском филиале ведется подготовка по следующим профессиям:

43.01.09 «Повар, кондитер» (квалификация - Повар Кондитер);

36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер» (квалификация- Оператор по ветеринарной обработке животных Санитар ветеринарный);

15.01.05 «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))» (квалификация – Сварщик ручной дуговой сварки плавящимся покрытым электродом).

29.01.07 «Портной» (квалификация - Портной).

38.01.02 «Продавец, контролер-кассир (квалификация-Контролер-кассир Продавец продовольственных товаров Продавец непродовольственных товаров)

23.01.17 «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей» (квалификация- слесарь по ремонту автомобилей Водитель автомобиля)

### **Характеристика контингента обучающихся:**

Большую часть контингента составляют обучающиеся женского пола (80%).

Обучающихся, из числа жителей Юстинского района-80%, Иногородние обучающиеся являются представителями региона России: Астраханской области.

На 1 сентября 2023 года в филиале обучающихся из числа детей-сирот - нет, детей, ставшихся без попечения родителей- нет; обучающихся, имеющих статус инвалидов (дети инвалиды и инвалиды детства) - нет. Детей с ОВЗ нет.

### **Социальные партнеры**

Наименование организации	Направление деятельности	Наличие договора о сотрудничестве

МУП «Тепловик»	Машиностроение	Заключен на 3 года
Филиал ПАО «Россети Юг» КалмэнергоЮстинский РЭС		
КФХ «Берденкеевский»	Организация практической подготовки, проведение мероприятий.	Заключаются ежегодно Заключаются ежегодно Заключаются ежегодно Заключаются ежегодно
КФХ «Восток»		
ИП «Хозмаг»		
Туристский этноцентр «Золотая орда»		
ИП «Эрднеев»		
ИП «Немжанов»		

## 2.2 Виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Модули	Вариативные	Инвариантные
Учебное занятие	+	
Ключевые дела	+	
Кураторство и наставничество	+	
Студенческое самоуправление	+	
Взаимодействие с родителями (законными представителями)	+	
Комплексная профилактика и безопасность	+	
Правовое сознание		+
Профессиональный выбор		+
Внеучебная деятельность		+
Молодежное общественное объединение		+

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

### **Инвариантные модули**

#### **Модуль «Учебное занятие»**

Основные направления и темы воспитательной работы, формы, средства, методы воспитания реализуются через использование воспитательного потенциала учебных предметов, курсов и дисциплин (модулей) и отражаются в рабочих программах педагогов.

Реализация педагогами воспитательного потенциала на дисциплинах и профессиональных модулях предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания, обучающегося к ценностному аспекту изучаемых на дисциплинах и ПМ явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией -инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимся своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;
- применение на уроке интерактивных форм работы обучающегося: интеллектуальных



игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающегося; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в ситуационных задачах; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

**Модуль «Ключевые дела»** - общие мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании.

Ключевые дела - это главные традиционные дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и обучающимися. Это комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Ключевые дела обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и педагогов, способствуют интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему в колледже.

Ответственными за организацию и проведение ключевого дела являются кураторы.

Ежегодно происходит распределение значимых событий, планируемых к проведению в новом учебном году. Каждая группа становится ответственной за организацию и проведения одного ключевого дела. Основанием является номер курса, предпочтение кураторов и обучающихся групп.

#### **Модуль «Кураторство и наставничество»**

Осуществляя работу с группой, куратор организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенного ему группой; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями или их законными представителями. Куратор строит свою деятельность с учетом требований, изложенных в Положении о кураторстве.

В рамках данного модуля осуществляется реализация внутригрупповых проектов, тематика которых выбирается с учетом интересов групп и утверждается ежегодно.

Одним из значимых направлений деятельности в рамках данного модуля является программа наставничества по типу «обучающийся - обучающийся».

#### **Модуль «Самоуправление»**

Поддержка самоуправления в образовательной организации помогает воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а обучающимся - предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Это то, что готовит их к построению карьеры.

Самоуправление в филиале осуществляется следующим образом:

- через деятельность выборного совета обучающихся филиала, создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы;
- через работу действующего актива, иницирующего и организующего проведение лично значимых для обучающихся событий (соревнований, конкурсов, фестивалей т.п.);
- через деятельность творческих групп, отвечающих за проведение тех или иных конкретных мероприятий, праздников, вечеров, акций и т.п.

В филиале действует Совет обучающихся, в который входят староста и заместитель от каждой группы. Деятельность Совета обучающихся регламентирована Положением.

В рамках данного модуля осуществляется проведение Дней самоуправления.

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

Работа с родителями и законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Взаимодействие с родителями, законными представителями осуществляется через:

- общие родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся;
- индивидуальную работу специалистов по запросу родителей для решения актуальных ситуаций;
- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении общих и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности;

- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогических работников и родителей.

Представители родительской общественности входят в состав родительского комитета, Совета филиала, Совета по профилактике.

### **Модуль «Комплексная профилактика и безопасность»**

Комплексная безопасность реализуется в следующих направлениях:

1. Работа по антитеррористической защищенности и противодействию терроризму и экстремизму

2. Пожарная безопасность
3. Охрана труда и техника безопасности
4. Дорожная безопасность
5. Информационная безопасность
6. Гражданская оборона и чрезвычайные ситуации
7. Охрана здоровья (репродуктивного, психического, физического)

Рекомендуемые формы организации деятельности по профилактике: беседы, встречи, аудио-обращения, объектовые тренировки по эвакуации, инструктажи, тестирование, Всероссийские открытые уроки безопасности, освещение памятных дат, событий, олимпиады, конкурсы, акции, защита проектов, экскурсии, выставки, оформление стендов, размещение информации на сайте колледжа и т.д.

По каждому направлению осуществляется взаимодействие с органами профилактики и социальными партнерами.

### **Вариативные модули**

#### **Модуль «Правовое сознание»**

Включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально одобряемую социальную активность, реализация сезонных, каникулярных, лагерных и других форм воспитательной работы. Предупреждение расширения маргинальных групп детей, подростков и молодежи, оставивших обучение по тем или иным причинам, в том числе детей мигрантов, детей - сирот, слабоуспевающих и социально запущенных детей, осужденных несовершеннолетних.

В рамках данного модуля работает Совет по профилактике, осуществляется взаимодействие с сотрудниками органов профилактики (ТКДН, ПДН, и т.д.)

#### **Модуль «Профессиональный выбор»**

Данный модуль ставит своей целью повышение конкурентоспособности выпускников, построение его личной профессиональной траектории, поддержание положительного имиджа филиала, сокращение времени адаптации выпускника при выходе на работу. Для этого создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Молодые профессионалы» и других конкурсах профессионального мастерства. Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации, организация профессиональных проб школьников.

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания требуется следующее укомплектование квалифицированными специалистами.

Руководитель филиала Заведующая учебным хозяйством	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации. Организует контроль за реализацией программы воспитания
Кураторы	Осуществляют воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно мотивационную, консультационную функции в
Преподаватели	Реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебном занятии: участвуют в проведении Недель специальности, Предметных недель.
Руководитель физического воспитания	Организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактикой заболеваний.
Библиотекарь	Осуществляет просветительно-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия.

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенции ООН о правах ребенка;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с последними изменениями);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Стратегия противодействия экстремизму в Российской Федерации до 2025 года (утв. Президентом РФ 28.11.2014 НПр-2753) (ред. от 29.05.2020);
- Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413(с изменениями от 12.08.22);
- Федерального закона от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

**Методическое обеспечение:** Методические рекомендации «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях, а также организациях отдыха детей и их оздоровления» (ПИСЬМО ОТ 15 АПРЕЛЯ 2022 Г. № СК-295/06) Методические рекомендации для несовершеннолетних, родителей (законных представителей) несовершеннолетних, информационно-наглядные материалы, памятки для обучающихся по предотвращению вовлечения в зависимое (аддиктивное) поведение, профилактике рискованного, деструктивного и аутодеструктивного поведения несовершеннолетних.

### **3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями**

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающихся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (например, воспитанники детских домов, из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённых, с отклоняющимся поведением, - создаются особые условия.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательной организации;

- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;

- построение воспитательной деятельности с учётом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;

- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, медико-социальной компетентности;

- обеспечение всеми доступными филиалу мерами социальной поддержки;

- полноценное включение обучающихся во внеурочную деятельность.

### **3.4 Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу образовательной организации, качеству воспитывающей среды, символике общеобразовательной организации;
- прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия студенческого самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Утверждаю:  
Руководитель Юстинского филиала  
БПОУ РК «ПТ»  
Шарлдаев О.У.  
«    » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по профессии  
38.01.02 Продавец. Контролер-кассир  
на период 2023 -2024 учебный год.  
Цаган Аман, 2023 г.

<b>КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ на 2023 — 2024 учебный год</b>				
<b>№</b>	<b>Модуль</b>	<b>Курсы, группы</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1. Образовательная деятельность</b>				
<b>Сентябрь</b>				
1	Мастер-класс «Введение в профессию (специальность)»	1	4-8	Мастер п/о
2	Экскурсия в пожарную часть №12. Оказание первой помощи пострадавшим в ЧС.	1	5	организатор ОБЖ
3	Библиотечная выставка. 100 лет со дня рождения советского поэта Расула Гамзатова	1	6-8	Библиотекарь
6	Классный час «СЕРДЦЕ, ОТДАННОЕ ЛЮДЯМ...». 105 лет со дня рождения педагога Василия Александровича Сухомлинского	1	28	куратор
<b>Октябрь</b>				
2	День символов Ростовской области, герба, флага и гимна.	1	24-28	куратор
<b>Ноябрь</b>				
1	Классный час, посвященный Дню Международного мира и согласия	1	2	куратор
2	Библиотечный урок.	1	6-10	Библиотекарь

	205 лет со дня рождения писателя Ивана Сергеевича Тургенева			
3	Экскурсия в пожарную часть №12. Оказание первой помощи пострадавшим в ЧС.	1	23	Преподаватель ОБЖ
<b>Декабрь</b>				
1	День неизвестного солдата.	1	2	куратор
2	Библиотечный урок "Поэт для немногих". 220 лет со дня рождения поэта Федора Ивановича Тютчева	1	4-8	Библиотекарь
3	День Конституции Российской Федерации. Олимпиада на знание Конституции РФ	1	12	куратор
4	Единый классный час. День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации.	1	28	кураторы
<b>Январь</b>				
1	День памяти жертв Холокоста	1	26-27	куратор
2	Урок мужества. День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве	1	27	кураторы
3	Библиотечный урок «Блокадный Ленинград». День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	1	25-27	Библиотекарь
<b>Февраль</b>				
1	Конкурс плакатов, посвященный Дню российской науки, 300-летие со времени основания Российской Академии наук	1	8	кураторы
2	Экскурсия в пожарную часть №12. Оказание первой помощи пострадавшим в ЧС.	1	16	преподаватель ОБЖ
3	Урок родного языка и родной литературы. Международный день родного языка	1	21	Преподаватели родного языка и родной литературы
<b>Март</b>				

<b>2. Кураторство</b>				
1	Мониторинг аккаунтов социальных сетях	1	ежемесячно	куратор
2	Мониторинг выявления жертв домашнего насилия, анализ результатов	1	в течение года	куратор
<b>Сентябрь</b>				
1	Составление социального паспорта группы	1	9	Куратор
2	Родительское собрание «Образовательный потенциал информационного пространства. Цифровая образовательная среда и электронные базы знаний».	1	10,17	Куратор
3	Тренинговое занятие первокурсников	1	11-23	куратор
4	Мониторинг адаптации первокурсников к новым условиям обучения	1	25-29	куратор
5	Социально-психологическое тестирование	1	25-29	куратор
<b>Октябрь</b>				
1	Социометрическое исследование	1	16-20	куратор
<b>Ноябрь</b>				
1	Тренинг «Репетиция семейной жизни»	1	13-17	куратор
2	Анкетирование обучающихся «Жертв домашнего насилия»	1	20-24	куратор
<b>Декабрь</b>				
1	Родительское собрание «Как гражданское общество может противодействовать коррупции?»	1	2,9	куратор
2	Родительское собрание «Законодательство Российской Федерации о прохождении воинской службы»	4	16	куратор
<b>Январь</b>				
1	Классный час «Семейные в современном обществе»	1	22-25	куратор
<b>Февраль</b>				
1	Заполнение «Таблиц	1	26-29	куратор



	факторов риска развития кризисных состояний суицидальных знаков»			
<b>Март</b>				
1	Родительское собрание «Защита персональных данных от несанкционирован ного доступа злоумышленников в сети Интернет»	1	16,23	куратор
<b>3. Наставничество</b>				
1	Реализация программы «Наставничество»	1	в течение года	Заведующая учебным хозяйством
2	«Педагог -обучающийся»: - «педагог - неуспевающий обучающийся»; - «руководитель группы - обучающийся»; - «педагог - талантливый обучающийся».	1	в течение года	Наставники
3	«Работодатель - обучающийся»: - «успешный профессионал»; - «работодатель - будущий сотрудник».	1	в течение года	Наставники
4	«Обучающийся- обучающийся»: - «успевающий - неуспевающий»; - «лидер - пассивный»; - «равный - равному».	1	в течение года	Наставники
7	Сопровождение обучающихся, находящихся в кризисном состоянии и группе суицидального риска			Заведующая учебным хозяйством, куратор
<b>Октябрь</b>				
1	Тренинговое занятие «Особенности профессионального имиджа»	1	9-10	куратор
<b>Ноябрь</b>				
1	Тренинг «Технология поиска работы»	1	14	куратор
<b>Декабрь</b>				
1	Регистрация на Всероссийской платформе Добро.ру.	1	4-7	Наставники
<b>Январь</b>				

<b>Февраль</b>				
1	Урок финансовой грамотности для детей - сирот, лиц из числа детей сирот, детей оставшихся без попечения родителей «Семейный бюджет»	1-3	27	Заведующая учебным хозяйством
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>				
<b>Сентябрь</b>				
1	День знаний. Урок знаний.	1	1	Заведующая учебным хозяйством куратор
2	День солидарности в борьбе с терроризмом. Единый классный час "Памяти жертв Беслана"	1	2	куратор
<b>Октябрь</b>				
1	День среднего профессионального образования. Посвящение в первокурсники. Праздничный концерт,	1	4	Заведующая учебным хозяйством куратор
<b>Ноябрь</b>				
1	День Матери - конкурс чтецов	1	24	Заведующая учебным хозяйством куратор
2	Единый классный час. День Государственного герба Российской Федерации.	1	30	Куратор
<b>Декабрь</b>				
1	Новогодняя шоу-программа	1	26	Заведующая учебным хозяйством кураторы
<b>Январь</b>				
1	Праздничный концерт, посвященный Дню российского студенчества	1	25	Заведующая учебным хозяйством кураторы
<b>Февраль</b>				
1	День защитника Отечества, праздничный концерт ДК	1	22	Заведующая учебным хозяйством кураторы
<b>Март</b>				
1	Международный женский день Конкурс чтецов «Мы	1	7	Заведующая учебным

	славим женщину»			хозяйством кураторы
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>				
<b>Сентябрь</b>				
1	Родительское собрание «Подросток, семья и психическое здоровье обучающихся»	1	9,16	Куратор
2	Родительское собрание «Деструктивные группы и сообщества социальных сетей»	1	23, 30	Куратор
<b>Октябрь</b>				
1	Родительское собрание: «Взаимопонимание между родителями и взрослыми детьми»	1	14,21	Куратор
<b>Декабрь</b>				
1	Родительское собрание «Подросток и родители. Как не потерять контакт?»	1	9,16	Куратор
<b>Февраль</b>				
1	Родительское собрание «Подросток и родители. Как не потерять контакт?»	1	9,16	Куратор
<b>7. Самоуправление</b>				
<b>Сентябрь</b>				
1	Утверждение состава старостата (выборы старост по группам)	1	15	Куратор
2	Заседание старостата. Утверждение плана работы старостата и регламента работы на учебный год. Основные направления деятельности старостата	1-2	26	Кураторы
<b>Октябрь</b>				
1	Выборы представителей Студенческого Совета, распределение функционала	1-2	13	Заведующая учебным хозяйством, кураторы
2	Заседание Студенческого Совета. Отчет о работе Студенческого совета за 2022-2023 учебный год. Знакомство студентов нового набора с Положением о Студенческом совете.	1-2	26	Заведующая учебным хозяйством, кураторы
<b>Ноябрь</b>				
1	Тренинговое занятие на знакомство и сплочение	1-2	2	Кураторы

	Студенческого актива			
<b>Декабрь</b>				
1	Заседание старостата. Подготовка к промежуточной аттестации, анализ посещаемости и успеваемости	1-2	7	Староста
2	Оформление техникума к Новому году, создание новогодней инсталляции в холле для фотосессий	1-2	8	Председатель Студ. Совета
<b>Январь</b>				
1	Заседание старостата праздничному концерту, посвященному Дню российского студенчества»	1-2	15-24	Председатель Студ. Совета
<b>Февраль</b>				
1	Акция, посвященная Всемирному дню борьбы с ненормативной лексикой	1-2	1-2	Председатель Студ. Совета
2	Заседание совета старост с участием старост групп по основным проблемам организации учебного процесса в техникуме: итоги зимней сессии (анализ основных проблем)	1-2	20	Староста
<b>Март</b>				
1	«Весенний переполох» поздравительный квест, посвященный Международному женскому дню	1-2	7	Председатель Студ. Совета
<b>Апрель</b>				
1	Заседание совета старост «Участие в мероприятиях, посвященных Дню Победы»	1-2	18	Председатель Студ. Совета
<b>8. Профилактика и безопасность</b>				
1	Заседание Совета профилактики	1-2	ежемесячно	Заместитель директора по УВР и СВ
<b>Сентябрь</b>				
1	Инструктажи по соблюдению правил техники безопасности в быту, правил поведения в транспорте, местах массового скопления людей, соблюдению ПДД, пожарной безопасности, правилам безопасности в сети Интернет	1-2	2-4	Куратор
2	Классный час по	1	6-9	Куратор

	профилактике суицидального поведения «Просто жить»			
3	Информационно- разъяснительное мероприятие «Уголовная и административная ответственность граждан», «Право выбора»	1	6	Куратор
4	Встреча с инспектором ОКОН «Уголовная ответственность за хранение и сбыт наркотиков»	1	20-21	Куратор
5	Классный час по профилактике суицидального поведения «Поверь в себя»	2	13-15	Куратор
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>				
<b>Сентябрь</b>				
1	Классные часы, посвящённые празднованию Дню среднего профессионального образования	1-2	28-29	Кураторы
2	Взлёт выше: встречи с работодателями	1-2	1-28	кураторы
<b>Октябрь</b>				
<b>Февраль</b>				
1	Участие в региональном этапе Чемпионате «Молодые профессионалы»	1	по отдельному графику	Мастер п/о

## **НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП СПО ППКРС**

### **Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.**

Для аттестации обучающихся на соответствие их индивидуальных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются оценочные средства, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы контрольно-оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППКРС.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и рассматриваются председателем цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

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.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: защита выпускных квалификационных работ, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-измерительные материалы и контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

### **Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОП СПО ППКРС завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Эта форма испытаний позволяет проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в Юстинском филиале БПОУ РК «ПТ», рассмотрена на МО мастеров п/о и преподавателей и утверждена руководителем Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ» .

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС (п.8.5 ФГОС СПО).

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, образовательным учреждением выдаются:

документ об образовании и квалификации – диплом о среднем профессиональном образовании.

### **Требования к организации воспитания обучающихся**

Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу (далее - ПООП) примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы .

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте. Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

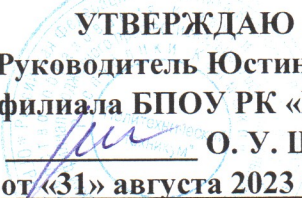
- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания, просветительские диктанты, и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия (акции, митинги, посещение выставок, музеев, форумы, фестивали квесты, квизы и пр.);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (соревнования, спартакиады, уроки здоровья, турслеты, фестивали);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (кружки, секции, творческие объединения, клубы, общественные молодежные объединения, студенческое самоуправление);

- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации (работа психолога, диагностические исследования, индивидуальные консультации, тренинги);
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- мероприятия экологической направленности (акции, субботники, викторины, диктанты);



**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
О. У. Шарлдаев  
от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы деловой культуры**

По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**  
на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

Цаган Аман, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир;

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

Разработчик: Батхараева Н. М – мастер производственного обучения

Рекомендовано метод. советом Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ».

Заключение метод. совета № \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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

#### **5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ СОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП 01. Основы деловой культуры

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП 01. Основы деловой культуры является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Учебная дисциплина ОП 01. Основы деловой культуры обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- 07 .

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	<ul style="list-style-type: none"><li>- применять правила делового этикета;</li><li>- поддерживать деловую репутацию;</li><li>- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;</li><li>- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li><li>- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li><li>- налаживать контакты с партнерами;</li><li>- организовывать рабочее место.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- этику деловых отношений;</li><li>- основы деловой культуры в устной и письменной форме;</li><li>- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li><li>- основные правила этикета;</li><li>- основы психологии производственных отношений;</li><li>- основы управления и конфликтологии.</li></ul>

Личностные результаты:

Гражданского воспитания:

ЛР ГВ 1. сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР ГВ 2. осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР ГВ 3. принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и

демократических ценностей;

ЛР ГВ 5. готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

ЛР ГВ 6. умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

ЛР ГВ 7. готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

Патриотического воспитания:

ЛР ПВ 1. сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ЛР ПВ 2. ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

духовно-нравственного воспитания:

ЛР ДНВ 1. осознание духовных ценностей российского народа;

ЛР ДНВ 2. сформированность нравственного сознания, этического поведения;

ЛР ДНВ 3. способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

ЛР ДНВ 4. осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

Трудового воспитания:

ЛР ТВ 1. готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР ТВ 2. готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

ЛР ТВ 3. интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

ЛР ТВ 4. готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Самостоятельная учебная работа	14
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
Форма промежуточной аттестации	-

Всего – 46 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 46 час включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 32 часа,

в.т.ч. теоретическое обучение – 16 часа, практические занятия– 16 часа:

самостоятельная учебная работа – 14 часа.

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

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч/ практическая подготовка	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Введение	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	Общие сведения о предмете «Деловая культура». Задачи предмета; его значение. Общее понятие о культуре и ее роли в обществе.	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	ОК 1, 2, 5, 7
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>-</b>	
Тема 1. Эстетика этика	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Основные области эстетической деятельности человека. Общее понятие об эстетической культуре.	<b>1</b> <b>1</b>	ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.2. ПК 3.3.
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений с использованием конспекта, дополнительной литературы, ресурсов Интернет по тематике: «Роль этикета в моей будущей профессии» «Особенности национальной этики» «Правила, традиции, условности в международном общении» «Деловой протокол и этикет в разных странах»	<b>1</b>	

<b>Тема 2.</b> <b>Проявление</b> <b>индивидуальн</b> <b>ых</b> <b>особенностей</b> <b>личности в</b> <b>деловом</b> <b>общении</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Общие сведения о науке психологии. Основные сведения о психологических процессах. Психологические основы общения. Роль психологии в повышении культуры общения.	<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	<i>ОК 2, 3, 4, 5, 6</i> ПК 1.1. ПК 1.3 ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 3.2 ПК 3.3..
	<b>Практическая работа 1-2:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характер</li> <li>• Темперамент. Определение типа темперамента</li> </ul>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка реферата с использованием конспекта, дополнительной литературы, ресурсов Интернет по тематике: «Темперамент» «Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности»	<b>3</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 3. Имидж</b>	Понятие «Имидж». Основные составляющие имиджа.	<b>1</b>	<i>ОК 2, 3, 4, 5, 6</i> ПК 1.3 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	<b>Практическая работа 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования к внешнему облику продавца</li> </ul>	<b>1</b>	



	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений с использованием конспекта, дополнительной литературы, ресурсов Интернет по тематике: «Ваш индивидуальный стиль и его адаптация к дресс-коду»	2	
<b>Тема 4.</b> <b>Культура</b> <b>общения в</b> <b>профессиональн</b> <b>ой среде</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Этикет деловых отношений. Культура межличностных контактов.	1 1	<i>ОК1-7</i> ПК 1.1. ПК 1.3 ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3.
	<b>Практическая работа 4-5:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пространственные условия общения</li> <li>• Этапы развития группы</li> </ul>	2	
	<b>Практическая работа 6-7:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегии поведения в конфликте</li> <li>• Спор. Приемы успешного решения спорных вопросов</li> </ul>	2	
	<b>Практическая работа 8-9:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Понятие стресса, его причины</li> <li>• Использование приемов снятия напряжений при стрессах</li> </ul>	2	
	<b>Практическая работа 10-11:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Методы и тактика аргументации.</li> <li>• Культура общения в профессиональной среде</li> </ul>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить и законспектировать тему: «Виды деловых приемов» Подготовить доклад на тему: «Организация и порядок проведения деловых приемов» Подготовить доклад на тему: «Сувениры и подарки в деловой сфере»	5	

	Подготовить презентацию на тему: «Сервировка стола на деловых приемах»		
<b>Тема 5. Культура речи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	Речевой этикет в профессиональном общении. Элементы речевого этикета.	<b>1</b> <b>1</b>	<i>ОК 2, 3, 4, 5, 6</i>  ПК 1.1. ПК 1.3 ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 3.1. ПК 3.3. ПК 3.2.
	<b>Практическая работа 12</b> • Основные требования к речи	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа 13</b> Культура телефонного общения	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений с использованием конспекта, дополнительной литературы, ресурсов Интернет по тематике: «Значение культуры речи в профессиональной карьере»	<b>2</b>	
<b>Тема 6. Интерьер рабочего помещения, как область профессионально го этикета</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	Общие сведения о дизайне.	<b>1</b>	<i>ОК 1, 2, 3, 4, 5, 7</i> ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 1.4. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.3. ПК 3.4.

	<b>Практическая работа 14</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Эстетическое решение помещений</li> </ul>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовка сообщений с использованием конспекта, дополнительной литературы, ресурсов Интернет по тематике: «Интерьер рабочего помещения» «Техника ведения и этикет деловой беседы»	<b>3</b>	
<b>Тема 7.</b> <b>Правила</b> <b>обслуживания</b> <b>на</b> <b>предприятиях</b> <b>сферы услуг,</b> <b>культура</b> <b>обслуживания;</b> <b>организационн</b> <b>ая культура</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	Показатели организационной культуры в сфере услуг.	<b>1</b>	<i>ОК 2, 3, 4, 5</i> ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	<b>Практическая работа 15</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Организационная культура</li> </ul>	<b>1</b>	
	<b>Практическая работа 16</b> Ролевая игра «Пути решения производственных конфликтов».	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа:</b> доклад на тему: «Организация и порядок проведения деловых приемов» Подготовить доклад на тему: «Сувениры и подарки в деловой сфере»	<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>32</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Общественные науки».

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с..
2. Колышкина, Т. Б. Деловая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 145 с.
3. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Беспалова, Ю. М. Деловая этика, профессиональная культура и этикет : учебник / Ю. М. Беспалова. - 3-е изд., стер. - Москва : Флинта, 2021 - 386 с.
2. Карнеги Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс, 2019. – 320 с.
3. Кубейн Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2019. -208с. -
4. Томилов В.В. Культура предпринимательства.- СПб.: Питер, 2020. – 368.

#### **Интернет-ресурсы**

сайт «Современная торговля». Режим доступа: [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru)  
Сообщества профессиональной розничной торговли. Режим доступа: [www, retailer, ru](http://www.retailer.ru)  
учебно-информационный проект Супер- розница. Режим доступа: [www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru)

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

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в НОУ, олимпиадах профессионального мастерства, фестивалях, конференциях.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
Организовывать собственную деятельность исходя из целей и способов ее достижения.	Выбор и применение методов и способов решения поставленных задач.  Оценка эффективности и качества выполнения.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.	Организация самостоятельных занятий при изучении данной дисциплины.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации по данной дисциплине.  Использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на внеаудиторной самостоятельной работе.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий при организации самостоятельной работы по данной дисциплине.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на внеаудиторной самостоятельной работе.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Взаимодействие обучающихся с преподавателями в ходе обучения. Взаимодействие с	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на
клиентами.	однокурсниками при выполнении работ малыми группами	практических занятиях, внеурочной деятельности.
Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация профессиональных знаний и умений необходимых для исполнения воинской обязанности.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.

## **5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.2007 № 03-1563 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиа материалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий

оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

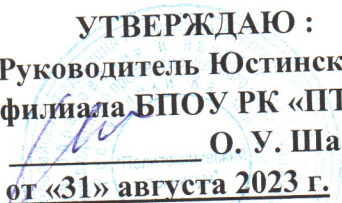
При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.



**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
О. У. Шарлдаев  
от «31» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы бухгалтерского учета**

По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**  
на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

Цаган Аман, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО)

### **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

Разработчики:

Батхараева Н.М.- мастер производственного обучения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Основы бухгалтерского учета**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

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

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности

#### **знать:**

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

**Выпускник, освоивший программу дисциплины, 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **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** час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	
<i><b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b></i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета»

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. Теория бухгалтерского учета</b>			<b>32(16+16)</b>	
<b>Тема 1.1. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Понятие хозяйственного учета, виды хозяйственного учета.		1
<b>Тема 1.2. Основные правила и метод ведения бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Правила и методы бухгалтерского учета.		2
<b>Тема 1.3. Бухгалтерский баланс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Бухгалтерский баланс, назначение и структура.		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	
	1.	Составление бухгалтерского баланса методом группировки имущества организации по составу.		
<b>Тема 1.4. Виды бухгалтерских счетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Понятие и структура бухгалтерского счета.		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Запись хозяйственных операций на счетах аналитического и синтетического учета.		
	2.	Составление корреспонденции счетов.		
<b>Тема 1.5. Организация и формы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	

ведения бухгалтерского учета на предприятиях	1.	<b>Организация бухгалтерского учета на коммерческих предприятиях.</b> Понятие о формах ведения бухгалтерского учета.		2 2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	1. Подготовка сообщения о формах бухгалтерского учета, применяемых в торговле			
<b>Раздел 2. Учет хозяйственных операций в коммерческой организации</b>				
<b>Тема 2.1. Учет товарных операций в коммерческих организациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	<b>Продажа товаров в оптовой и розничной торговле.</b>		2
	2.	<b>Материально-ответственные лица.</b>		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Отражение на счетах бухгалтерского учета операций поступления и продажи товаров на предприятиях оптовой и розничной торговли		
	2.	Оформление и отражение на счетах бухгалтерского учета результатов проведения инвентаризации товаров		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	1. Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, товарная накладная) 2. Оформление актов, связанных с порчей, списанием товаров 3. Оформление товарного отчета по унифицированной форме и подсчет остатка на конец отчетного периода			
<b>Тема 2.2 . Учет денежных средств в коммерческих организациях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Безналичные расчеты.</b>		2
	2.	<b>Кассовые операции.</b>		2

	3.	Дача выручки в банк.		2
	4.	Инвентаризации денежных средств кассы.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Отражение на счетах бухгалтерского учета операций поступления и выбытия денежных средств из кассы		
	2.	Оформление и отражение на счетах бухгалтерского учета результатов проведения инвентаризации кассы		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1. Оформление приходных и расходных кассовых документов при поступлении и выбытии денежных средств			
	2. Оформление кассовой документации при сдаче выручки в банк, используя унифицированную форму			
3. Оформление журнала кассира-операциониста на начало и конец смены				
Тема 2.3. Учет основных средств в коммерческих организациях	Содержание учебного материала		4	
	1.	Основные средства.		2
	2.	Поступление и выбытие основных средств.		2
	3.	Износ основных средств.		2
	4.	Инвентаризация основных средств.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Документальное оформление поступления и выбытия основных средств		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1. Решение задач на расчет амортизационных отчислений			
	Тема 2.4. Бухгалтерская отчетность организации коммерческих организациях	Содержание учебного материала		2
1.		Бухгалтерская отчетность.	2	
Практические занятия		5		



	1.	Изучение и заполнение форм бухгалтерской отчетности		
<b>Всего по курсу</b>			<b>32</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**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы бухгалтерского учета», кабинет «Оборудование торговых предприятий», компьютерный класс.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект нормативной документации, регламентирующий ведение бухгалтерского учета и отчетности;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине
- комплект альбомов унифицированных форм первичной бухгалтерской документации;
- образцы заполненных форм документов;
- образцы форм бухгалтерской отчетности

Компьютерный класс:

- персональные компьютеры;
- лицензионное программное обеспечение 1С: Бухгалтерия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Федеральные законы и нормативные документы**

1. Налоговый кодекс РФ: гл. 21 НДС, гл. 22 Акцизы, гл. 25 Налог на прибыль
2. Федеральный закон от 21 ноября 1996 г. N 129-ФЗ "О бухгалтерском учете" (с изменениями от 23 июля 1998 г., 28 марта, 31 декабря 2002 г., 10 января, 28 мая, 30 июня 2003 г., 3 ноября 2006 г., 23 ноября 2009 г., 8 мая, 27 июля, 28 сентября 2010 г.).
3. Постановление Правительства РФ от 6 марта 1998 г. N 283 "Об утверждении Программы реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности"

##### **Положения по бухгалтерскому учету:**

4. Положение по бухгалтерскому учету "Учетная политика организации" (ПБУ 1/2008) (с изменениями от 11 марта 2009 г., 25 октября, 8 ноября 2010 г.).
5. Положение по бухгалтерскому учету "Бухгалтерская отчетность организации" ПБУ 4/99 (утв. приказом Минфина РФ от 6 июля 1999 г. N 43н) (с изменениями от 18 сентября 2006 г., 8 ноября 2010 г.)
6. Положение по бухгалтерскому учету "Учет основных средств" ПБУ 6/01 (с изменениями от 18 мая 2002 г., 12 декабря 2005 г., 18 сентября, 27 ноября 2006 г., 25 октября 2010 г.)
7. Положение по бухгалтерскому учету "Доходы организации" ПБУ 9/99 (утв. приказом Минфина РФ от 6 мая 1999 г. N 32н) (с изменениями от 30 декабря 1999 г., 30 марта 2001 г., 18 сентября, 27 ноября 2006 г., 25 октября, 8 ноября 2010 г.)
8. Положение по бухгалтерскому учету "Доходы организации" ПБУ 9/99 (утв. приказом Минфина РФ от 6 мая 1999 г. N 32н) (с изменениями от 30 декабря 1999 г., 30 марта 2001 г., 18 сентября, 27 ноября 2006 г., 25 октября, 8 ноября 2010 г.)
9. Приказ Минфина РФ от 31 октября 2000 г. N 94н "Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкции по его применению" (с изменениями от 7 мая 2003 г., 18 сентября 2006 г., 8 ноября 2010 г.)

10. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации (утвержден решением Совета Директоров ЦБР 22 сентября 1993 г. N 40) (с изменениями от 26 февраля 1996 г.)
11. Постановление Госкомстата РФ от 18 августа 1998 г. N 88 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций, по учету результатов инвентаризации" (с изменениями от 27 марта, 3 мая 2000 г.)
12. Постановление Госкомстата РФ от 25 декабря 1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций"
13. Положение ЦБР от 24 апреля 2008 г. N 318-П "О порядке ведения кассовых операций и правилах хранения, перевозки и инкассации банкнот и монеты Банка России в кредитных организациях на территории Российской Федерации" (с изменениями от 27 февраля 2010 г.)

#### **Инструкции**

14. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (утверждена постановлением Госарбитража СССР от 15 июня 1965 г. N П-6) (с изменениями от 29 декабря 1973 г., 14 ноября 1974 г., 23 июля 1975 г.)
15. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (утв. постановлением Госарбитража СССР от 25 апреля 1966 г. N П-7) (с изменениями, внесенными постановлениями Госарбитража СССР от 29 декабря 1973 г. N 81 и от 14 ноября 1974 г. N 98) (с изменениями от 23 июля 1975 г.)

#### **Основная литература**

16. Основы бухгалтерского учета. Учебное пособие для начального профессионального образования. Брыкова Н.В./ изд –е 6 –е, Издательский дом «Академия», 2010 г., 144 стр.
17. Теория бухгалтерского учета: практикум. Брыкова Н.В. /изд –е 5-е. Издательский дом «Академия», 2007 г., 80 стр.

#### **Дополнительные источники**

1. Автоматизация бухгалтерского учета в программе 1С: Бухгалтерия. Учебное пособие. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ. Брыкова Н.В./ изд –е 2 –е. Издательский дом «Академия», 2009 г., 64 стр.
2. Автоматизация бухгалтерского учета: лабораторный практикум. Учебное пособие для начального профессионального образования. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2009 г., 80 стр.
3. Бухгалтерский учет. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Учебник./ Из-е 6-е. Издательский дом «Академия». 2010 г., 416 стр.
4. Теория бухгалтерского учета: классификация бухгалтерских счетов. Учебное пособие. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2009 г., 64 стр.
5. Теория бухгалтерского учета. Рабочая тетрадь. Учебное пособие для начального профессионального образования. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2010 г., 80 стр.
6. Теория бухгалтерского учета: Баланс и система счетов. Гриф Экспертного совета по профессиональному образованию МО РФ. Брыкова Н.В./ Издательский дом «Академия», 2007 г., 80 стр.

#### **Информационные источники**

1. Справочно-правовая система «Гарант».
2. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

### 3. 1С: Бухгалтерия.

#### Интернет-ресурсы

1. <http://ru.wikipedia.org/wiki>
2. <http://www.businessuchet.ru/>
3. <http://wiki.klerk.ru/>
4. <http://www.tepka.ru/buh/>
5. <http://www.legatspb.ru/info/>

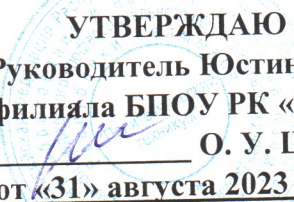
#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Уметь:</b>	
ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности	Практическая работа
<b>Знать:</b>	
сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;	Тестирование Устный опрос на уроке
основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;	Устный опрос на уроке Письменный опрос на уроке
виды бухгалтерских счетов;	Решение заданий на запись на счета бухгалтерского учета Решение заданий на составление корреспонденции счетов
учет хозяйственных операций	Решение заданий на запись на счета бухгалтерского учета Задания на документальное оформление хозяйственных операций

**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
О. У. Шарлдаев  
от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Организация и технология розничной торговли**  
По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**  
на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

Цаган Аман, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС)  
по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) СПО

### **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «Политехнический  
техникум»

Разработчик – мастер производственного обучения Батхараева Н. М.

Рекомендовано метод. советом филиала БПОУ РК «ПТ».

Заключение метод. совета № \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Организация и технология розничной торговли» предусматривает изучение сущности розничной и оптовой торговли, позволяет ознакомиться с технологическими процессами в торговых организациях, освоить необходимые компетенции по определению видов и типов торговых организаций, их соответствия ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания

Дисциплина изучает рациональную организацию технологических процессов в торговле с целью их наиболее эффективного выполнения, быстрого доведения товаров до конечных потребителей. Предметами изучения учебной дисциплины являются профессиональные виды деятельности в области организации и технологии розничной торговли.

При изучении дисциплины осуществляются межпредметные связи с другими дисциплинами, такими как «Товароведение продовольственных и непродовольственных групп товаров», а также связь с производственным обучением.

При преподавании дисциплины применяются такие активные методы изучения, как структурно-логические схемы, проблемное изложение, поисковый метод, решение ситуационных задач, деловые игры и т.п.

Также предусматривается подготовка студентами докладов, рефератов подготовка сообщений о видах услуг розничной торговли, разработка мероприятий по повышению культуры обслуживания на примере учебного магазина и т.д.

Для повышения качества усвоения материала, студентами, а также контроля самостоятельной работы студентов и качества их знаний используется ряд современных методов, в том числе изучение материалов в электронном виде, анкетирование и домашние отчеты по практическим работам, самостоятельная работа в сети Интернет и т. д.

Программой дисциплины предусмотрено выполнение студентами практических занятий, которые, позволяют приобрести умения в поиске необходимой нормативной документации и работы с ней при решении профессиональных задач, оформлять необходимую документацию в соответствии с действующей нормативной базой, применять требования нормативных документов по организации и технологии розничной торговли.

Учебная дисциплина «Организация и технология розничной торговли» относится к обязательной части общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир».

Настоящая программа разработана на основе нормативных документов:

□ Закон «Об образовании» NoI-233П-НС в последней редакции от 19 июня 2015 года;

Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир»,

□ методические рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов (протокол №7 от 03 августа 2015 года).

В структуре учебного плана программы подготовки квалифицированных рабочих учебная дисциплина «Организация и технология розничной торговли» входит в обязательную часть профессионального учебного цикла.

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир».

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

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» входит в общепрофессиональный цикл как обязательная дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

##### **уметь:**

1. Устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
2. Определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
3. Применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;

##### **знать:**

1. Услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
2. Виды розничной торговой сети и их характеристику;
3. Типизацию и специализацию розничной торговой сети;
4. Особенности технологических планировок организаций торговли;



5. Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
6. Основы товароснабжения в торговле;
  7. Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
  8. Технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
9. Правила торгового обслуживания и торговли товарами;
10. Требования к обслуживающему персоналу;
11. Нормативную документацию по защите прав потребителей.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» может быть использована в государственных профессиональных образовательных учреждениях среднего профессионального образования, осуществляющих подготовку квалифицированных рабочих по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер – кассир» на базе основного общего и полного среднего образования, а также курсовой профессиональной подготовки.

**1.4. Использование вариативной части.** Увеличение программы учебной дисциплины ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» на 20 часов за счет вариативной части обусловлено запросом работодателей, тенденциями на расширение информационного пространства и потребностью более глубокого освоения знаний, а связи с построением новой экономической модели в республике. Направлено на формирование информационной и социально – коммуникативной компетенций обучающихся.

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Организация и технология розничной торговли»**

Всего – 96 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 96 час включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 64 часа,

в.т.ч. теоретическое обучение – 32 часа, практические занятия– 32 часа:

самостоятельная учебная работа – 32 часа.

**1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Самостоятельная учебная работа	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	64

в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	32
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	д/з

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>ОП.03 Организация и технология розничной торговли</b>		<b>96(64+32)</b>	<b>1-3</b>
<b>Раздел 1. Организация розничной торговли.</b>		<b>64(32+32)</b>	
<b>Тема 1.1. Розничная торговая сеть</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1. Розничная торговля. Органы управления и контроля в торговле.	1	
	2. Понятие и функции розничной торговой сети.	1	
	3. Специализация и типизация розничной торговой сети.	1	
	4. Показатели, характеризующие качество розничной торговой сети.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	1. ПЗ № 1 «Розничная торговая сеть».	3	
	2. ПЗ № 2 «Установление вида и типа предприятий торговли по идентификационным признакам».	1	
<b>Тема 1.2. Устройство и планировка торгового зала магазина.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1. Материально-техническая база магазинов. Виды помещений магазина.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>3</b>	
	1. ПЗ № 3 «Устройство и планировка торгового зала магазина».	3	
<b>Тема 1.3. Формирование ассортимента товаров в розничной торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	1. Понятие товарного ассортимента, факторы, влияющие на его формирование.	1	
	2. Виды запасов. Факторы, обуславливающие образование и изменение запаса.	1	
	3. Формирование товарного ассортимента в странах с развитой рыночной	1	

	экономикой.		
	4. Конкурентоспособность товара. Определение критерия конкурентоспособности товара.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>3</b>	
	1. ПЗ № 4 «Формирование ассортимента товаров в розничной торговле».	3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Подготовка рефератов по одной из следующих тем: 1. Научно-технический прогресс в розничной торговле. 2. Особенности организации розничной торговли за рубежом. 3. Современный дизайн магазинов различных типов. Особенности устройства торгового зала магазина самообслуживания.		<b>5</b>	
<b>Раздел 2. Содержание торгово-технологического процесса.</b>			<b>2</b>
<b>Тема 2.1.</b> <b>Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1. Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.	1	
	2. Основные понятия и задачи торгового менеджмента. Функции торгового менеджмента.	1	
	3. Виды покупательского спроса и методы его изучения.	1	
	4. Составление анкеты по изучению покупательского спроса.	1	
	8. Составление рекламы товара и рекламных ценников.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	1. ПЗ № 5 «Маркетинговые исследования товаров».	3	
	2. ПЗ № 6 «Изучение покупательского спроса».	3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы.		<b>6</b>	

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Подготовка рефератов по одной из следующих тем: Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Критерии конкурентоспособности товара. Роль информации в торговле. Упаковка и дизайн товара: задачи и функции. Особенности оформления интерьера магазина. Применение освещения в торговле.			
<b>Раздел 3.Технология снабжения и завоза товаров в розничные торговые организации.</b>			2
<b>Тема 3.1.</b> <b>Основы товароснабжения в торговле.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1.	Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения..	1
	2.	Организация и технология завоза товаров на розничные торговые предприятия.	1
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>
	1	ПЗ № 7 «Разработка графика завоза товаров».	3
	2.	ПЗ № 8 «Составление заявки на завоз товаров».	3
<b>Тема 3.2. Технология приемки товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1.	Общие правила приемки товаров. Сопроводительные документы.	1
	2.	Приемка товаров по количеству и качеству. Особенности приемки. Порядок составления актов.	1
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>
	1.	ПЗ № 9 «Документальное оформление приемки товаров».	1
	2.	ПЗ № 10 «Документальное оформление расхождений при приемке товаров».	1
<b>Тема 3.3.</b> <b>Технология хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1.	Хранение товаров, условия и правила хранения товаров, способы укладки товаров на хранение.	1
	2.	Предварительная подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка. Фасовка товаров.	1
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>

	1.	<b>ПЗ № 11</b> «Заполнение товарной книги».	1	
	2.	<b>ПЗ № 12</b> «Подготовка к продаже основных групп товаров».	1	
	3.	<b>ПЗ № 13</b> «Подготовка к продаже основных групп товаров».	1	
	4.	<b>ПЗ № 14</b> «Документальное оформление товарных потерь».	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Подготовка рефератов по одной из следующих тем: 1. Тарооборачиваемость. 2. Организация закупки товаров.			<b>5</b>	
<b>Раздел 4. Тара и тарные операции.</b>				2
<b>Тема 4.1.</b> <b>Тара и упаковка.</b> <b>Тарооборот.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	
	1.	Классификация и характеристика основных видов тары.	1	
	2.	Унификация, стандартизация и качество тары.	1	
	3.	Организация тарного хозяйства в торговле.	1	
	4.	Оформление приходной накладной на поступивший товар и тару от поставщиков.	1	
	5.	Составление товарно-денежного отчета по таре.	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>1</b>	
	1.	<b>ПЗ № 15</b> «Составление товарно-денежного отчета по таре».	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> Подготовка рефератов по одной из следующих тем: 1. Изучение товаротранспортных документов, знание их реквизитов. 2. Изучение сроков приемки и составление актов на бой, лом и порчу.			<b>5</b>	

3. <i>Применение тары и тароборудования в торговле.</i>			
4. <i>Изучение приемов вскрытия и укладки тары на хранение.</i>			
<b>Раздел 5. Технология продажи товаров.</b>			2
<b>Тема 5.1. Организация и методы продажи товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Формы и этапы продажи товаров. Правила розничной торговли.	1	
	2. Предоставление покупателям дополнительных торговых услуг.	1	
	3. Основные правила работы магазинов.		
	4. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.	1	
	5. Правила упаковки товаров. Упаковка товаров.		
	6. Решение различных торговых ситуаций, возникающих в торговой деятельности.	1	
	7. Правила соблюдения техники безопасности.	1	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>3</b>	
	1. ПЗ № 16 «Упаковка товаров».	1	
	2. ПЗ № 17 «Решение ситуационных задач по защите прав потребителей».	1	
	3. ПЗ № 18 «Решение ситуационных задач по соблюдению правил техники безопасности».	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> <i>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Тестирование. Подготовка сообщений. Решение профессиональных задач. Выполнение заданий практической работы, оформление практической работы.</i>		<b>6</b>	
<b>Экзамен</b>			
<b>Всего</b>		<b>64</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»**

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

Реализация программы дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета Товароведения, организации и технологии розничной торговли, деловой культуры.

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

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Учебная доска;
4. Комплект учебно-методической документации;
5. Образцы упаковок продовольственных и непродовольственных товаров;
6. Наглядные пособия;
7. Комплект бланков документов учета кассовых операций;
8. Компьютер;
9. Мультимедийный проектор;
10. Экран.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### ***Основные источники:***

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник. – 5-е изд., перераб. и доп. – М : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 428 с.
3. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролёр - кассир». – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2010г.
4. Брагин Л.А Технология розничной торговли: учебное пособие для нач.проф. образования. – 4-е изд. –М.: Издательский центр «Академия», 2011г.
5. Муравина И.В. «Основы товароведения» - М.: Издательский центр «Академия», 2010г.
6. Гранаткина Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» - 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с.

##### ***Дополнительные источники:***

1. Денисова И.Н. Организация и технология коммерческой деятельности: в рисунках, схемах, таблицах: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2006г.



2. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. для нач. проф.образования. –М.: ПрофОбрИздат, 2001г.

3. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учебное пособие для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

### ***Интернет-ресурсы***

[http://www. znaytovar. ru](http://www.znaytovar.ru)

[http://www. commodity. ru](http://www.commodity.ru)

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»**

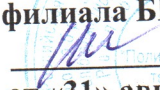
Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, докладов и презентаций, а также сдачи обучающимися экзамена.

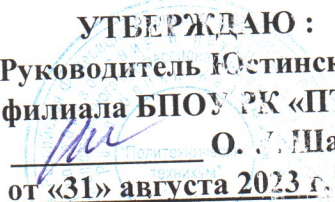
<b>Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>умения:</b>	
устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам	Текущий контроль: выполнение практических работ, выполнение рефератов, докладов.
определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса	Текущий контроль: выполнение практических работ, выполнение рефератов, докладов.
применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности	Текущий контроль: выполнение практических работ, выполнение рефератов, докладов.
<b>знания:</b>	
услуги розничной торговли, их классификация и качество	Текущий контроль: письменный опрос, тестирование, выполнение докладов.
виды розничной торговой сети, их характеристика	Тестирование
типизацию и специализацию розничной торговой сети	Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы.

особенности технологических планировок организаций торговли	Текущий контроль: письменный опрос, экспертная оценка выполнения заданий самостоятельной работы.
основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле	Тестирование
основы товароснабжения в торговле	Текущий контроль: устный опрос, тестирование.
основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота	Тестирование
технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка	Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы.
правила торгового обслуживания и торговли товарами	Текущий контроль: устный опрос, тестирование.
требования к обслуживающему персоналу	Текущий контроль: устный опрос, тестирование, оценка выполнения заданий самостоятельной работы.
нормативная документация по защите прав потребителей	Текущий контроль: экспертная оценка выполнения заданий для самостоятельной работы, устный опрос.

**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
 **О. И. Шарлдаев**  
от «31» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Санитария и гигиена**

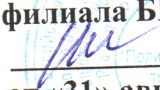
По профессии: 33.01.02 Продавец, контролер-кассир

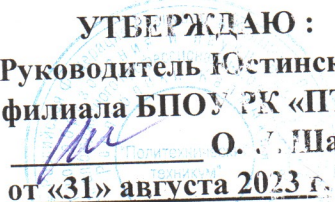
**РАССМОТРЕНО:**  
на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

**Цаган Аман, 2023 г.**

**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
 **О. И. Шарлдаев**  
от «31» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Санитария и гигиена**

По профессии: 33.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**  
на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

**Цаган Аман, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

Разработчики: Батхараева Н.М.- мастер производственного обучения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

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

учебная дисциплина «Санитария и гигиена» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

В процессе изучения дисциплины обучающийся осваивает общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

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.

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 час., в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32час.;

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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>46</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические работы	16
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>14</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие санитарии и гигиены.</li> <li>2. Нормативно-правовая база санитарно-гигиенических требований к организации и деятельности предприятий торговли.</li> <li>3. Организация санитарно-эпидемиологического надзора.</li> </ol>	3	2
	<b>Практическая работа №1</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение нормативно-правовой базы санитарно-гигиенических требований к организации и деятельности предприятий торговли.</li> </ol>	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка сообщения: «Санитарное законодательство и его значение в охране здоровья населения».</li> </ol>	2	
<b>Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.</li> <li>2. Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы.</li> <li>3. Пищевые инфекции: причины возникновения, передачи возбудителей, меры профилактики.</li> <li>4. Пищевые отравления: интоксикации (токсикозы) и токсикоинфекции.</li> <li>5. Немикробные пищевые отравления. Меры профилактики немикробных пищевых отравлений.</li> </ol>	6	2

	6.Гельминтозы (глистные инвазии). Причины возникновения и меры профилактики.		
	<b>Практическая работа № 2</b> 1. Обследование торгового предприятия с целью проверки соблюдения санитарных правил.	2	
	<b>Практическая работа № 3</b> 2 Разработка предложений по устранению нарушений санитарных требований	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Подготовка сообщения: «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства». «Санитарно-гигиенический режим и контроль на предприятиях торговли». «Гигиенические требования к набору и расположению различных групп помещений, входящих в состав магазина». «Требования к осуществлению дезинфекционной деятельности».	6	
<b>Тема 3. Гигиена пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. 2. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры по их предупреждению.	2	2
	<b>Практическая работа № 4</b> Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов.	2	
	<b>Практическая работа № 5</b> Распознавание пищевых заболеваний. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	

<b>Тема 4.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий торговли</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Санитарные требования к организациям продовольственной торговли, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). 2. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. 3. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения.	3	2
	<b>Практическая работа № 6</b> Разработка дополнений к требованиям к содержанию помещений и оборудования	2	
<b>Тема 5.</b> <b>Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Личная гигиена персонала. 2. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.	2	2
	<b>Практическая работа № 7</b> Санитарная подготовка работников торговли.	2	2
	<b>Практическое занятие № 8</b> Разработка предложений по улучшению условий труда на предприятиях торговли.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка сообщений по темам: <i>«Инфекционные заболевания персонала предприятий продовольственной торговли и их предупреждение».</i> <i>«Размещение и благоустройство территории организаций торговли».</i> <i>«Личная гигиена работников торговли».</i> Подготовка доклада по теме: <i>«Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение</i>	6	2

	<i>санитарных правил».</i> Подготовка реферата по теме: - «Виды ответственности за нарушение санитарного законодательства». - Заполнение таблицы: «Классификация микроорганизмов – по способу питания, дыхания». - Построение схемы: «Виды порчи пищевых продуктов и бактерии, оказывающие на это влияние».		
	<b>Всего</b>	32	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета общепрофессиональных дисциплин по профессии «Продавец, контролёр-кассир».

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

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. аудиторная доска для письма;
4. комплект методических рекомендаций для выполнения практических занятий;
5. наглядные пособия (плакаты, планшеты);
6. поурочный раздаточный материал;
7. материал контроля и оценки знаний;
8. электронные презентации, плакаты.

##### ***Технические средства обучения:***

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением;
2. мультимедийная установка;
3. экран;
4. звуковые колонки.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### ***Основная литература:***

1. Леонова И.Б., Санитария и гигиена на предприятиях торговли. М.: «Академия», 2015 – 128 с.

##### ***Дополнительная литература:***

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 184 с.
- 2.ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 - ФЗ от 30.03.1999.
- 3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.2000.
- 4.ФЗ РФ «Об охране окружающей среды» № 7 - ФЗ от 10.01.2002.

##### ***Интернет-ресурсы:***

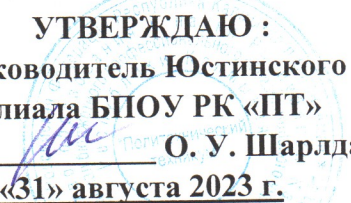
- 1.[http: //www.minzdravsoc. ru.](http://www.minzdravsoc.ru) - Сайт Министерства здравоохранения РФ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;</li><li>-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.</li></ul> <p><b>знать/понимать</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</li><li>-требования к личной гигиене персонала.</li></ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценки деятельности во время практических работ</li><li>- тестирования.</li></ul> <p>Итоговая аттестация в форме зачета</p>

**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
**Педагогическим советом**  
**Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»**  
**№ 6 от «29» июня 2023 г.**

**УТВЕРЖДАЮ :**  
**Руководитель Юстинского**  
**филиала БПОУ РК «ПТ»**  
  
**О. У. Шарлдаев**  
**от «31» августа 2023 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**  
**на МО мастеров п/о и преподавателей**  
**Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»**  
**от «22» июня 2023г.**

**Цаган Аман, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир;

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

Разработчик: Батхараева Н. М – мастер производственного обучения

Рекомендовано метод. советом Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ».

Заключение метод. совета № \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Продавец, контролер-кассир.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.2, ОК.4, ОК.5, ОК.7, ОК.8, ЛР.6, ЛР.13, ЛР.16, ЛР.19, ЛР.21 и ЛР.22

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК.2	умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;	
ОК.4	использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;	
ОК.5	использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных,	

ОК.7	<p>коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.</p>	
ОК.2 ОК.4		<p>владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</p> <p>сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</p> <p>владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</p> <p>использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</p> <p>владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;</p> <p>сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</p> <p>сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);</p>
ЛР.6  ЛР.13	<p>чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</p> <p>умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <p>осознание своего места в информационном обществе;</p> <p>умение выстраивать конструктивные</p>	

ЛР.16	<p>взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</p> <p>готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;</p>	
ЛР.19	<p>умение управлять своей познавательной деятельностью;</p>	
ЛР.21	<p>проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</p>	
ЛР.22	<p>умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий, как в профессиональной деятельности, так и в быту.</p>	

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины**

**Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 46 часов,**

**в том числе:**

**обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;**

**самостоятельная работа обучающегося - 14 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	<b>32</b>
в т. ч.	
Теоретическое обучение	<b>16</b>
Практические занятия	<b>16</b>
Контрольная работа	
<i>Самостоятельная работа</i>	<b><i>14</i></b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Глава 1. Введение в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»	Содержание учебного материала	1	
	Цели и задачи дисциплины	1	ОК.2, ЛР.6
	Самостоятельная работа. Основные понятия и определения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»	2	ОК.4, ОК.5. ЛР.16
Глава 2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС	Содержание учебного материала	1	
	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС	1	ОК.2, ЛР.6
	Самостоятельная работа. Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики.	2	ОК.4, ОК.5. ЛР.16
Глава 3. Потенциальные	Содержание учебного материала	1	

<b>опасности и их последствия в профессиональной деятельности</b>	Общие сведения об опасностях	1	ОК.2, ЛР.6
	<b>Самостоятельная работа.</b> Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей.	3	ОК.4, ОК.5. ЛР.16
<b>Глава 4. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени.	1	ОК.2, ЛР.6
	<b>Практическое занятие.</b>  1. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера.  2. Характеристика ЧС техногенного характера.  3. Терроризм и меры по его предупреждению.	3	ОК.7, ЛР.22
	<b>Самостоятельная работа.</b> Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Мониторинг и прогнозирование ЧС.	2	ОК.4, ОК.5. ЛР.16
<b>Глава 5. Оружие массового поражения и способы защиты населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них.  Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения.  Характеристика биологического оружия и действия населения в очаге биологического оружия	3	ОК.2, ЛР.6

	<b>Практическое занятие.</b>  1. Средства коллективной защиты населения.  2. Средства индивидуальной защиты населения.	2	ОК.7, ЛР.22
<b>Глава 6. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Понятие и основные задачи гражданской обороны.	1	ОК.2, ЛР.6
	<b>Самостоятельная работа.</b> Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	3	ОК.4, ОК.5. ЛР.16
<b>Глава 7. Основы обороны государства и воинская обязанность.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Национальная и военная безопасность Российской Федерации.	1	ОК.2, ЛР.6
	<b>Самостоятельная работа.</b> Организационная структура Вооруженных Сил РФ. Воинская обязанность. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ. Государственные и воинские символы.	4	ОК.4, ОК.5. ЛР.16
<b>Глава 8. Организация и порядок призыва граждан на военную службу</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Организация воинского учета.	2	ОК.2, ЛР.6
	<b>Практическое занятие.</b>  1. Порядок призыва граждан на военную службу.  2. Порядок прохождения военной службы по призыву.	4	ОК.7, ЛР.22



	3. Поступление на военную службу в добровольном порядке. 4. Права и обязанности военнослужащих.		
<b>Глава 9. Основные виды вооружения и военной техники</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Организация гражданской обороны. Оружие массового поражения изащита от него.	2	
	<b>Практическое занятие</b>  1. Современное стрелковое вооружение.  2. Бронетанковая техника.  3. Специальное военное снаряжение.	3	ОК.7, ЛР.22
<b>Глава 10. Основы первой помощи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Ранения. Ушибы, переломы, вывихи, растяжения связок . Ожоги. Поражение электрическим током. Утопление. Перегревание, переохлаждение организма. Отравления.Клиническая смерть.	3	
	<b>Практическое занятие.</b>  1. Общие правила оказания первой помощи. 2. Первая помощь при отсутствии сознания. 3. Первая помощь при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца). 4. Первая помощь при наружных кровотечениях.	4	ОК.7, ЛР.22
	<b>Всего:</b>	<b>32</b>	

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

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

**Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «БЖ»**

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

- a. Посадочные места по количеству учащихся
- b. Рабочее место преподавателя
- c. Комплект учебно-наглядных пособий «БЖ»
- d. ТСО
- e. Компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер, сканер.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов и дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

- 1) Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. - М.: КНОРУС, 2010. - 288 с.
- 2) Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - М.: КНОРУС, 2010. - 192 с. - (Среднее профессиональное образование).
- 3) Голицын А.Н. Безопасность жизнедеятельности. М.: Оникс, 2008. — 192 с.
- 4) Самыгин С.И. Школа выживания (обеспечение безопасности жизнедеятельности). Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. - 541 с. - (Среднее профессиональное образование).
- 5) Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Гайсумов А.С., Паничев М.Г., Хроменкова Е.П. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. - 416 с. - Среднее профессиональное образование).
- 6) Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений / С.В. Белов, В.А. Девисилов, А.Ф. Козьяков и др.; Под общей редакцией С.В. Белова. - 6-е издание, - М.: Высшая школа, 2008. - 423 с.
- 7) Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. - 4-е издание, - М.: Издательский центр «Академия», 2007. — 320 с.
- 8) Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Москва, Военное издательство, 2007.

- 9) Первая помощь при внезапных заболеваниях и травмах: Учебно-методическое пособие. - М. ФГОУ ДПО «Институт повышения квалификации Федерального медико-биологического агентства», 2010.

**Дополнительные источники:**

- 1) Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / кол. авторов; под редакцией доктора технических наук, проф. А.И. Сидорова. - М.: КНОРУС, 2009. - 496 с.
- 2) Безопасность жизнедеятельности. Терминология: учебное пособие / С.В. Белов, В.С. Ванаев, А.Ф. Козьяков; под ред. С.В. Белова. - М. : ЕЭРУС, 2008. - 400 с.
- 3) Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. Сред. Проф. Учеб. Заведений / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 176 с.
- 4) Безопасность жизнедеятельности. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / 2.Д. Вишняков и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 304 с.
- 5) Безопасность жизнедеятельности на транспорте: учебник для студ. средних учебных заведений / Ю.В. Буравлев. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 288 с.
- 6) Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: Учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений / С.Б. Варющенко, В.С. Гостев

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

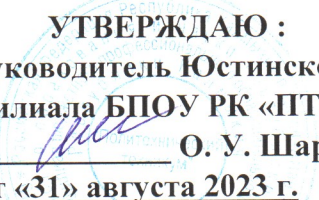
**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельных работ, курсовых работ и рефератов и контрольных работ. По итогам обучения - дифференцированный зачет.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>знание о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора</p> <p>знание основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз</p> <p>сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения</p> <p>сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности</p> <p>развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций</p> <p>формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные</p>	<p>культура безопасности и социально-нравственная позиция личности</p> <p>основы государственной системы и российское законодательство в сфере защиты от угроз</p> <p>здоровый образ жизни, меры защиты в области гражданской обороны и чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера</p>	<p>самостоятельная работа, тестирование, написание курсовых работ и рефератов, и практические занятия</p>

информационные источники		
<p>умение формулировать личные понятия о безопасности</p> <p>умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях</p> <p>умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение</p> <p>умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p> <p>умение предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников</p> <p>умение применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей</p> <p>умение анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения</p> <p>умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях</p>	<p>формирование представления о личной безопасности, восприятие и переработка необходимой информации, способность «слушать и быть услышанным», взаимодействие с окружающими, предвидение опасных ситуаций</p>	<p>контрольная работа и дифференцированный зачет по итогам</p>

**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
  
О. У. Шарлдаев  
от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06. Культура профессиональной родной речи**

По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**  
на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

**Цаган Аман, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «Политехнический техникум»

Разработчик – мастер производственного обучения Батхараева Н. М.

Рекомендовано метод. советом филиала БПОУ РК «ПТ».

Заключение метод. совета № \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ год.

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10	



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Культура родной профессиональной речи

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

Рабочая программа учебной дисциплины является основной частью профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для учащихся среднего профессионального образования.

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

общеобразовательный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать и уметь:

### **знать/понимать**

- связь языка и истории, культуры калмыцкого народа;
- смысл понятий: языковая норма, культура профессиональной родной речи, литературный язык, профессиональная речь
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы родной профессиональной речи.

### **уметь**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые профессиональные единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
  - проводить лингвистический анализ текстов;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы профессионального языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы родного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; **использовать приобретенные знания и умения в практической профессиональной деятельности и повседневной жизни** для:
- осознания родного языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной, профессиональной культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях профессиональной деятельности;
- увеличения профессионального словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	32
практические занятия	16
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Культура профессиональной родной речи»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Оршл				
Тема 1.1. Хальмг улсин эрдм	Содержание:		6	
	1	Хальмг келн -мана зээр		2
	2	Хальмг улсин харин эрдм		2
	3	Заманч-шикрч		2
	4	Ааh-савс болн хот-хол		2
	5	Хот кедг хазран цевр-цер бэрлһнэ тер (техника безопасности)		2
	Практические занятия		5	
	1	Калян Санжин «Хальмг келн» гидг шулг умшлпн		
	2	Кезэнэ хальмг улсин аре идэлэд сур кедг авъясла таньлдлпн		
	3	«Би ширэлвд», гидг терэр келвр тогталпн		
	4	«Гиичд», гидг терэр диалог тогталпн		
	5	«Делгурт», гидг терэр диалог тогталпн		
	Самостоятельная работа обучающихся		5	
	1	Хальмг келнэ тускар шулгуд олж, авч чеежэр дасх		
	2	Эрнжэнэ К «Цецн булг дегтрэс хальмг улсин харин эрдмсин тускар умшх		
	3	Заманч хот кедг хазран яһж, цеврэр бэрх зевтэһинь медх		
	4	Келлсн хазртан бийэн япж гем-эвлрл уга бэрхин тускар меллһн..		
5	Эрнжэнэ К «Цецн булг» дегтрэс хальмг улсин харин эрдмсин тускар умшх			
Раздел 2 Хальмг улсин эдлдг хот				
	Содержание:		6	
Тема 2.1.	1.	Хальмг улсин эдлдг хот. Хальмг цэ		
	2	һуйрас кедг хот		2
	3	Махнас кедг хот		2
	4	Хеенэ дотр		2
		5	Цус кедг авъяс	

	6	Усэр кедг хальмг хот (хеермг, аадмг, ээдмг, шуурмг, чиидмг. Хальмг эрк нердг авъяс)		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	
	1	Хальмг цэ», гидг терэр келвр бичх, улгурмуд, йерэл дасх		
	2	Цаһана боорцгуд, йерэл даслһн		
	3	Махиг 4 мөчөр салһдг авөяс		
	4	Хеенэ дотр яһж чанж, эд-бод кедг даслһн, улгурмуд болн йөрэл даслһн		
	5	Хальмг хурмин авөяс.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>6</b>	
	1	Хальмг улсин хот-беерг		
	2	Хальмг улсин хот - кур яһж кедгинь медх		
	3	Усэр кедг хотын тускар медж авх		
	4	Эрнжэнэ К.»Цецн булг» дегтрэс хальмг хурмин авөяс умшлһн		
	5	Хальмг эрк нердг авъяс		
	6	Эрнжэнэ К.»Цецн булг» дегтрэс хальмг хуурсн цэ чанлһна авъяс умшлһн		
<b>Раздел 3. Халун болн киитн хот</b>				
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание:</b>		<b>4</b>	
	1	Тецгрин ки болн тэрэ-темснэ нерд.		2
	2	Малый болн герин шовудын нерд.		
	3	Запсна нерд		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1	«ө шуһу моднд тенгрин ки цуглуулһн», гидг терэр келвр тогтах		
	2	Малый болн шовуна махнас кедг хот		
	3	Запснас кедг хот.		
	4	Ресторанд, ширэ деер тэвдг хот болн ресторана кодлэчин бээдл.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>	
	1	Ресторана кодлэчин бээх-бээдлнь ямаран болх зевтэһинь медх		
	2	Кичгэ Телэн «Оюн тулкур» дегтрэс заһсд бээршлдг нуурмуд. Һолмудын тускар умшлһн		
	3	Кичгэ Телэн «Оюн тулкур» дегтрэс дөрвн зусн малын туркас умшлһн		

	4	Кичгэ Телэн «Оюн тулкур» дегтрэс Шовуд. Живртн» гидг келврмуд умшлһн		
	5	Эрнж,энэ К. «Цецн булг» дегтрэс кемэлһн болн далын шинжин тускар умшлһн		
<b>Контрольная работа</b>			<b>1</b>	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>32</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного

кабинета. Оборудование учебного кабинета:

стол (учительский) -1шт;

стол (ученический) -15шт;

стулья (ученические) -30шт;

доска-1шт;

шкаф - 3 шт;

Наглядные пособия:

кибитка-1шт;

стенды - 7шт;

картина-1шт;

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Эрдниев А.Б. «Келн-мана зеер. Эрдмин лицейд болн училишд хальмг кел даслна денцл». Элиста,2005.
2. Хейчиева Э.Г. Хальмг келн. Учебное пособие . 8-9 класс. Элст,2005.
3. Менкенова М.Г., Хейчиева Э.Г.,Развитие речи. Рабочая тетрадь. Элиста,2008.
4. Хейчиева Э.Г. Калмыцкий язык. Рабочая тетрадь, бкласс.Элиста,2004. 5.Хейчиева Э.Г. Хальмг келн. Рабочая тетрадь, бкласс.Элиста,2004.
5. Хальмг улгурмуд болн тээлвртэ туульс. Элиста, Калмыцкое книжное издательство, 1982.
6. Оконов Б.Б. «Бичкудин амн угин билгин анталог». Калмыцкое книжное издательство, Элиста. 1990.
7. Джинцанова Е.А, Манджиев Н.Ц., Онтаева З.Б. «Шонхр». Книга для чтения Элиста, 1995.
8. Эрендщенов К.Э. «Золотой родник». Элиста 1990.
9. Кичгэ Телэ, Эсрэн Нина «Оюн тулкур» пособие для студентов, учителей, по аудиовизуальной методике.

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

Контроль и оценка результатов освоения 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
<ul style="list-style-type: none"><li>использовать приобретенные знания и умения в профессиональной, практической деятельности и повседневной жизни для:<ul style="list-style-type: none"><li>осознания родного языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной культуры;</li><li>развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях профессиональной, человеческой деятельности;</li><li>увеличения словарного запаса; расширения кругозора в профессиональной деятельности; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за профессиональной речью;</li></ul></li></ul>	Контрольная работа, домашняя работа, защита сообщений, тестирование, проверка устной монологической речи. Контрольная работа, домашняя работа, защита сообщений, тестирование, проверка устной монологической речи. Контрольная работа, домашняя работа, защита сообщений, тестирование, проверка устной монологической речи.



МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ

Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Республики Калмыкия «Политехнический техникум»  
Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

ОДОБРЕНО:

Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Юстинского филиала  
БПОУ РК «ПТ»  
О.У.Шарлдаев  
«31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 07 Основы информационно-коммуникационных технологий**

Среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация: Продавец продовольственных товаров. Продавец непродовольственных товаров.  
Контролер-кассир

РАССМОТРЕНО:

на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023 г.

Цаган Аман, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Организация – Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум».

Разработала: Л.В.Кейгер, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы информационно-коммуникационных технологий

### 1.1. Область применения учебной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы информационно-коммуникационных технологий» предназначена для изучения информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем, автоматизированных рабочих мест (АРМ);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

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

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет — **50** часов, из них:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся – **32** часов,

в том числе практической работы - **22** часов;

самостоятельной работы **10** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>50</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>32</b>
в том числе:	
практическая работа	<b>22</b>
самостоятельная работа	<b>10</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы информационно-коммуникационных технологий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1 Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	1. Техника безопасности в компьютерном классе. Информация. Свойства информации. Поиск и систематизация информации. Виды и формы информации.	1	
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 2. Текстовый редактор WORD</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Текстовый редактор Word. . Обработка текстовой информации.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. «WORD. Создание и сохранение документа, форматирование. Параметры страницы, колонтитулы».	2	
	2. «WORD. Шаблоны. Работа с многостраничными документами».	2	
	3. «WORD. Вставка графических объектов (рисунки, символы, картинки, автофигуры, объекты WORDART), таблиц, графиков и диаграмм».	1	
	4. «WORD. Колонки. Буквица. Ссылки и сноски. Списки. Надписи в тексте. Стили. Вставка даты».	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	
<b>Тема 3. Текстовый редактор Excel</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Организация, структура электронных таблиц Excel. Ввод данных. Электронные таблицы. Вычислительные возможности Excel. Построение графиков и диаграмм.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. «Создание, оформление электронных таблиц Excel».	1	
	2. «Решение расчётных задач в Excel».	2	
	3. «Обработка данных таблиц Excel».	1	
	4. «Построение графиков и диаграмм с использованием таблиц Excel».	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Оформление практических работ и подготовка к их защите.	2	

<b>Тема 4. Системы оптического распознавания информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Технология распознавания. Возможности программы FineReader.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. «Организация работы в FineReader. Сканирование изображения».	2	
	2. «Работа в FineReader. Распознавание текста. Проверка правописания и сохранение результатов работы».	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2	
<b>Тема 5. Работа в Power Point</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Современные способы организации презентаций. Приложение POWERPOINT.	1	
	2. Назначение мультимедийных технологий. Создание видеороликов.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. «Создание презентаций в MSPOWERPOINT. Вставка, форматирование рисунков, фигур, гиперссылок Шаблоны»	2	
	2. «Создание презентаций в MSPOWERPOINT. Вставка звука, видео. Настройка анимации и показа»	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Создание и разработка презентации	2	
<b>Тема 6. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1. Понятие компьютерной сети, ее компоненты. Типы компьютерных сетей. Среда передачи данных. Современная структура сети Интернет. Поисковые системы.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. «Поисковые системы. Поиск информации на государственных информационных порталах.	1	
	2. «Организация коллективной работы в сети Интернет. Электронная почта, чат, видео-конференции, тестирование»	1	
	<b>Самостоятельная работа</b> Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Итого</b>	<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины «Основы информационно-коммуникационных технологий» предусматривает наличие в профессиональной образовательной организации учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности обучающихся.

##### 3.1.1. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (учебники, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

##### 3.1.2. Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор;
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows;
- принтер черно-белый и сканер;
- сервер;
- блок питания;
- источник бесперебойного питания;
- колонки;
- проекционный экран;
- расходные материалы: бумага, копировальный аппарат.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебник «Оператор ЭВМ» Москва Академия, 2010 г.

Учебное пособие «Практикум по основам информатики и вычислительной техники» Москва, Академия, 2008 г.

Кузнецов А.А. и др. Информатика, тестовые задания – М., 2009 – 152 с.

Михеева Е.В. Практикум по информации: учебное пособие – М., 2005 – 190 с.

Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник. – М., 2005. – 350 с.

Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

«Новейшая энциклопедия программ В.П. Леонтьев Москва «Олма-Пресс, 2005 г.,

Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика: учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.

Семакин И.Г. и др. Информатика. Структурированный конспект базового курса – М., 2010 – 542 с.

Уваров В.М., Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учебное пособие – М., 2009. – 264 с.

Шафрин Ю.А. Информатика. Информационные технологии. Том 1-2. – М., 2004. – 311 с.

Дополнительные источники:

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е.В. Филимонова – Ростов на Дону, 2015. – 315 с.



Информатика базовый курс: Учебник / под ред. С.В. Симоновича. - СПб : Питер, 2015. - 285 с.:  
 Компьютерный практикум по курсу «Информатика» : учеб.пособие / В.Т. Безручко. — 3-е изд.,  
 перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 368 с.  
 Оператор ЭВМ, практические работы / И.В. Струмпэ - Москва : Издательский центр «Академия»,  
 2014  
 Михеева Е.В. Практикум по информатике. - ОИЦ «Академия».: 2010.  
 Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика», часть 1: Методические указания /  
 Алексеев А.П. - Москва :СОЛОН-Пр., 2016. - 262 с.  
 Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика», часть 2.: Учебное пособие. Учебное  
 пособие по дисциплине «Информатика», для студентов первого курса специальностей 10.03.01 и  
 10.05.02 / Алексеев А.П. - Москва :СОЛОН-Пр., 2017.

#### Интернет-ресурсы:

<http://gigasize.ru> MSOffice 2010 Электронный видеоучебник.  
[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).  
[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).  
[www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика» ).  
[www.lms.iite.unesco.org](http://www.lms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным  
 технологиям).  
 Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет» ).  
[www.freeshool.altlinux.ru](http://www.freeshool.altlinux.ru) (портал Свободного программного обеспечения).  
[www.heap.altlinux.org/issues/textbooks](http://www.heap.altlinux.org/issues/textbooks) (учебники и пособия по Linux).  
[www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice](http://www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice) (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и  
 практика» )  
 Федотов Н.Н. Защита информации Учебный курс HTML-версия (<http://www.college.ru/UDP/texts>).  
 Каталог сайтов - Мир информатики <http://jgk.ucoz.ru/dir/>.  
<http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1-6-10>.  
[www.edu.ru/fasi](http://www.edu.ru/fasi) Российское Образование. Федеральный портал.  
 Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс»  
 Справочная информационно-правовая система «Гарант»

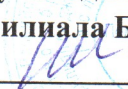
#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

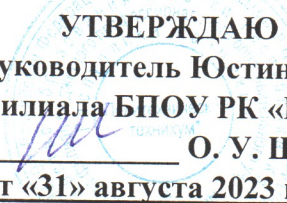
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;</li> <li>- распознавать информационные процессы в различных системах;</li> <li>- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;</li> <li>- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;</li> <li>- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;</li> <li>- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различные подходы к определению понятия «информация»;</li> <li>- единицы измерения информации;</li> <li>- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);</li> <li>- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;</li> <li>- назначение и функции операционных систем.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- составление конспекта;</li> <li>- практическая работа</li> </ul> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>контрольные работы;</p> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет</li> </ul>

**МИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**Республики Калмыкия**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОДОБРЕНО :**  
**Педагогическим советом**  
**Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»**  
**№ 6 от «29» июня 2023 г.**

**УТВЕРЖДАЮ :**  
**Руководитель Юстинского**  
**филиала БПОУ РК «ПТ»**  
 **О. У. Шарлдаев**  
**от «31» августа 2023 г.**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08 Предпринимательская деятельность**

**По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**РАССМОТРЕНО:**  
**на МО мастеров п/о и преподавателей**  
**Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»**  
**от «22» июня 2023г.**

**Цаган Аман, 2023 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) **38.01.02 Продавец, контролер-кассир;**

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

Разработчик: Батхараева Н. М – мастер производственного обучения

Рекомендовано метод. советом Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ».

Заключение метод. совета № \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ год.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП 08 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Предпринимательская деятельность» предназначена для изучения основных направлений деятельности и значимости предпринимательской деятельности в учреждениях начального профессионального образования реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных специалистов.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта по профессии (профессиям) СПО **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир».**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при освоении профессий СПО, в дополнительном образовании, повышении квалификации и переподготовки, профессиональной подготовки.

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

общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- приводить примеры:  
факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;
- описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России.
- объяснять:  
взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляцию

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, финансово-кредитный механизм регулирования производства.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося \_\_\_\_72\_\_\_\_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося \_\_48\_\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося \_\_\_\_24\_\_ часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
1. Подготовить сообщение на тему: «Идеи выдающихся экономистов теоретиков», «Рыночная экономика», 2.Подготовить эссе на тему: «Конкуренция равнозначна награде для тех, кто производит лучшие товары по более низкой цене», «Свободная рыночная экономика - превосходная вещь, но, чтобы она работала, нужно очень много полиции», «Деньги как ноги – они отнимаются у того, кто ими не пользуется», «Убытки считай раньше прибылей». 2.Составить таблицу по теме: «Формы собственности». 3.Составить схему «Виды рынков»	

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины:**  
**ВЧ 02 «Предпринимательская деятельность».**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. История возникновения предпринимательства	Содержание:		5	2
	1 Этапы развития предпринимательства. 2 История возникновения предпринимательства в России.			
	Практические занятия		6	
	1	Составление таблицы по теме: «Развитие предпринимательства».		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовить сообщение на тему: « Знаменитые московские купцы-меценаты».		
Тема 1.2. Сущность предпринимательской деятельности	Содержание:		5	2
	1 Рыночная экономика. 2 Смешанная экономика			
	Практическая работа:		6	
	1	Работа с интерактивным модулем «Предприниматель».		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовить сообщение «Предприниматель- это...»		
Тема 1.3 Организационно-правовые формы предпринимательства.	Содержание:		3	2
	1Государственные, муниципальные и индивидуальные частные предприятия.			
	Практическая работа:		6	
	1	Основные преимущества и недостатки базовых форм		
	Самостоятельная работа обучающихся:			
	1	Составление схемы «Классификация предприятий»		
Тема 1.4 Экономика фирмы: Цели, организационные формы.	Содержание:		5	2
	1 Предприятие (фирма). 2 Классификация предприятий. 3 Основные документы предприятия.			
	Практические занятия:			



	1	Дидактическая игра «Предпринимательская идея»		
	Самостоятельная работа:			
	1.			
	2.	Создать рекламный проспект.		
	3.	Оценить кредитоспособность предприятия		
	4.	Подготовить презентацию « Собственность»		
Тема 1.5 Система налогообложения.	Содержание:		5	
	1 Налоговая система РФ. 2 Классификация налогов			
	Самостоятельная работа:			
	1.	Составление плана рабочего дня.		
Контрольная работа			1	
			48	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета \_\_\_\_\_ экономики \_\_\_\_\_; мастерских \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_; лабораторий \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_.

Оборудование учебного кабинета: плакаты, учебно-планирующая документация.

Технические средства обучения: проектор, ПК, мультимедиа

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: -

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: -

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Волков О.И., Скляренко В.К Экономика предприятия.-М.,2006
2. Мишурова И.В. Экономика и управление малой фирмой. -М,2006
3. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник для СПО.- М.,2007

Дополнительные источники:

1. Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий).- М.,2007
2. Проспуров В.С. Азбука предпринимательства.-М, 2007

Интернет-ресурсы:

[http// fcir.edu.ru](http://fcir.edu.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения 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
Учащийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;</li><li>• описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России.</li><li>• объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляцию</li></ul>	Тестирование, устный опрос, работа по карточкам, беседа, зачет.
Учащийся должен знать: причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, финансово-кредитный механизм регулирования производства.	Самостоятельная работа, тестирование, устный опрос, зачет.  Тестирование, практическая работа, устный опрос, беседа, зачет.  Работа с научной литературой, наблюдение, беседа, диалог. Тестирование, самостоятельная работа, устный опрос. Зачет.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ  
Юстинский филиал Бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум»**

**ОДОБРЕНО :**

**Педагогическим советом**

**Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»**

**№ 6 от «29» июня 2023 г.**

**УТВЕРЖДАЮ :**

**Руководитель Юстинского**

**филиала БПОУ РК «ПТ»**

**О. У. Шарлдаев**  
**от «31» августа 2023 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров**

**По профессии: 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**РАССМОТРЕНО:**

**на МО мастеров п/о и преподавателей**

**Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»**

**от «22» июня 2023г.**

**Цаган Аман, 2023 г.**

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

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 25 сентября 2015г. № 578, приказом о внесении изменений в государственный образовательный стандарт по профессии/специальности среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер – кассир Министерства образования и науки от 31.10.2018г. № 945 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Область применения программы определяет профессиональные компетенции (ПК) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): продажа непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке квалифицированных рабочих по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей,
- продажи различных групп непродовольственных товаров;

**уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных,

галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);

- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

**знать:**

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
  - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
- назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- назначение, классификацию торгового инвентаря;
- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

**1.3. Увеличение программы МДК. 01.01** на 24 часов за счет вариативной части обусловлено запросом работодателей, тенденциями на расширение информационного пространства и потребностью более глубокого освоения знаний, а связи с построением новой экономической модели в республике. Направлено на формирование информационной и социально – коммуникативной компетенций обучающихся.

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

**Всего 406– час**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки МДК 01.01 – 231 час:

- *обязательную аудиторную учебную нагрузку* обучающегося –154 час:  
*из них – теория -77 часов*  
*практические работы – 77 час.*
- *самостоятельную работу* обучающегося – **13** час;
- учебная и производственная практика –**252** час.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ**  
**ПМ. 01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащегося		Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная, часов	производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
	МДК. 01.01	154	77	77	13		
ПК 1.1-1.4	УП.01	108				72	
ПК 1.1-1.4	ПП. 01	270				180	252
	Всего:	406	77	77		252	252



### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля (ПМ) «Продажа продовольственных товаров»

Наименование разделов 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. 01 «Продажа непродовольственных товаров»</b>				
<b>МДК. 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами</b>			<b>154(77+77)</b>	
<b>Тема 1. Введение. Предмет и содержание товароведения непродовольственных товаров</b>				
<b>Тема 1.1 Введение. Ассортимент непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	1.	1.Назначение непродовольственных товаров. 2.Определение понятий: «товароведение», «непродовольственные товары».	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	2.	1.Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. 2.Отличительные признаки. 3.Классификационные группировки товаров.	<b>3</b>	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 1.1</b> Подготовить доклад на тему: «Назначение непродовольственных товаров».			<b>1</b>	
<b>Тема 1.2 Классификация и кодирование непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1.	1.Основные принципы и правила классификации непродовольственных товаров. 2.Классификация свойств непродовольственных товаров	<b>2</b>	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 1.2</b> Подготовить доклад по теме: «Основные принципы и правила классификации непродовольственных товаров»			<b>1</b>	
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	

<b>Качество непродовольственных товаров</b>	1.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества.	1	<b>1-3</b>
	2.	Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	1	<b>1-3</b>
<b>Тема 1.4 Стандартизация, сертификация и маркировка непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	1.Определение понятий: «стандарт», «стандартизация». Цели стандартизации. 2.Категории стандартов. Определение понятий «ГОСТ», «ОСТ», «СТП», «ТУ».	2	<b>1-3</b>
	2.	1.Определение понятий «сертификация», «соответствие», «сертификат соответствия», «знак соответствия», «идентификация». 2.Форма сертификации. Срок действия сертификата. 3.Сведения, содержащиеся в сертификате. 4.Определение понятия «Маркировка».	4	<b>1-3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Исследование дефектов непродовольственных товаров органолептическим способом, их выявление и способы устранения.	2	<b>1-3</b>
<b>Тема 2. Товарные группы непродовольственных товаров</b>				
<b>Тема 2.1. Текстильные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	1.	Классификация ассортимента текстильных товаров	1	<b>1-3</b>
	2.	Виды ткачества, волокон. Виды переплетений.	1	<b>1-3</b>
	3.	Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.	1	<b>1-3</b>
	4.	Ассортимент шерстяных тканей, маркировка, упаковка.	1	<b>1-3</b>
	5.	Ассортимент шелковых тканей, маркировка, упаковка.	1	<b>1-3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	1.	Определение структуры и свойства тканей.	1	<b>1-3</b>
	2.	Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки.	1	<b>1-3</b>

	3.	Идентификация льняных, хлопчатобумажных, шерстяных и шелковых тканей по роду волокна (пряжи, нитей), переплетению, отделке и назначению.	4	1-3
	4.	Оценка качества. Дефекты тканей. Основные показатели качества тканей, показатели безопасности.	3	1-3
	5.	Идентификация искусственного меха по сырьевому составу, способу производства, назначению.	1	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2.1</b> Подготовить реферат по теме: «Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей»; Подготовить реферат по теме: «Ассортимент шерстяных тканей, маркировка, упаковка»			1	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Швейные товары</b>	<b>Содержание</b>		5	
	1.	Материалы, применяемые в производстве одежды.	1	1-3
	2.	Классификация швейных изделий.	1	1-3
	3.	Ассортимент швейных изделий, маркировка, упаковка.	1	1-3
	4.	Потребительские свойства.	1	1-3
	5.	Требования к качеству швейных товаров.	1	
	<b>Практические занятия</b>		10	
	1.	Изучение шкалы типовых размеров.	2	1-3
	2.	Идентификация ассортимента верхней одежды по основным классификационным признакам.	2	1-3
	3.	Идентификация ассортимента легкого платья по видам, фасонам.	2	1-3
	4.	Идентификация ассортимента головных уборов виду, фасону, размеру, материалу.	2	1-3
	5.	Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.2</b> Подготовить реферат по теме: «Материалы, применяемые в производстве одежды»; Подготовить реферат по теме: «Потребительские свойства. Требования к качеству швейных товаров».			1	
	<b>Содержание</b>		3	

<b>Тема 2.3 Классификация и ассортимент трикотажных товаров</b>				
	1.	Общие сведения. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажа	1	<b>1-3</b>
	2.	Ассортимент и свойства трикотажных полотен и изделий.	1	<b>1-3</b>
	3.	Маркировка, упаковка трикотажных изделий.	1	<b>1-3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
	1.	Идентификация ассортимента чулочно-носочных и корсетных изделий по видам, группам, сырьевому составу.	2	<b>1-3</b>
	2.	Идентификация ассортимента верхней трикотажной одежды по группам, размерам, видам и товаров сложности пошива.	2	<b>1-3</b>
	3.	Идентификация ассортимента нательного белья по назначению, видам, сырьевому составу, размерам и сложности пошива.	2	<b>1-3</b>
	4.	Идентификация ассортимента головных уборов и платочно-шарфовых изделий: по фасонам, тканям, видам и сырьевому составу.	2	<b>1-3</b>
	5.	Потребительские свойства, показатели качества	2	<b>1-3</b>
	6.	Правила размещения швейных и трикотажных товаров при хранении и выкладке в торговом зале.	2	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.3</b> Подготовить реферат по теме: «Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажа»			<b>1</b>	
<b>Тема 2.4. меховые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	Ассортимент сырья, строение и первичная обработка, выделка и отделка шкурок.	1	<b>1-3</b>
	2.	Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов.	1	<b>1-3</b>
	3.	Показатели качества, сортировка, маркировка, хранение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	1	<b>1-3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Идентификация ассортимента, классификация и свойства пушно-меховых полуфабрикатов.	2	<b>1-3</b>

	2.	Идентификация овчинно-шубных полуфабрикатов.	2	1-3
	3.	Идентификация ассортимента, классификации и контроль качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.4</b> Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент сырья, строение и первичная обработка, выделка и отделка шкурок»			1	
<b>Тема 2.5 Обувные товары</b>	<b>Содержание</b>		7	
	1.	Общая характеристика обувных товаров.	1	1-3
	2.	Производство и детали обуви.		
	3.	Классификация и ассортимент обувных кож.	1	1-3
	4.	Искусственные и синтетические обувные материалы.		
	5.	Резиновая обувь.	1	1-3
	6.	Качество резиновой обуви.	1	
	7.	Валяная обувь.	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1.	Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.	2	1-3
	2.	Идентификация ассортимента и характеристика свойств натуральных кож для верха обуви.	2	1-3
	3.	Идентификация ассортимента и характеристика искусственных и синтетических материалов для верха и низа обуви.	2	1-3
	4.	Органолептическая проверка обуви.	2	1-3
	5.	Идентификация резиновой и валяной обуви по ассортименту, видам, способам производства, половозрастному назначению.	2	1-3
	6.	Органолептическая оценка качества резиновой и валяной обуви.	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.5</b> Подготовить презентацию по теме: «Классификация и ассортимент обувных кож. Искусственные и синтетические обувные материалы»			1	
<b>Тема 2.6 Галантерейные товары</b>	<b>Содержание</b>		3	
	1.	Текстильная, металлическая галантерея	1	1-3
	2.	Галантерея из пластических масс и других поделочных материалов	1	1-3

	3.	Кожаная галантерея и дорожные принадлежности	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1.	Идентификация ассортимента ниток, лент, тесьмы и шнуров по группам, видам и способам изготовления.	1	1-3
	2.	Идентификация ассортимента швейной галантереи, гардинно-тюлевых кружев по группам, видам, способам изготовления.	1	1-3
	3.	Изучение образцов текстильной галантереи, определение дефектов производства.	1	1-3
	4.	Идентификация ассортимента металлической галантереи по группам, видам, материалам, распознавание видов по идентифицирующим признакам.	1	1-3
	5.	Идентификация ассортимента кожаной галантереи по группам, видам, материалам, распознавание видов по идентифицирующим признакам.	1	1-3
	6.	Изучение образцов металлической и кожаной галантереи и определение показателей качества.	1	1-3
	7.	Изучение ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.	1	1-3
	8.	Идентификация ассортимента щеток, кистей для бритья, зеркал по видам, распознавание по идентифицирующим признакам.	1	1-3
	<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.6</b>		<b>1</b>	
	Подготовить презентацию по теме: «Кожаная галантерея и дорожные принадлежности»			
<b>Тема 2.7</b> <b>Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	1.	Парфюмерные товары	1	1-3
	2.	Требования к качеству парфюмерных товаров	1	1-3
	3.	Косметические товары	1	1-3
	4.	Требования к качеству косметических товаров	1	1-3
	5.	Туалетное мыло	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		<b>5</b>	

**Тема 2.8**  
**Посудохозяйственные**  
**товары**

1.	Распознавание парфюмерных товаров по запаху, стойкости.	2	1-3
2.	Консультирование покупателей о характеристике видов, свойствах, качестве, ценовой политике и товароведных характеристиках парфюмерных товаров.	1	1-3
3.	Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыло туалетное.	1	1-3
4.	Идентификация ассортимента средств для ухода за волосами, гигиены полости рта.	1	1-3
<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
1.	Столовая стеклянная посуда	1	1-3
2.	Качество стеклянных бытовых товаров	1	1-3
3.	Назначение керамических бытовых товаров	1	1-3
4.	Ассортимент керамических бытовых товаров	1	1-3
5.	Качество керамических товаров	1	1-3
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
1.	Выявление дефектов и оценка качества стеклянных изделий по стандартам.	1	1-3
2.	Распознавание дефектов и определение механической прочности соединения деталей керамических изделий, эмалированной посуды.	1	1-3
3.	Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды.	1	1-3
4.	Проверка наличия волосяных трещин и термической устойчивости эмалированной посуды.	1	1-3
5.	Распознавание видов пластмасс и ассортимента изделий из пластмасс.	1	1-3
6.	Органолептические методы распознавания видов пластмасс.	1	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.8</b> Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент керамических бытовых товаров»		<b>1</b>	
<b>Тема 2.9 Культтовары</b>		<b>4</b>	
1.	Школьно-письменные и канцелярские принадлежности	1	1-3

	2.	Радиоэлектронная аппаратура (РЭА) Элементы (РЭА)	1	1-3
	3.	Носители записи информации и принадлежности (РЭА)	1	1-3
	4.	Музыкальные товары Фотокинотовары	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Распознавание ассортимента аппаратуры для записи и воспроизведения звука.	1	1-3
	2.	Изучение видов радиоприемных устройств.	2	1-3
	3.	Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.	1	1-3
	4.	Распознавание ассортимента радиотоваров, маркировка, упаковка.	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.9</b> Подготовить реферат по теме: «Носители записи информации и принадлежности (РЭА)»			<b>1</b>	
<b>Тема 2.10</b> <b>Электробытовые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	<b>1-3</b>
	1.	Общие сведения об электробытовых товарах: виды, типы, назначение и методы применения.	1	1-3
	2.	Холодильники, машины для стирки и сушки белья.	1	1-3
	3.	Кухонные машины и приборы механической переработки продуктов.	1	1-3
	4.	Бытовые светильники и приборы, создающие микроклимат помещений.	1	1-3
	5.	Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов	1	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.10</b> Подготовить реферат по теме: «Общие сведения об электробытовых товарах: виды, типы, назначение и методы применения»; Подготовить реферат по теме: «Холодильники, машины для стирки и сушки белья»; Подготовить доклад по теме: «Кухонные машины и приборы механической переработки продуктов».			<b>1</b>	
<b>Тема 2.11 Мебельные и строительные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация и ассортимент торговой мебели. Требования к качеству.	1	1-3



	2.	Классификация и ассортимент строительных товаров	1	
	3.	Классификация и технические характеристики минеральных вяжущих веществ.	1	1-3
	4.	Мебельные бытовые товары	1	1-3
	5.	Мебель для культурно-массовых нужд	1	1-3
	6.	Садовая мебель	1	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.11:</b>		Подготовить реферат по теме: «Классификация и ассортимент торговой мебели. Требования к качеству»; Подготовить доклад по теме: «Классификация и ассортимент строительных товаров»; Подготовить реферат по теме: «Классификация и технические характеристики минеральных вяжущих веществ»; Подготовить доклад по теме: «Мебельные бытовые товары».	1	
<b>Тема 2.12.</b>	<b>Содержание</b>		7	
<b>Ювелирные изделия, часы, художественные изделия и сувениры</b>	1.	Производство ювелирных изделий.	1	1-3
	2.	Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	1	
	3.	Маркировка и клеймение ювелирных изделий.	1	1-3
	4.	Упаковка ювелирных товаров.	1	
	5.	Классификация и ассортимент бытовых часов.	1	1-3
	6.	Требования к качеству часов. Упаковка, транспортировка.	1	1-3
	7.	Классификация художественных изделий и сувениров.	1	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.12:</b>		Подготовить реферат по теме: «Производство ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных товаров»; Подготовить доклад по теме: «Маркировка и клеймение ювелирных изделий. Упаковка ювелирных товаров»; Подготовить презентацию по теме: «Классификация и ассортимент бытовых часов».	1	
<b>Тема 3. Торговый инвентарь для предприятий торговли</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Виды и назначение торгового инвентаря.	1	1-3
	2.	Инвентарь для отпуска товаров покупателям	1	1-3
<b>Тема 4. Правила торговли</b>	<b>Содержание</b>		2	
	1.	Классификация систем защиты товаров, порядок их использования	1	1-3
	2.	Закон «О защите прав потребителей».	1	

<b>УП.01 Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Вступительное занятие. 2. Охрана труда и пожарная безопасность магазина. 3. Экскурсия в магазин непродовольственных товаров. 4. Подготовка торгового инвентаря, оборудования и инструментов. 5 Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования. 6. Обучение в непродовольственных отделах: текстильный, швейный, трикотажный, пушно-меховой, обувной, галантерейный, парфюмерно - косметический, посудо-хозяйственный, культтовары, спорттовары, электробытовой строительный мебельный ковры и ковровый ювелирный и часы художественные изделия и сувениры <b>6. Дифференцированный зачет</b>	72	1-2
<b>ПП.01 Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности 2. Характеристика торгового предприятия. Формы и методы продажи товаров, формы материальной ответственности. Ознакомление с правилами и обязанностями, оплатой труда продавца. 3. Продажа товаров в непродовольственных отделах: текстильный, швейный, трикотажный, пушно-меховой, обувной, галантерейный, парфюмерно - косметический, посудо-хозяйственный, культтовары, спорттовары, электробытовой, строительный, мебельный, ковровый, ювелирный, часы, художественные изделия и сувениры.  <b>Дифференцированный зачет</b>	180	1-3
<b>Всего:</b>	<b>406</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

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Профессионально теоретической подготовки», и мастерская, «Учебный магазин»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Профессионально - теоретической подготовки»**

*Мебель, инвентарь:*

- стол для преподавателя -1 шт.
- стул для преподавателя -1 шт.
- учебные столы для обучающихся -10 шт.
- стулья для обучающихся - 20 шт.
- классная доска;
- шкафы для хранения учебно - методической документации, специальной литературы, образцов и хранения плакатов.

*Дидактические материалы:*

- поурочные папки по предмету;

*Учебно-наглядные пособия*

- образцы материалов,
- инструкционно - технологические карты;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы).

*Основная документация и учебная литература:*

- учебная рабочая программа по предмету;
- комплект учебников.

*Информационный материал:*

- инструкции по охране труда;
- методические рекомендации;

##### **Оборудование мастерской «Учебный магазин»**

*Рабочее место для мастера производственного обучения и обучающихся:*

- посадочные места по количеству обучающихся – (10 мест);
- стул для преподавателя -1 шт.
- наглядные пособия;
- весы и весоизмерительное оборудование (весы настольные циферблатные: РН-10Ц13У, РН-6Ц13УМ,

- стулья для обучающихся - 15 шт.
- классная доска;
- торговый инвентарь;
- торговая мебель: стеллажи, витрины, пристенная горка;
- счетный инвентарь: счета конторские, микрокалькуляторы.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий:**

1. Барановский В.А., Рубцова Л.И., Тимофеева В.А. Продавец: Учебное пособие для учащихся профессионально-технических училищ.-Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. Изд. 3-е – 448 с.
  2. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. Т.1,Т.2,Т.3 (1-е изд.) учеб. пособие. 2010.
  3. Кочуров А.М., Каранян К.А. Справочник продавца промышленных товаров. М. 1982.
  4. Материаловедение непродовольственных товаров: Учеб. пособ. Ч.2: Материаловедение лакокрасочных, резиновых, керамических, строительных и стекломатериалов / Авт.сост. А.Б. Конобеева. – Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2007. – 169с.
  5. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебное пособие. Ч.1, Ч.2 – Ростов н/Д: Феникс, 2010.
  6. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организа-
  7. Оборудование торговых предприятий. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/Н.В. Костерина. М. Издательский центр «Академия», 2011. – 112с.
  8. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли. М. Маркетинг, 2001.
  9. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М. ПрофОбрИздат, 2001.
  10. Товароведение и экспертиза строительных материалов: Учебное пособие Часть 1. / Авт. сост. А.Б. Конобеева под ред. А.В. Кострикина– Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2007. – 338 с.
  11. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в мелком бизнесе и быту. М. Академия, 1999.
- ция торговли непродовольственными товарами. Учебное пособие для сред.пед.образования. М. Академия, 2000.

### **Дополнительная литература:**

1. Аладьев Г.И., Учет и отчетность: уч. пособие, М. 2001.
2. Голубкина Т.С., Торговые вычисления, М. 2002.
3. Закон «О защите прав потребителей».
4. Закон «Об охране труда».

5. Мазилкина Е.И., Организация работы магазина. М. 2008.
6. Никитченко Л.И., Контрольно-кассовые машины. М. 2002.
7. Контролер-кассир торгового зала, учеб. Пособие/ Г.С. Косарева. 2-е изд., испр. М. Издательский центр «Академия». 2010.- 64с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/osnovy-tovarovedeniya/>
2. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/harakteristika-tovarov/>
3. <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/neprodovolstvennye-tovary/>

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

1. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Продажа непродовольственных товаров».

2. Изучение ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров» взаимосвязано с освоением дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Основы маркетинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Розничная торговля продовольственными товарами». Базой для усвоения и приобретения профессиональных навыков по ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров» является освоение модуля ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров».

Курс строится на принципах теоретического осмысления и логической систематизации получения знаний, а также на принципах интерактивности, доступности и связи с практикой.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение теоретического материала, выполнение практических работ в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ. 01 «Продажа непродовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Консультации обучающихся проводятся согласно графику консультаций, составленному учебным заведением.

2. Внеаудиторные самостоятельные работы выполняются обучающимися в общежитии, в комнате самоподготовки на компьютерах с выходом в Интернет.

3. Учебная практика по модулю проходит, чередуясь с темами теоретического обучения с МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами». Производственная практика – концентрированно после обучения всего раздела.

4. Текущий контроль освоения содержания модуля осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий. Формами и методами промежуточного контроля и оценки результатов обучения ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» являются экзамен по МДК 01.01 «Розничная торговля непродовольственными товарами» и дифференцированный зачет по практикам УП.01 и ПП.01.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

#### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.01 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	Оценка качества по органолептическим показателям; - консультация покупателей о свойствах, правилах эксплуатации товаров; - расшифровка маркировки, клеймения и символов ухода за непродовольственными товарами; - знание ассортимента непродовольственных товаров; - идентификация товаров различных товарных групп	<u>Текущий контроль:</u> - индивидуальный опрос; - фронтальный опрос; - тестирование; - работа по индивидуальным карточкам-заданиям - экспертная оценка на практических занятиях.  <u>Промежуточный контроль:</u> - экзамен по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»; - дифференцированный зачет по УП.01; - дифференцированный зачет по ПП.01.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение	- знание правил продажи непродовольственных товаров;	<u>Текущий контроль:</u> - индивидуальный опрос;

<p>товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками подготовки товаров к продаже;</li> <li>- знание основных требований к размещению и выкладке товаров;</li> <li>- владение основными приемами выкладки непродовольственных товаров на торговое оборудование;</li> <li>- знание видов инвентаря и торговой мебели, их назначения и классификации;</li> <li>- владение навыками размещения инвентаря и инструментов на рабочем месте продавца и в подсобном помещении;</li> <li>- знание правил охраны труда при эксплуатации механического оборудования и инвентаря</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- работа по индивидуальным карточкам-заданиям</li> <li>- экспертная оценка на практических занятиях.</li> </ul> <p><u>Промежуточный контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»;</li> <li>- дифференцированный зачет по УП.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по ПП.01.</li> </ul>
<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>- знание правил торговли непродовольственными товарами;</li> <li>- владение приемами обслуживания покупателей;</li> <li>- владение техникой упаковки товаров;</li> <li>- знание правил обмена и возврата товаров и денег покупателю;</li> <li>- знание положений закона о защите прав потребителей</li> <li>- назначение и классификация систем защиты товаров</li> <li>- знание информации о товаре, которая свидетельствует о качестве товара;</li> <li>- изучение потребительских свойств товаров;</li> <li>- знание инструкций по охране труда;</li> <li>- владение навыками определения качества товаров по свойствам безопасности, надежности и т.д.;</li> <li>- знание классификации, назначения, устройства, правил эксплуатации весоизмерительного оборудования;</li> </ul>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индивидуальный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- работа по индивидуальным карточкам-заданиям</li> <li>- экспертная оценка на практических занятиях.</li> </ul> <p><u>Промежуточный контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»;</li> <li>- дифференцированный зачет по УП.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по ПП.01.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> <li>- умение производить взвешивание товаров отдельных групп;</li> <li>- соблюдение правил охраны труда на рабочих местах и правил пожарной безопасности;</li> </ul>	
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание реквизитов на сопроводительные документы, кассовые ордера, товарный отчет и препроводительную ведомость;</li> <li>- знание возможных товарных потерь в магазине;</li> <li>- владение подготовкой и порядком сдачи денег инкассаторам;</li> <li>- знание порядка проведения инвентаризации товарно - материальных ценностей и денежных средств;</li> <li>- знание порядка документального оформления результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей и денежных средств, составления инвентаризационной описи</li> </ul>	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индивидуальный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- работа по индивидуальным карточкам-заданиям</li> <li>- экспертная оценка на практических занятиях.</li> </ul> <p><u>Промежуточный контроль:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»;</li> <li>- дифференцированный зачет по УП.01;</li> <li>- дифференцированный зачет по ПП.01.</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. <b>Понимать</b> сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- положительная характеристика работодателя;</li> <li>- участие в профессионально-значимых событиях;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях (при решении
ОК 2. <b>Организовывать</b> собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование постановки цели;	ситуационных задач, при участии в деловых



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументация выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в соответствии с этапами;</li> <li>- установление соответствия рациональность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- установление соответствия профессиональной деятельности критериям.</li> </ul>	играх, при подготовке рефератов); - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении контрольных работ, зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного по модулю).
ОК 3. <b>Анализировать</b> 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>- определение ситуации;</li> <li>- выполнение;</li> <li>- объяснение последствий действий.</li> </ul>	
ОК 4. <b>Осуществлять</b> эффективный поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- выбор;</li> <li>- структурирование;</li> <li>- применение информации для решения профессиональных задач и личного развития.</li> </ul>	
ОК 5. <b>Использовать</b> информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	владение ПК на уровне пользователя; применение ИКТ в профессиональной деятельности	
ОК 6. <b>Работать</b> в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами, руководством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- результативное взаимодействие с членами коллектива;</li> <li>- установление взаимоотношений в соответствии с профессиональной этикой;</li> </ul>	

	- выполнение действий в соответствии с ролью в команде, группе для достижения результата.	
ОК 7. <b>Готовить к работе</b> производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- правильная организация рабочего места; - соблюдение требований ОТ и санитарно-гигиенических требований.	
ОК 8. <b>Исполнять</b> воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- использование профессиональных знаний в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ  
Юстинский филиал Бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум»**

**ОДОБРЕНО :**  
Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
\_\_\_\_\_ **О. У. Шарлдаев**  
от «31» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Продажа продовольственных товаров**

По профессии : 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**

на МО мастеров п/о и преподавателей  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
от «22» июня 2023г.

Цаган Аман, 2023 г.

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

## **ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Программа профессионального модуля ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 25 сентября 2015 г. № 578, приказом о внесении изменений в государственный образовательный стандарт по профессии/специальности среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер – кассир Министерства образования и науки от 31.10.2018г. № 945

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в государственных образовательных учреждениях среднего профессионального образования осуществляющих подготовку квалифицированных рабочих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир, на базе основного общего и среднего общего образования, а также курсовой профессиональной подготовки.

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

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

### **иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей;

продажи различных групп продовольственных товаров;

### **уметь:**

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

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

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

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

### **знать:**

-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

**1.3 Использование вариативной части.** Увеличение программы МДК 02.01 на 6 часов за счет вариативной части обусловлено запросом работодателей, тенденциями на расширение информационного пространства и потребностью более глубокого освоения знаний, а связи с построением новой экономической модели в республике. Направлено на формирование информационной и социально – коммуникативной компетенций обучающихся.

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

**Всего 406– час, в том числе:**

**максимальной учебной нагрузки МДК 01.01 – 231 час:**

**- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося –154 час:**

**из них – теория -77 часов**

**практические работы – 77 час.**

**- самостоятельную работу обучающегося – 13 час;**

- учебная и производственная практика –252 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

### ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения программы междисциплинарного модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей
ОК 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 СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объём времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса(курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащегося		Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная, часов	производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
	МДК. 01.01	154	77	77	13		
ПК 1.1-1.4	УП.01	72				72	
ПК 1.1-1.4	ПП. 01	180					180
	Всего:	406	154	77	77	72	180



### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля (ПМ) «Продажа продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров»				
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами			154(77+77)	
Тема 1. Теоретические основы товароведения	Содержание		9	
	1	Введение в товароведение.	1	1-3
	2	Классификация продовольственных товаров.	1	1-3
	3	Химический состав продовольственных товаров	1	1-3
	4	Пищевая ценность продовольственных товаров	1	1-3
	5	Стандартизация товаров.	1	1-3
	6	Сертификация продовольственных товаров	1	1-3
	7	Маркировка товаров.	1	1-3
	8	Условия хранения продовольственных товаров	1	1-3

	9	Качество продовольственных товаров		
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 1-2</b> Основы стандартизации	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	2	<b>Практическое занятие № 3-4</b> Основополагающие характеристики товаров	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	3	<b>Практическое занятие № 5-6</b> Факторы, сохраняющие качество товаров	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	4	<b>Практическое занятие № 7-8</b> Расшифровка маркировки товара	<b>2</b>	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 1</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Использование интернет ресурсов 3. Изучить товарную информацию			<b>1</b>	
<b>Тема 2 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Зерновые культуры. Зерно	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	2	Мука. Дрожжи	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	3	Макаронные изделия. Крупа	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	4	Хлебобулочные изделия	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	5	Бараночные изделия	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	6	Сухарные изделия	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 9-10</b> Изучение ассортимента и оценка качества муки.	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	2	<b>Практическое занятие № 11-12</b> Изучение ассортимента макаронных изделий	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	3	<b>Практическое занятие № 13-14</b> Изучение ассортимента бараночных изделий	<b>2</b>	<b>1-3</b>

	4	<b>Практическое занятие № 15-16</b> Изучение ассортимента сухарных изделий	<b>2</b>	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Подготовка к практическому занятию. Использование интернет ресурсов 3. Подготовка реферата на тему «Решение профессиональных задач по продаже зерномучных товаров»			<b>1</b>	
<b>Тема 3. Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>		<b>7</b>	
	1	Сахар, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	2	Крахмал, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	3	Мед., классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	4	Фруктово – ягодные изделия, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	5	Какао – порошок, шоколад, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	6	Карамель, конфеты классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	7	Печенье, вафли, пряники классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Практическое занятие № 17-18</b> Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	2	<b>Практическое занятие № 19-20</b> Изучение ассортимента и определение качества меда.	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	3	<b>Практическое занятие № 21-22</b> Изучение ассортимента конфетных изделий и оценка качества.	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	4	<b>Практическое занятие № 23-24</b> Изучение ассортимента печенье и оценка качества.	<b>2</b>	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 3</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Подготовка к практическому занятию 3. Использование интернет ресурсов. Работа с нормативной документацией			<b>1</b>	

4. Подготовка реферата на тему «Ассортимент кондитерских изделий специального назначения и оценка качества».			
5. Подготовка реферата на тему «Ассортимент и оценка качества какао – порошка и шоколада».			
<b>Тема 4</b> <b>Фруктоовощные товары и грибы</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1	Классификация, химический состав плодов и овощей, ассортимент	<b>1</b>
	2	Клубнеплод, корнеплоды классификация, ассортимент	<b>1</b>
	3	Семечковые плоды, классификация, ассортимент	<b>1</b>
	4	Косточковые плоды, классификация, ассортимент	<b>1</b>
	5	Субтропические плоды, тропические плоды, классификация, ассортимент	<b>1</b>
	6	Переработанные плоды и овощи	<b>1</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>
	1	<b>Практическое занятие № 25-26</b> Изучение видов и сортов, оценка качества тыквенных овощей органолептическим методом	<b>2</b>
	2	<b>Практическое занятие № 27-28</b> Изучение видов и сортов, оценка качества томатных овощей органолептическим методом	<b>2</b>
	3	<b>Практическое занятие № 29-30</b> Изучение видов и сортов, оценка качества капустных овощей органолептическим методом	<b>2</b>
	4	<b>Практическое занятие № 31-32</b> Изучение видов и сортов, оценка качества луковых овощей органолептическим методом	<b>2</b>
	5	<b>Практическое занятие № 33-34</b> Распознавание помологических сортов семечковых плодов и определение качества органолептическим методом	<b>2</b>
	6	<b>Практическое занятие № 35-36</b> Определение видов органолептическая оценка качества сушеных плодов	<b>2</b>

	7	<b>Практическое занятие № 37-38</b> Изучение ассортимента и показателей качества замороженных плодов и овощей	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 4</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Решение профессиональных задач по продаже плодоовощных товаров 3. Использование интернет ресурсов 4. Подготовка реферата на тему «Распознавание сортов и определение качества картофеля и корнеплодов».			1	
<b>Тема 5</b> <b>Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>		11	
	1	Чай и чайные напитки, классификация, ассортимент	1	1-3
	2	Кофе и кофейные напитки, классификация, ассортимент	1	1-3
	3	Пряности, классификация, ассортимент	1	1-3
	4	Приправы, классификация, ассортимент	1	1-3
	5	Алкобольные напитки. Спирт. Водка, классификация, ассортимент	1	1-3
	6	Ликероводочные изделия.	1	1-3
	7	Виноградные вина, классификация, ассортимент.	1	1-3
	8	Коньяк и бренди.	1	1-3
	9	Прочие алкобольные напитки, классификация, ассортимент.	1	1-3
	10	Пиво, классификация, ассортимент	1	1-3
	11	Безалкобольные напитки, классификация, ассортимент	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	<b>Практическое занятие № 39-40</b> Изучение ассортимента и оценка качества чая и чайных напитков	2	1-3

	2	<b>Практическое занятие № 41-42</b> Изучение ассортимента и оценка качества кофе и кофейных напитков	2	1-3
	3	<b>Практическое занятие № 43-44</b> Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ	2	1-3
	4	<b>Практическое занятие № 45-46</b> Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 5</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Использование интернет ресурсов 3. Подготовка реферата на тему «Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков». 4. Подготовка реферата на тему «Распознавание поваренной соли по происхождению и способом производства»			1	
<b>Тема 6. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>		8	
	1	Молоко. Сливки, классификация, ассортимент	1	1-3
	2	Кисломолочные продукты, напитки, классификация, ассортимент	1	1-3
	3	Сметана классификация, ассортимент	1	1-3
	4	Творог и творожные изделия, классификация, ассортимент	1	1-3
	5	Мороженное, классификация, ассортимент	1	1-3
	6	Молочные консервы, классификация, ассортимент	1	1-3
	7	Сыры, классификация, ассортимент	1	1-3
	8	Масло коровье, классификация, ассортимент	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	<b>Практическое занятие № 47-48</b> Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок	2	1-3

	2	<b>Практическое занятие № 49-50</b> Изучение ассортимента и оценка качества диетических кисломолочных напитков	2	1-3
	3	<b>Практическое занятие № 51-52</b> Изучение ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров	2	1-3
	4	<b>Практическое занятие № 53-54</b> Изучение ассортимента и оценка качества рассольных и плавленых сыров	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 6</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Решение профессиональных задач по продаже молочных товаров 3. Использование интернет ресурсов. Работа с нормативной документацией 4. Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение мороженого»			1	
<b>Тема 7</b> <b>Мясные товары</b>	<b>Содержание</b>		10	
	1	Ткани мяса и его химический состав	1	1-3
	2	Классификация мяса	1	1-3
	3	Клеймение туш и показатели упитанности	1	1-3
	4	Качество и хранение мяса	1	1-3
	5	Разделка туш для розничной торговли	1	1-3
	6	Субпродукты	1	1-3
	7	Мясо птицы	1	1-3
	8	Мясные полуфабрикаты	1	1-3
	9	Колбасные изделия	1	1-3
	10	Мясокопченности. Мясные консервы	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		8	

	1	<b>Практическое занятие № 55-56</b> Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	2	<b>Практическое занятие № 57-58</b> Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса птицы	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	3	<b>Практическое занятие № 59-60</b> Изучение ассортимента и определение качества варенных колбас	<b>2</b>	<b>1-3</b>
	4	<b>Практическое занятие № 61-62</b> Изучение ассортимента и требований к качеству мясных консервов	<b>2</b>	<b>1-3</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 7</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Решение профессиональных вопросов по продаже мясных товаров 3. Использование интернет ресурсов. Работа с нормативной документацией 4. Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение колбасных изделий» 5. Составить кроссворд по теме мясные товары 6. Доклад на тему «Мясные копчености»			<b>1</b>	
<b>Тема 8</b> <b>Рыбные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	Строение тела и химический состав рыбы	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	2	Основные промысловые семейства рыб	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	3	Виды разделки рыбы	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	4	Живая рыба, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	5	Охлажденная рыба, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	6	Мороженная рыба, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	7	Соленая рыба, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	8	Копченая рыба, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	9	Балычная изделия, классификация, ассортимент	<b>1</b>	<b>1-3</b>
	10	Нерыбное водное сырье. Икра рыб	<b>1</b>	<b>1-3</b>



	11	Рыбные консервы и пресервы, классификация, ассортимент	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	<b>Практическое занятие № 63-64</b> Изучение семейства промысловых рыб	2	1-3
	2	<b>Практическое занятие № 65-66</b> Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной и замороженной рыбы	2	1-3
	3	<b>Практическое занятие № 67-68</b> Изучение ассортимента и показателей качества соленой рыбы	2	1-3
	4	<b>Практическое занятие № 69-70</b> Изучение ассортимента и показателей качества копченной рыбы	2	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 8</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Решение профессиональных задач по продаже рыбных товаров 3. Составить кроссворд по теме рыбные товары 4. Работа с нормативной документацией 5. Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение живой, охлажденной, мороженной рыбы» 6. Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение икры и икорных товаров»			1	
<b>Тема 9</b> <b>Жировые и яичные</b> <b>товары. Пищевые</b> <b>концентраты и соевые</b> <b>продукты</b>	<b>Содержание</b>		9	
	1	Жировые товары, ассортимент	1	1-3
	2	Растительные масла, классификация	1	1-3
	3	Товароведная характеристика растительных масел.		
	4	Маргарин, спред, классификация	1	1-3
	5	Майонез, классификация	1	1-3
	6	Яйца, классификация, ассортимент	1	1-3

	7	Яичные продукты, классификация, ассортимент	1	1-3
	8	Пищевые концентраты, классификация, ассортимент	1	1-3
	9	Соевые продукты, классификация, ассортимент	1	1-3
	<b>Практические занятия</b>		7	
	1.	<b>Практическое занятие № 71-72</b> Изучение ассортимента растительных масел	2	1-3
	2.	<b>Практическое занятие № 73-74</b> Изучение ассортимента маргарина, спредов	2	1-3
	3.	<b>Практическое занятие № 75</b> Изучение ассортимента майонеза	1	
	4.	<b>Практическое занятие № 76</b> Определение качества яиц и яичных продуктов	1	1-3
	5.	<b>Практическое занятие № 77</b> Решение профессиональных задач по продаже яиц и яичных продуктов	1	1-3
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 9</b> 1. Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы 2. Подготовка к практическому занятию. Использование интернет ресурсов 3. Работа с нормативной документацией 4. Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение яиц и яичных продуктов» 5. Подготовка реферата на тему «Ассортимент, дефекты, хранение растительных масел» 6. Доклад на тему «Ассортимент, дефекты, хранение майонеза»			1	
<b>ЭКЗАМЕН</b>				
<b>УП.02 Учебная практика</b>			72	1-2
<b>Виды работ</b>				
1. Вступительное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность магазина.			6	1-2

2.Организация рабочего места продавца. Подготовка к работе и эксплуатация торгового инвентаря и инструментов.	6	1-2
3. Обучение в продовольственных отделах:	6	1-2
4. Бакалейный, хлебобулочный	6	1-2
5. Кондитерский, молочный	6	1-2
6. Мясной, жир и жировые товары	6	1-2
гастрономический	6	1-2
яйца и яичные товары	6	1-2
рыбный	6	1-2
плодовоовощной	6	1-2
вкусовые товары	6	1-2
<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
<b>ПП.02 Производственная практика</b>	<b>180</b>	1-3
<b>Виды работ</b>	<b>30</b>	1-3
1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	6	<b>1-3</b>
2. Характеристика торгового предприятия.	6	<b>1-3</b>
Формы и методы продажи товаров, формы материальной ответственности.	6	
3.Ознакомление с правилами и обязанностями, оплатой труда	6	
Основные правила противопожарной и ТБ продавца.	6	
4. Продажа товаров в продовольственных отделах:	<b>150</b>	

бакалейный	6	1-3
хлебобулочный	6	1-3
кондитерский	6	1-3
мясной	6	1-3
молочный	6	1-3
жир и жировые товары, яйца и яичные товары	6	1-3
рыбный	6	1-3
плодовоовощной	6	1-3
5.Упаковка разных групп товаров.	6	1-3
Упаковка разными способами	6	1-3
Подготовка упаковочного материала к работе.	6	1-3
6.Оформление сопроводительных документов во время приема товаров от поставщика	6	1-3
. Прием товаров по количеству и качеству в отдел.	6	1-3
7.Подготовка к работе и эксплуатация торгового оборудования	6	1-3
Подготовка к работе инвентаря и инструментов.	6	1-3
8.Инструктаж по охране труда.	6	1-3
Инструктаж пожарной безопасности	6	1-3
9.Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования.	6	1-3
10.Подготовка первичных документов для составления товарного отчета.	6	1-3
Определение остатков товаров и тары на конец дня.	6	1-3

11.Подготовка товаров к инвентаризации..	6	1-3
Проведение инвентаризации	6	1-3
12.Оформление инвентаризационной описи.	6	1-3
13.Оформление прилавков и витрин.	6	1-3
<b>Дифференцированный зачет.</b>		
<b>Всего:</b>	<b>406</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

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: **«Профессионально теоретической подготовки»**, и мастерская, **«Учебный магазин»**

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов «Профессионально теоретической подготовки»**

*Мебель, инвентарь:*

- стол для преподавателя-1 шт.
- стул для преподавателя-1 шт.
- учебные столы для обучающихся -13 шт.
- стулья для обучающихся-26 шт.
- классная доска;
- шкафы для хранения учебно-методической документации, специальной литературы, образцов и хранения плакатов

*Дидактические материалы:*

- потемные папки по предмету;
- видеофильмы;
- презентации;

*Учебно-наглядные пособия*

- образцы материалов,
- инструкционно-технологические карты
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы);

*Основная документация и учебная литература:*

- учебная рабочая программа по предмету;
- комплект учебников;

*Информационный материал:*

- инструкции по охране труда;
- методические рекомендации;

*Технические средства обучения:*

- Мультимедиа проектор

### **Оборудование мастерской «Учебный магазин»**

*Рабочее место для мастера производственного обучения и обучающихся:*

- посадочные места по количеству обучающихся – (15 мест);
- стул для преподавателя-1 шт.
- наглядные пособия;
- весы и весоизмерительное оборудование (весы настольные циферблатные)
- стулья для обучающихся-15 шт.
- классная доска;
- торговый инвентарь;
- торговая мебель: стеллажи, витрины, пристенная горка;
- счетный инвентарь: счета конторские, микрокалькуляторы.

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

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий:**

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с.

2. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 304с.

3. Хлебников В.И. Технология производства продовольственных товаров: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ В.И.Хлебников. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 348 с.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ Г.Г.Дубцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ В.А. Тимофеева. - Ростов н/Д: «Феникс», 2008. Изд. 3 – е.-448 с.

6. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий: учебник для учащихся проф. колледжей, лицеев/ Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская .- Ростов н/Д: «Феникс», 2001. - 416с

#### **Дополнительная литература:**

1. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Дашкевич М.В. Справочник продавца продовольственных товаров. - Ростов н/Д: «Феникс», 2002. - 416с.

Учебники и учебные пособия:

2. Митвайс И.И., Товароведение вкусовых товаров. - Ростов н/Д: «Феникс», 2002. - 416с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная [http:// www.torqus.com](http://www.torqus.com)

2. Современная торговля. Форма доступа: свободная [http:// www.sovtorq.panor.ru](http://www.sovtorq.panor.ru)

3. Справочно-правовая система Гарант. Форма доступа: свободная <http://www.qarant.ru>

4. Справочная система Консультант Плюс. Форма доступа: свободная [http:// www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)



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

1. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Продажа продовольственных товаров».

2. Изучение ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» взаимосвязано с освоением дисциплин «Основы деловой культуры», «Основы бухгалтерского учета», «Организация и технология розничной торговли», «Санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Основы маркетинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Розничная торговля продовольственными товарами». Базой для усвоения и приобретения профессиональных навыков по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является освоения модуля ПМ 01. «Продажа непродовольственных товаров».

Курс строится на принципах теоретического осмысления и логической систематизации получения знаний, а также на принципах интерактивности, доступности и связи с практикой.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение теоретического материала, выполнение практических работ в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Консультации обучающихся проводятся согласно графику консультаций, составленному учебным заведением.

2. Внеаудиторные самостоятельные работы выполняются учащимися в общежитии, в комнате самоподготовки на компьютерах с выходом в Интернет.

3. Учебная практика по модулю проходит, чередуясь с темами теоретического обучения с МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами». Производственная практика – концентрированно после обучения всего раздела.

4. Текущий контроль освоения содержания модуля осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий. Формами и методами промежуточного контроля и оценки результатов обучения ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» являются экзамен по МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» и дифференцированный зачет по практикам УП.02 и ПП.02.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.02 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li> <li>- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>
ПК 2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>
ПК 2.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества различных групп продовольственных товаров;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>
ПК 2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</li> <li>- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</li> <li>- устройство и принципы работы оборудования;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>
ПК 2.5.Осуществлять эксплуатацию торгового - технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- типовые правила эксплуатации оборудования;</li> <li>- нормативно - технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>

ПК 2.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно - материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Закон о защите прав потребителей;</li> <li>- правила охраны труда;</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>
ПК 2.7.Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- выполнение тестовых заданий;</li> <li>- выполнение контрольных работ.</li> </ul>

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. <b>Понимать</b> сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- положительная характеристика работодателя;</li> <li>- участие в профессионально-значимых событиях;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы:
ОК 2. <b>Организовывать</b> собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование постановки цели;</li> <li>- аргументация выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач в соответствии с этапами;</li> <li>- установление соответствия рациональность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- установление соответствия профессиональной деятельности критериям.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии деловых играх, при подготовке рефератов);</li> <li>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</li> <li>- при проведении контрольных работ, зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного по</li> </ul>

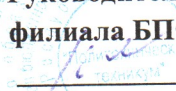
ОК 3. <b>Анализировать</b> рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение ситуации;</li> <li>- выполнение;</li> <li>- объяснение последствий действий.</li> </ul>	модулю).
ОК 4. <b>Осуществлять</b> поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- выбор;</li> <li>- структурирование;</li> <li>- применение информации для решения профессиональных задач и личного развития.</li> </ul>	
ОК 5. <b>Использовать</b> информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	владение ПК на уровне пользователя; применение ИКТ в профессиональной деятельности	
ОК 6. <b>Работать в команде</b> , эффективно общаться с коллегами, клиентами руководством	<ul style="list-style-type: none"> <li>-результативное взаимодействие с членами коллектива;</li> <li>-установление взаимоотношений в соответствии с профессиональной этикой;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с ролью в команде, группе для достижения результата.</li> </ul>	
ОК 7. <b>Готовить к работе</b> производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная организация рабочего места;</li> <li>- соблюдение требований ОТ и санитарно-гигиенических требований.</li> </ul>	
ОК 8. <b>Исполнять</b> воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование профессиональных знаний в ходе исполнения военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.</li> </ul>	

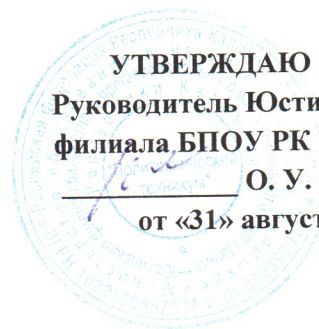
**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ  
Юстинский филиал Бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум»**

**ОДОБРЕНО :**

Педагогическим советом  
Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»  
№ 6 от «29» июня 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ :**

Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
 **О. У. Шарлдаев**  
от «31» августа 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

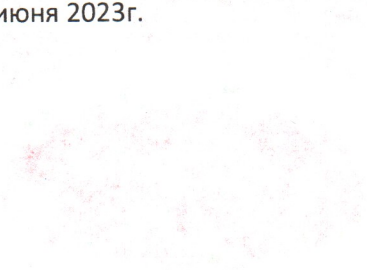
По профессии : 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**РАССМОТРЕНО:**

на МО мастеров п/о и преподавателей

Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»

от «22» июня 2023г.



Цаган Аман, 2023 г.

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

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, утвержденного приказом Министерства образования и науки № 578 от 25.09.2015 г., зарегистрированный Министерством юстиции № 643 от 12.10.2015 г. Изменения от 31.10.2018 г. № 945, от 14.12.2020 г. №179-НП, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 «Экономика и управление» 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в государственных образовательных учреждениях среднего профессионального образования осуществляющих подготовку квалифицированных рабочих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, на базе основного общего и среднего общего образования, а также курсовой профессиональной подготовки.

## **1.2. 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:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям

**1.3 Увеличение программы МДК 03.01 на 24 часа за счет вариативной части обусловлено запросом работодателей, тенденциями на расширение информационного пространства и потребностью более глубокого освоения знаний, а связи с построением новой экономической модели в республике. Направлено на формирование информационной и социально – коммуникативной компетенций обучающихся.**



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

всего – 248 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки МДК. 03.01 – 102 часов;
- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 68 часов:

Теория – 34 часов

из них лабораторных и практических занятий – 34 часов;

- самостоятельную работу обучающихся – 29 часов;

- учебная и производственная практика – 180 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.
ОК1	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 ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6		
	МДК 03.01	102	68	34	29		
ПК 3.1- 3.5	УП.03 Учебная практика	54				36	
ПК 3.1- 3.5	ПП.03 Производственная практика	180					144
	Всего:	248	68	34	29	36	144

### 3.2. Содержание обучения ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Наименование разделов 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.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b>			
<b>МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b>		<b>68 (34+34)</b>	
<b>Тема 1. Работа на контрольно – кассовой технике</b>			
<b>Тема 1.1. Классификация и устройства ККМ</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. Общие положения	<b>1</b>	<b>1</b>
	2. Способы расчета с покупателями	<b>1</b>	<b>2</b>
	3. История возникновения кассовых машин	<b>1</b>	<b>2</b>
	4. Классификация контрольно-кассовых машин	<b>1</b>	<b>2</b>
	5. Технология штрихового кодирования	<b>1</b>	<b>2</b>
	6. Правила техники безопасности	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Практическое занятие № 1</b> Распознавание видов ККМ.		<b>2</b>
	2. <b>Практическое занятие № 2</b> Основные узлы ККМ		<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 1.1.</b> Подготовить компьютерную презентацию по теме: История создания контрольно-кассовой техники. Подготовить реферат по теме: Современные виды контрольно-кассовых машин. Подготовить реферат по теме: Основные режимы работы контрольно-кассовых машин.		<b>1</b>	
<b>Тема 2. Контрольно-кассовые машины</b>			
<b>Тема 2.1. Эксплуатация ККМ</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Устройство машины и технические данные	<b>1</b>	
	2. Подготовка к работе кассовой машины «АМС-100 Ф»	<b>1</b>	
	3. Инструкция по эксплуатации кассовой машины типа «АМС-100 Ф»	<b>1</b>	
	4. Вывод «Контрольная лента» (Z-отчет)	<b>1</b>	

	5.	Возможные неисправности и способы их устранения	1	
	6.	Контрольно-кассовая машина «ЭКР 2102Ф»	1	
	7.	Устройство машины «ЭКР 2102Ф»	1	
	8.	Подготовка к работе ККМ «ЭКР 2102Ф»	1	
	9.	Выбор рабочего режима	1	
	10.	Работа с калькулятором в режиме кассы	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Практическое занятие № 3</b> Правила эксплуатации ККМ.		
	2.	<b>Практическое занятие № 4</b> Порядок работы на ККМ.		
	3.	<b>Практическое занятие № 5</b> Режим работы кассира POS-терминале.		
	4.	<b>Практическое занятие № 6</b> Реквизиты кассового чека, контрольной ленты.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.1.</b> Подготовить реферат по теме: Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин. Подготовить реферат на тему: Работа кассира в течение смены. Подготовить компьютерную презентацию по теме: Современные расчетно-кассовые POS-терминалы. Подготовить доклад на тему: Правила эксплуатации POS-терминалов.			<b>1</b>	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Основные права и обязанности кассира</b>	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	<b>2</b>
	1.	Организация рабочего места кассира в магазине.	<b>1</b>	
	2.	Торгово–технологический процесс в торговом предприятии.	<b>1</b>	
	3.	Защита прав потребителей. Правила торговли.	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Практическое занятие № 7</b> Требования к кассиру.		
	2.	<b>Практическое занятие № 8</b> Обязанности кассира.		
	3.	<b>Практическое занятие № 9</b> Организация рабочего места кассира в магазине.		
	4.	<b>Практическое занятие № 10</b> Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.		
	5.	<b>Практическое занятие № 11</b> Правила торговли.		
	6.	<b>Практическое занятие № 12</b> Защита прав потребителей.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.2.</b> Подготовить реферат на тему: Права и обязанности кассира торгового зала.			<b>1</b>	

Подготовить доклад на тему: Формы продажи товаров в магазине. Подготовить реферат на тему: Правила защиты прав потребителей.			
<b>Тема 2.3.</b> <b>Организация рабочего места кассира.</b> <b>Уход за контрольно-кассовой техникой</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	1. Организация труда на рабочем месте контролера-кассира.	<b>1</b>	
	2. Действия кассиров-операционистов перед началом и в конце смены.	<b>1</b>	
	3. Устранение незначительных неисправностей ККМ	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Практическое занятие № 13</b> Устранение незначительных неисправностей на ККМ.		
	2. <b>Практическое занятие № 14</b> Действия кассиров-операционистов перед началом смены.		
	3. <b>Практическое занятие № 15</b> Действия кассиров-операционистов в конце смены.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.3.</b> Подготовить доклад на тему: Правила техники безопасности при работе на ККМ. Подготовить реферат на тему: Этика обслуживания покупателей. Подготовить доклад на тему: Автоматизация расчетно-кассовых операций		<b>1</b>	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Виды государственных денежных знаков, правила проверки подлинности, платежеспособности</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. Правила обмена банкнот и монет имеющих повреждения.	<b>1</b>	
	2. Аппараты для проверки подлинности банкнот.	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	1. <b>Практическое занятие № 16</b> Работа с денежными знаками.		
	2. <b>Практическое занятие № 17</b> Проверка подлинности банкнот.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.4.</b> Подготовить реферат на тему: Средства защиты денежных банкнот.		<b>1</b>	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
	1. Торговая система классификации товаров.	<b>1</b>	
	2. Качество товаров и качество упаковки.	<b>1</b>	
	3. Органолептическая оценка качества товаров.	<b>1</b>	
	4. Виды товарной информации.	<b>1</b>	

<b>маркировки, правильности цен на товары и услуги.</b>	5.	Маркировка товаров.	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Практическое занятие № 18</b> Классификация товаров.		
	2.	<b>Практическое занятие № 19</b> Качество упаковки.		
	3.	<b>Практическое занятие № 20</b> Качество товаров.		
	4.	<b>Практическое занятие № 21</b> Органолептическая оценка качества товаров.		
	5.	<b>Практическое занятие № 22</b> Товарная информация и маркировка товаров		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.5.</b> Подготовить компьютерную презентацию по теме: Классификация товаров. Подготовить реферат на тему: Органолептический способ проверки качества товара. Составить таблицы на тему: Прейскурант цен на продовольственные и непродовольственные товары.			<b>1</b>	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Оформление документов по кассовым операциям.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Формы безналичных расчётов и расчёты платежными поручениями.	<b>1</b>	
	2.	Оформление работы операционной кассы. Кассовый чек.	<b>1</b>	
	3.	Приходные и расходные кассовые операции.	<b>1</b>	
	4.	Кассовый отчет и порядок его составления.	<b>1</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b>		<b>7</b>	
	1.	<b>Практическое занятие № 24.</b> Оформление документов по кассовым операциям.		
	2.	<b>Практическое занятие № 25-26</b> Безналичные формы расчетов.		
	3.	<b>Практическое занятие № 27-28</b> Оформление работы кассовых операций.		
	4.	<b>Практическое занятие № 29-30</b> Кассовые отчеты.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.6.</b> Подготовить реферат на тему: Правила постановки ККМ на учет в налоговых органах. Подготовить реферат на тему: Виды безналичного расчета. Подготовить реферат на тему: Прогрессивная форма расчета с покупателями. Подготовить доклад на тему: Виды сопроводительных документов на товар.			<b>1</b>	

<b>Тема 2.7.</b> <b>Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</b>	<b>Содержание</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	1.	Материальная ответственность контролера-кассира	<b>1</b>	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1.	<b>Практическое занятие № 31-32.</b> Инвентаризации товаров.		<b>2</b>
	2.	<b>Практическое занятие № 33-34.</b> Оформление договора о материальной ответственности.		
<b>Самостоятельная работа при изучении Темы 2.7.</b> Подготовить реферат на тему: Материальная ответственность в торговле.			<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>				
<b>УП.03 Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. 2. Характеристика контрольно-кассовых машин. 3. Подготовка и порядок работы на контрольно-кассовой технике. 4. Порядок работы на кассовом POS терминале. 5. Проверка качества и количества продаваемых товаров. 6. Работа кассира. Оформление кассовых документов.				<b>36</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>				
<b>ПП.03 Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 1. Подготовка рабочего места контролера-кассира. Проведение технического обслуживания ККМ. 2. Подготовка к работе контрольно-кассовой техники. 3. Работа на контрольно-кассовой машине. 4. Окончание работы на ККМ. 5. Отработка навыков работы в течение смены. 6. Освоение правил снятия показаний, выдача покупателю чеков, проверка реквизитов; 7. Освоение правил ведения расчетов. 8. Работа на контрольно-кассовой машине и расчет с покупателями в непродовольственных отделах. 9. Работа на контрольно-кассовой машине и расчет с покупателями в продовольственных отделах. 10. Работа на кассовом POS терминале.				<b>144</b>



11. Оформление заявления о регистрации ККТ; 12. Оформление акта о переводе показаний суммирующих денежных счетчиков на нули 13. Регистрации контрольных счетчиков ККМ. 14. Оформление акта о снятии показаний контрольных и суммирующих денежных счетчиков при сдаче ККМ в ремонт 15. Оформление договора материальной ответственности; 16. определение размера ущерба материальной ответственности контролера-кассира; 17. оформление журнала кассира-операциониста. 18. Расчет с покупателями через ККТ. 19. Составление и оформление кассового отчета. 20. Продажа товаров за наличный расчет. 21. Порядок обмена и возврата товаров ненадлежащего качества. 22. Учет движения денежных средств. 23. Расчеты по кредитным картам. 24. Учет движения денежных средств. Виды безналичных расчетов. 25. Подготовка денежных средств к сдаче. 26. Сдача наличных денежных средств в кассу торгового предприятия. 27. Сдача наличных денежных средств в банк. 28. Сдача наличных денежных средств в банк через инкассатора. 29. Инвентаризация денежных средств.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего</b>	<b>648</b>	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ**

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

Реализация программы профессионального модуля ПМ.03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» предполагает наличие кабинета «Товароведения, организации и технологии розничной торговли, деловой культуры» и учебного магазина розничной торговли продовольственными и непродовольственными товарами.

Оборудование учебного кабинета:

- комплекты учебно-методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся- 30
- рабочее место преподавателя-1
- наглядные пособия;

Оборудование учебной мастерской:

- комплект учебно - методической документации;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- контрольно-кассовая техника, кассовая кабина;
- торговая мебель: витрины, прилавки, горки;
- торговый инвентарь;
- продовольственные и непродовольственные товары»
- уголок покупателя

Технические средства обучения – интерактивная доска, ПК, мультимедийное оборудование.

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

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий:**

#### ***Основные источники:***

1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для НПО образования изд.- М: Издательский центр «Академия», 2009г.
2. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины: учеб. пособие для нач. проф образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
3. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле: учеб. пособие для НПО образования изд.- Ростов-на-Дону Издательство «Феникс», 2007г.
4. Косарева Г.С. Контролёр - кассир торгового зала. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. -64с.

#### ***Дополнительные источники:***

1. Козюлина Н.С. Продавец, контролер-кассир: Учебник –М.: Издательская корпорация «Дашков и К», 2008г.

#### ***Журналы***

1. «Современная торговля»
2. «Торговое оборудование»

#### ***Интернет- ресурсы***

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

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

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- Правовая система Консультант Плюс

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

1. Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями.

2. Изучение ПМ. 03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями» взаимосвязано с освоением дисциплин «ОП.03. «Организация и технология розничной торговли», ОП.02. «Основы бухгалтерского учета».

Базой для усвоения и приобретения профессиональных навыков по ПМ. 03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями» является освоение модулей ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» и ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров».

Курс строится на принципах теоретического осмысления и логической систематизации получения знаний, а также на принципах интерактивности, доступности и связи с практикой.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение теоретического материала, выполнение практических работ в рамках профессионального модуля ПМ.03 ««Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями»».

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ. 03 ««Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями»» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Консультации обучающихся проводятся согласно графику консультаций, составленному учебным заведением.

2. Внеаудиторные самостоятельные работы выполняются учащимися в общежитии, в комнате самоподготовки на компьютерах с выходом в Интернет.

3. Учебная практика по модулю проходит, чередуясь с темами теоретического обучения с МДК 03.01 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники». Производственная практика – концентрированно после обучения всего раздела.

4. Текущий контроль освоения содержания модуля осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий. Формами и методами промежуточного контроля и оценки результатов обучения ПМ.03 ««Работа на

контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями»» являются экзамен по МДК 03.01 «Эксплуатация контрольно-кассовой техники» и дифференцированный зачет по практикам УП.03 и ПП.03.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

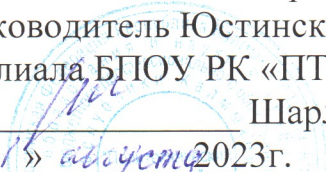
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 3.1.</b> Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Знать документы, регламентирующие применение ККМ. Знать типовые правила обслуживания, эксплуатация ККТ и правила регистрации. Знать классификацию устройства ККТ, основные режимы ККТ, особенности технического обслуживания ККТ. Осуществлять подготовку ККТ различных видов. Уметь работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных, фискальных регистраторах. Уметь устранять мелкие неисправности при работе на ККТ. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ. Соблюдать правила техники безопасности.	Комплексное практическое задание
<b>ПК 3.2.</b> Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Уметь распознавать платежеспособность государственных денежных знаков.	Комплексное практическое задание
<b>ПК 3.3.</b> Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуг.	Знать классификацию, ассортимент, показатели качества товаров. Виды основных упаковочных материалов. Обслуживать покупателей с учетом нормативных документов, правила продажи отдельных видов товаров. Знать основные требования, которые может предъявить покупатель продавцу в связи с продажей всех видов товаров. Знать цены на товары и услуги торгового предприятия Уметь читать информацию на упаковке товаров.	Комплексное практическое задание
<b>ПК 3.4.</b> Оформлять документы по кассовым операциям.	Знать отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта. Знать правила оформления документов по кассовым операциям.	Комплексное практическое задание
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Знать правила расчётов и обслуживания покупателей, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств.	Комплексное практическое задание

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Снижение пропусков занятий. Повышение успеваемости. Хорошее качество выполнения работ.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителями.	Умение составлять технологии выполнения работ.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Отсутствие нарушений техники и технологии выполнения при выполнении работ.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Правильный выбор способов и методов выполнения работ.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование Интернет-ресурсов для поиска постоянно обновляющейся нормативно-технической документации.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Организация конструктивного взаимодействия с одноклассниками, ИТР при выполнении работ.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 7.</b> Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	Владение информацией содержащейся в санитарных нормах, стандартах и правилах продажи отдельных видов товаров.	Комплексное практическое задание
<b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал Бюджетного профессионального образовательного**  
**учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум»**

Утверждаю:  
Руководитель Юстинского  
филиала БПОУ РК «ПТ»  
Шарлдаев О.У  
« 31 » августа 2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПО ПРОФЕССИИ 38.01.02 «ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР»**  
со сроком обучения 10 месяцев

Цаган Аман 2023 г.



Рабочая программа учебной практики разработана на основе положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 723 от 02 августа 2013 г., Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер – кассир

Рабочая программа учебной практики направлена на создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПС), подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК  
«Политехнический техникум».

Разработчики:

Батхараева Н. М. мастер производственного обучения

Рабочая программа учебной практики по профессии:

38.01.02. «Продавец, контролер-кассир»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методического объединения предметно цикловой комиссии  
мастеров производственного обучения

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>25</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>31</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения квалификации: **Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, Контролер-кассир** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- продажа непродовольственных товаров;
- продажа продовольственных товаров;
- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников в сфере обслуживания по профессии Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94): **Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, Контролер-кассир** при наличии среднего (полного) общего образования для предприятий торговли.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **уметь**:

<b>Продажа непродовольственных товаров</b>	<p>Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытовых)</p> <p>Оценивать качества по органолептическим показателям.</p> <p>Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров.</p> <p>Расшифровывать маркировки, клеймения и символов по уходу.</p> <p>Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций.</p> <p>Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования.</p> <p>Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.</p> <p>Производить оценивание конструктивных особенностей товаров.</p> <p>Создавать новые предложения о взаимозаменяемых товарах и товарах сопутствующего ассортимента</p>
<b>Продажа продовольственных товаров</b>	<p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).</p> <p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов.</p> <p>Оценивать качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавать дефекты пищевых продуктов.</p> <p>Создавать оптимальные условия хранения продовольственных продуктов.</p> <p>Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.</p> <p>Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p> <p>Создавать пути сокращения товарных потерь, правил бракеража.</p> <p>Определять основные виды сырья, идущих на изготовление товаров</p>

<p><b>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b></p>	<p>Осуществлять подготовку ККТ различных видов.</p> <p>Работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов.</p> <p>Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.</p> <p>Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ.</p> <p>Оформлять документы по кассовым операциям.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности</p>
--	---

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего - 180 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 72 часов

В рамках освоения ПМ 02. - 72 часов

В рамках освоения ПМ 03. - 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, контролер-кассир**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения по профессии
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 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
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 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).

**Планируемые профессионально - личностные результаты в ходе реализации Рабочей программы учебной практики по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

<b>Личностные результаты реализации программы, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>
Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.
Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.
Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.
Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры; уважительного отношения к их взглядам.
Уважительное отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.
Приобретение обучающимися опыта личной ответственности за развитие группы обучающихся.
Приобретение навыков общения и самоуправления.
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.
Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
<b>Личностные результаты реализации программы, определенные субъектом Российской Федерации</b>
Активно применяющий полученные знания на практике
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других



государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию
<b>Личностные результаты</b>
<b>реализации программы, определенные ключевыми работодателями</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики (СПО)

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования разделов программы</b>	<b>Всего часов</b>
<b>ПК 1.1-1.4</b>	<b>Раздел 1. ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров</b>	<b>72</b>
<b>ПК 2.1-2.7</b>	<b>Раздел 1. ПМ.02. Продажа продовольственных товаров</b>	<b>72</b>
<b>ПК 3.1-3.5</b>	<b>Раздел 1. ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике</b>	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров		72	
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами		72	
Тема 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики одёжно-обувных товаров Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах одёжно-обувных товаров, требованиях	Оценивать качество по органолептическим показателям. Правила выкладки различных одёжно-обувных товарных групп  Размещение товаров на рабочем месте Оборудование торгового зала и складских помещений  Информация о новых предложениях, о взаимозаменяемости товаров. Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент. Инвентаризация	6	2

безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.			
Тема 1.2. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики галантерейных товаров. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах галантерейных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Оценивать качество по органолептическим показателям. Идентифицировать галантерейные товары. Идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций Правила выкладки галантерейных товаров Подготовка к продаже различных галантерейных товарных групп Размещение товаров на рабочем месте Оборудование торгового зала и складских помещений  Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров. Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу. Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент Инвентаризация	10	2
Тема 1.3. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики парфюмерно-косметических товаров. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-	Оценивать качество по органолептическим показателям. Идентифицировать парфюмерно-косметические товары Подготовка к продаже различных парфюмерно-косметических товарных групп Размещение товаров на рабочем месте Оборудование торгового зала и складских помещений  Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров. Расшифровывать маркировку. Продажа различных товарных групп, изучение цен, подсчет стоимости	10	2

технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах парфюмерно-косметических товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	покупки. Информация о новых предложениях, о взаимозаменяемости товаров. Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент Инвентаризация		
Тема 1.4. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики хозяйственных товаров. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах хозяйственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Оценивать качество по органолептическим показателям. Идентифицировать бытовые товары. Подготовка к продаже хозяйственных товарных групп Размещение товаров на рабочем месте Оборудование торгового зала и складских помещений  Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу. Продажа различных товарных групп, изучение цен, подсчет стоимости покупки. Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент Инвентаризация	8	2
Тема 1.5. Проверять качество,	Оценивать качество по органолептическим показателям. Идентифицировать бытовые электрические товары, строительные товары. Правила выкладки различных хозяйственных товарных групп	9	2

<p>комплектность, количественные характеристики хозяйственных товаров. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах хозяйственных товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Подготовка к продаже различных хозяйственных товарных групп Размещение товаров на рабочем месте Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу.</p> <p>Продажа различных товарных групп, изучение цен, подсчет стоимости покупки.</p> <p>Информация о новых предложениях и взаимозаменяемости хозяйственных товаров.</p> <p>Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент Инвентаризация</p>		
<p>Тема 1.6. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики товаров культурно-бытового назначения. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров культурно-бытового назначения,</p>	<p>Оценивать качество по органолептическим показателям.</p> <p>Правила выкладки культурно-бытовых товарных групп</p> <p>Подготовка к продаже различных культурно-бытовых товарных групп</p> <p>Размещение товаров на рабочем месте</p> <p>Оборудование торгового зала и складских помещений</p> <p>Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу.</p> <p>Продажа различных товарных групп, изучение цен, подсчет стоимости покупки.</p> <p>Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент Инвентаризация</p>	8	2

<p>требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>			
<p>Тема 1.7. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики транспортных средств. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах транспортных средств, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<p>Оценивать качество по органолептическим показателям. Идентифицировать автотранспортные средства, водный транспорт. Правила выкладки различных транспортных товарных групп Подготовка к продаже различных транспортных товарных групп Размещение товаров на рабочем месте Оборудование торгового зала и складских помещений Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу. Продажа различных товарных групп, изучение цен, подсчет стоимости покупки. Ассортимент товаров, сопутствующий ассортимент Инвентаризация</p>	10	2
<p>Тема 1.8. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики ювелирных товаров и</p>	<p>Оценивать качество по органолептическим показателям. Идентифицировать ювелирные товары и часы. Правила выкладки различных ювелирных товаров и часов. Подготовка к продаже различных ювелирных товаров и часов. Размещение товаров на рабочем месте</p>	10	2

<p>часов. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах ювелирных товаров и часов, требованиях безопасности их эксплуатации. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<p>Оборудование торгового зала и складских помещений</p> <p>Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров.</p> <p>Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу.</p> <p>Продажа различных товарных групп, изучение цен, подсчет стоимости покупки.</p> <p>Ассортимент ювелирных товаров и часов, сопутствующий ассортимент</p> <p>Инвентаризация.</p>		
	<b>Дифференцированный зачет по УП ПМ.01.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

<b>ПМ.02. Продажа продовольственных товаров</b>		<b>72</b>	
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		<b>72</b>	
<p>Тема 2.1. Осуществлять приёмку зерномучных товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных</p>	<p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов.</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям</p> <p>Распознавать дефекты зерномучных товаров.</p> <p>Создавать оптимальные условия хранения зерномучных товаров</p> <p>Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое</p>	10	2



<p>документов на поступившие товары. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах зерномучных товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>оборудование.          Производить подготовку измерительного, механического оборудования к работе.          Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации;          Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов;          Знание порядка приемки зерномучных товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы          Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров.</p>		
<p>Тема 2.2. Осуществлять приёмку плодоовощных товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов.          Оценивать качество по органолептическим показателям          Распознавать дефекты плодоовощных товаров. Идентифицировать различные группы, подгруппы.          Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Создавать оптимальные условия хранения плодоовощных товаров          Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое оборудование. Производить подготовку измерительного, механического оборудования к работе.          Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации;          Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов;          Знание порядка приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы          Знание ассортимента плодоовощных товаров, поставщиков, закон о защите прав потребителей, Правила торговли;          Определение типа магазина, планировку, спроса на товар          Умение работать с книгой «Отзывов и предложений», проводить анкетирование покупателей</p>	10	2

	<p>Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров.</p> <p>Анализировать информацию, работать с нормативной документацией</p>		
<p>Тема 2.3. Осуществлять приёмку крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий необходимых особенностях и свойствах товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов.</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям</p> <p>Распознавать дефекты крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий. Идентифицировать различные группы, подгруппы и крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Создавать оптимальные условия хранения крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий.</p> <p>Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое оборудование. Производить подготовку измерительного, механического оборудования к работе.</p> <p>Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации;</p> <p>Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов;</p> <p>Знание порядка приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы</p> <p>Знание ассортимента крахмала, крахмалопродуктов, сахара, мёда и кондитерских изделий, поставщиков, закон о защите прав потребителей, Правила торговли;</p> <p>Определение типа магазина, планировку, спроса на товар</p> <p>Умение работать с книгой «Отзывов и предложений», проводить анкетирование покупателей</p> <p>Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров. анализировать информацию, работать с нормативной документацией</p>	10	2
<p>Тема 2.4. Осуществлять приёмку молочных товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов.</p> <p>Оценивать качество по органолептическим показателям</p> <p>Распознавать дефекты товаров. Идентифицировать различные группы, подгруппы молочных товаров.</p> <p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Создавать</p>	10	2

<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молочных товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>оптимальные условия хранения молочных товаров Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое оборудование. Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования к работе. Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации; Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов; Знание порядка приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы Знание ассортимента молочных товаров, поставщиков, закон о защите прав потребителей, Правила торговли; Определение типа магазина, планировку, спроса на товар Умение работать с книгой «Отзывов и предложений», проводить анкетирование покупателей Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров. анализировать информацию, работать с нормативной документацией</p>		
<p>Тема 2.5. Осуществлять приёмку яиц и продуктов их переработки, пищевых жиров и соевых продуктов. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яиц и продуктов их переработки, пищевых жиров и соевых продуктов. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности</p>	<p>Устанавливать градации качества пищевых продуктов. Оценивать качество по органолептическим показателям Распознавать дефекты яиц и продуктов их переработки, пищевых жиров и соевых продуктов. Идентифицировать различные группы, подгруппы яиц и продуктов их переработки, пищевых жиров и соевых продуктов. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Создавать оптимальные условия хранения яиц и продуктов их переработки, пищевых жиров и соевых продуктов. Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое оборудование. Производить подготовку измерительного, механического, оборудования к работе. Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации; Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов; Знание порядка приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы Знание ассортимента яиц и продуктов их переработки, пищевых жиров и</p>	10	2

товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.	соевых продуктов, поставщиков, закон о защите прав потребителей, Правила торговли; Определение типа магазина, планировку, спроса на товар Умение работать с книгой «Отзывов и предложений», проводить анкетирование покупателей Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров. анализировать информацию, работать с нормативной документацией		
Тема 2.6. Осуществлять приёмку мяса и мясных продуктов и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мяса и мясных продуктов. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.	Устанавливать градации качества пищевых продуктов. Оценивать качество по органолептическим показателям Распознавать дефекты мяса и мясных продуктов. Идентифицировать различные группы, подгруппы мяса и мясных продуктов. Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Создавать оптимальные условия хранения мяса и мясных продуктов Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, оборудование. Производить подготовку измерительного, механического оборудования к работе. Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации; Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов; Знание порядка приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы Знание ассортимента мяса и мясных продуктов, поставщиков, закон о защите прав потребителей, Правила торговли; Определение типа магазина, планировку, спроса на товар Умение работать с книгой «Отзывов и предложений», проводить анкетирование покупателей Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров. анализировать информацию, работать с нормативной документацией	10	2
Тема 2.7. Осуществлять приёмку рыбы и рыбных товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Устанавливать градации качества пищевых продуктов. Оценивать качество по органолептическим показателям Распознавать дефекты рыбы и рыбных товаров. Идентифицировать различные группы, подгруппы рыбы и рыбных товаров.	10	2

<p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбы и рыбных товаров. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.</p>	<p>Рассчитывать энергетическую ценность продуктов. Создавать оптимальные условия хранения рыбы и рыбных товаров.</p> <p>Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое оборудование. Производить подготовку измерительного, механического оборудования к работе.</p> <p>Ознакомление с порядком и сроками проведения инвентаризации;</p> <p>Знание порядка оформления инвентаризационной описи, и выведение результатов;</p> <p>Знание порядка приемки товаров по количеству и качеству, сопроводительные документы</p> <p>Знание ассортимента рыбы и рыбных товаров, поставщиков, закон о защите прав потребителей, Правила торговли;</p> <p>Определение типа магазина, планировку, спроса на товар</p> <p>Умение работать с книгой «Отзывов и предложений», проводить анкетирование покупателей</p> <p>Умение применять навыки менчендайзера по рекламе и выкладке товаров.</p> <p>Анализировать информацию, работать с нормативной документацией</p>		
	<b>Дифференцированный зачет по УП ПМ.02.</b>	2	2

<b>ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями.</b>		<b>36</b>	
<b>МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники.</b>		<b>36</b>	
	Выполнение правила охраны труда при работе на кассовой технике;	10	2

Тема 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных регистраторах. Работать на ККТ различных видов: активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.  Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков		
Тема 3.2. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Проверка качества и количества продаваемых товаров, Проверка качества упаковки, наличие маркировки, Проверка правильность цен на товары и услуги. Осуществление подготовки ККТ различных видов	8	2
Тема 3.3. Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документов по кассовым операциям. Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ.	8	2
Тема 3.4. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Участвовать в приемке товаров по качеству и количеству Знание правила выкладки отдельных групп товаров, соблюдение товарного соседства Знание правил подготовки к инвентаризации	4	2
	<b>Дифференцированный зачет по УП ПМ.03.</b>	6	2

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы предполагает проведение учебной практики в учебно-производственных мастерских Продовольственные товары, Непродовольственные товары, ККТ, оборудованных на базе ОУ.

##### **1. Оснащение мастерской по профессии «Продавец, контроллер-кассир»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1.	Посадочные места по количеству обучающихся
2.	Доска ученическая
3.	Шкаф для хранения дидактического материала
4.	Горка для косметических товаров
5.	Горка пристенная для хранения натуральных образцов
6.	Витрина для посуды
7.	Шкаф для хранения натуральных образцов
8.	Прилавки для отработки трудовых приёмов, хранения инвентаря
9.	Стеллажи для хранения товаров в упаковке
10.	Карниз
11.	Шторы
12.	Тумба для ККМ
13.	ККМ
14.	Стенды

## 2. Оснащение рабочего места мастера производственного обучения, обучающихся.

п/п	Наименование приспособлений, учебных пособий
	<b>Дидактический материал.</b> Инструкционные карты
.	<b>Учебно – наглядные пособия.</b> - натуральные образцы - карты – задания - плакаты, схемы
	<b>Техническая документация и учебная литература.</b> - Стандарт
.	<b>Оборудование.</b> - средства измерения длины и объёма -ККМ - ножницы
.	<b>Средства информации.</b> <b>Стенды:</b> - «Охрана труда» - «Схема разделки туши свинины» - «Разделка рыбы перед посолом» - «Нарезка колбасы» - «Приемы упаковки товара» - «Торговые инструменты» - «Схема нарезки сыров различной формы» - «Квалификационные характеристики»

## 2. Мастерская «Продовольственные товары»:

рабочие места по количеству обучающихся;

### 1. Оснащение мастерской

п\п	№	Наименование
	1.	Посадочные места по количеству обучающихся
	2.	Доска ученическая
	3.	Карниз
	4.	Шторы
	5.	Шкаф для хранения дидактического материала
	6.	Прилавок – витрина застекленная
	7.	Горки пристенные для выкладки товаров
	8.	Прилавки для отработки трудовых приемов, хранения инвентаря
	9.	Тумба для ККМ
	10.	Тумба для контрольных весов
	11.	ККМ
	12.	Весы циферблатные (контрольные)
	13.	Весы электронные
	14.	Стенды



**2. Оснащение рабочего места мастера  
обучения, обучающихся.**

**производственного**

№ п\п	Наименование приспособлений, учебных пособий
1.	<p><b>Дидактический материал.</b> Инструкционные карты по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зерновые товары;</li> <li>-плодоовощные товары;</li> <li>-кондитерские товары;</li> <li>- вкусовые товары;</li> <li>-молочные товары;</li> <li>- мясные товары;</li> <li>-рыбные товары.</li> </ul>
2.	<p><b>Учебно–наглядные пособия.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-натуральные образцы по темам:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зерновые товары.</li> <li>2. Плодоовощные товары.</li> <li>3. Кондитерские товары.</li> <li>4. Вкусовые товары.</li> <li>5. Молочные товары.</li> <li>6. Мясные товары.</li> <li>7. Рыбные товары.</li> </ol> </li> <li>- карты – задания по темам:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зерновые товары – крупа, мука, макаронные изделия, хлеб и хлебобулочные изделия.</li> <li>2. Плодоовощные товары – свежие овощи, свежие плоды, грибы, сушеные овощи и фрукты.</li> <li>3. Кондитерские товары – сахар, карамель, конфеты, печенье, пряники.</li> <li>4. Вкусовые товары – чай, кофе, пряности.</li> <li>5. Молочные товары – молочные, кисломолочные продукты, сыры.</li> <li>6. Пищевые жиры – растительные масла, маргарины.</li> <li>7. Мясные товары – вареные колбасы, полукопченые и копченые колбасы, консервы.</li> <li>8. Рыбные товары – консервы.</li> </ol> </li> <li>-плакаты:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав продовольственных товаров.</li> <li>2. Хлеб и хлебобулочные изделия.</li> <li>3. Свежие овощи.</li> <li>4. Свежие плоды.</li> <li>5. Дефекты плодов.</li> <li>7. Методы консервирования.</li> <li>8. Грибы.</li> <li>9. Классификация макаронных изделий.</li> <li>10. Производство шоколада.</li> <li>11. Производство какао – порошка.</li> <li>12. Производство молочных консервов.</li> </ol> </li> <li>- схемы:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Штрихкодированная система.</li> <li>2. Строение зерна.</li> <li>3. Строение яйца.</li> </ol> </li> </ul>

	4. Схема разделки крупного и мелкого рогатого скота. 5. Схема строения рыбы.
3.	<b>Техническая документация и учебная литература.</b> Стандарты по темам: (указать Стандарты по темам)
4.	<b>Инвентарь.</b> - ножи разделочные - доски разделочные. - совок для сыпучих товаров. - мерная кружка. - щипцы для полуфабрикатов. - монетница. - калькулятор. - слайзер – ручной, для твердых продуктов.
5.	<b>Оборудование.</b> - весы циферблатные. - весы электронные. - ККМ
6.	<b>Средства информации.</b> <b>Стенды:</b> - «Охрана труда» - «Схема разделки туши свинины» - «Разделка рыбы перед посолом» - «Нарезка колбасы» - «Приемы упаковки товара» - «Торговые инструменты» - «Схема нарезки сыров различной формы» - «Квалификационные характеристики»

### 3. Мастерская «Контрольно-кассовые техника»

Оснащение мастерской:

Рабочие места по количеству обучающихся

№ п\п	Наименование
1	Посадочные места по количеству обучающихся
2	Доска ученическая
3	Шкаф для хранения дидактического материала
4	Стол для хранения инвентаря
5	Пристенное оборудование для установки
6	Контрольно-кассовые машины
7	Весы циферблатные настольные
8	Весы электронные
9	Стенды

1. Оснащение рабочего места мастера производственного обучения, обучающихся

№ п\п	Наименование приспособлений, учебных пособий
1	<b>Дидактический материал и учебно-наглядные пособия:</b> - схемы классификации немеханического оборудования; - схемы классификации торгового оборудования; - инструкционные карты по темам: Весоизмерительное оборудование - паспорта весов; - обучающие карты, памятки; - схема устройства и принцип работы холодильного оборудования; - схема устройства и принцип работы подъемно-транспортного оборудования; - плакаты холодильного оборудования; - инструкционные карты по темам: Контрольно-кассовые машины
2.	<b>Техническая документация и учебная литература</b> - типовые правила эксплуатации весов циферблатных; - типовые правила электронных весов; - типовые правила эксплуатации ККТ; - положение кассира на рабочем месте; - паспорта по ККТ; весам.
3.	<b>Инвентарь:</b> - ножи разделочные; - доски разделочные; - совок для сыпучих товаров; - мерная кружка; - монетница; - калькулятор; - щипцы для полуфабрикатов;
4.	<b>Оборудование:</b> - весы циферблатные; - весы электронные; - контрольно-кассовые машины
5.	<b>Средства информации.</b> Стенды: - «Охрана труда» - «Схема разделки туши свинины» - «Разделка рыбы перед посолом» - «Нарезка колбасы» - «Приемы упаковки товара» - «Торговые инструменты» - «Схема нарезки сыров различной формы» - «Квалификационные характеристики»

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ №723 от 2 августа 2013г.);
2. Закон РФ от 22 ноября 2013 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» Москва 2013 г.;
3. Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222,-от 27.01.2009 г. № 50);
4. ГОСТ Р 51121-97. Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования. Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст;
5. 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. № 115, (П-6);
6. 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. № 115, (П-7);
7. Арустамов Э.А «Техническое оснащение торговых организаций», М :Издательский центр «Академия», 2008-208с.;
8. Моисеенко Н.С. «Товароведение непродовольственных товаров» - Ростов н/Д: часть1-320 с, часть 2-256 с. – 2001 г.;
9. Райкова Е.Ю. «Теория товароведения». – М.: Академия, 2003,2008 -240 с.;
10. Товароведение и организация продажи непродовольственных товаров./А.Н.Неверов и др.-М.:Академия, 2006 – 350 с.;
11. Муравина И.В. «Основы товароведения» - М.:Издательский центр «Академия» 2010-221 с.;
12. Ильина М.Г. «Товароведение непродовольственных товаров». Москва. Академия 2011 г.-186 с.;
13. Бурова м «Товароведение непродовольственных товаров». Курс лекций - М.; Приор22-издат, 2004 г. – 128 с.;
14. Царев В.И. «Эстетика и дизайн непродовольственных товаров» -М :Издат-Центр «Академия», 2004-224 с.;
15. Казанцева Н.С. «Товароведение непродовольственных товаров»-М.:Издательско-торговая Корпорация «Дашков и К»,2009-400 с.;
16. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. Том 1 -М.:Издательский центр «Академия». 2010-436 с.;
17. Самарин В.И. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. Том 2 -М.:Издательский центр «Академия». 2010-333 с.;
18. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. Том 3. -М.:Издательский центр «Академия». 2010-216 с..

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

Учебная практика проводится в учебно– производственных мастерских образовательного учреждения. Учебная практика может также проводиться на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика проводится рассредоточено по темам МДК каждого профессионального модуля, чередуясь по дням недели (по неделям) с занятиями теоретического цикла.

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

Руководство учебной практикой осуществляется мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла. Требования к квалификации: наличие квалификационного разряда по профессиям. Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, Контролер-кассир не ниже 5, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися учебно– производственных работ, выполнения тестовых заданий практической направленности, выполнения проверочных работ. В результате освоения тем учебной практики, по каждому профессиональному модулю обучающиеся получают по учебной практике зачет/незачет.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Идентификация товаров различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытовых) Оценивание качества по органолептическим показателям. Консультирование о свойствах и правилах эксплуатации товаров. Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу. Идентификация отдельных видов мебели для торговых организаций. Производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования.	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельного выполнения учебно-производственных работ Опросы работодателей. Экспертная оценка Тестирование, письменный отчет работодателей, анкетирование, Защита дипломной работы.

<p>Производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.</p> <p>Производить оценивание конструктивных особенностей товаров.</p> <p>Создание новых предложений о взаимозаменяемые товары и товарах сопутствующего ассортимента</p>	
<p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).</p> <p>Установление градации качества пищевых продуктов.</p> <p>Оценивание качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов пищевых продуктов.</p> <p>Создание оптимальных условий хранения продовольственных продуктов.</p> <p>Производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования.</p> <p>Использование в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.</p> <p>Создавать пути сокращения товарных потерь, правил бракеража.</p> <p>Определение основных видов сырья идущих на изготовление товаров</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельного выполнения учебно-производственных работ</p> <p>Опросы работодателей.</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Тестирование, письменный отчет работодателей, анкетирование, Защита дипломной работы.</p>
<p>Осуществление подготовки ККТ различных видов.</p> <p>Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторов.</p> <p>Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.</p> <p>Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков.</p> <p>Осуществление заключительных операций при работе на ККТ.</p> <p>Оформление документов по кассовым операциям.</p> <p>Соблюдение правил техники безопасности</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе самостоятельного выполнения учебно-производственных работ</p> <p>Опросы работодателей.</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Тестирование, письменный отчет работодателей, анкетирование, Защита дипломной работы.</p>



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ**  
**Юстинский филиал Бюджетного профессионального образовательного**  
**учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Руководитель Юстинского**  
**филиала БПОУ РК «ПТ»**

**ШАРЛДАЕВ О. У**  
**«31» августа 2023 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**  
**(образовательная программа среднего профессионального образования**  
**(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))**

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

**на заседании методической комиссии.....**

**(Протокол № 1 от 22 июня 2023 г.)**

**Председатель комиссии** Путурова З.Ф. / Жура /

Цаган Аман 2023 г.



Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** (образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих)), положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования. Срок обучения 10мес.

Организация-разработчик: Юстинский филиал БПОУ РК «Политехнический техникум»

Разработчик:

Батхараева Нелли Михайловна мастер производственного обучения

## Содержание

	стр.
Паспорт программы производственной практики	4
Результаты освоения производственной программы практики	6
Тематический план и содержание производственной практики	8
Условия реализации программы производственной практики	12
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир** (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих)

***в части освоения квалификаций:***

продавец продовольственных товаров;  
продавец непродовольственных товаров;  
контролер-кассир

***и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):***

продажа продовольственных товаров;  
продажа непродовольственных товаров;  
работа на ККТ и обслуживание покупателей

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при профессиональной подготовке и переподготовке работников в области торговли при наличии среднего (полного) общего образования.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики

**Целью производственной практики является:**

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- комплексное освоение обучающимися основных видов профессиональной деятельности по профессии.

**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике является **дифференцированный зачет**.

**Требования к результатам освоения производственной практики**  
В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Продажа непродовольственных товаров	идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
	оценивать качество по органолептическим показателям;
	консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
	расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
	идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций
	производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
	производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;
Продажа продовольственных товаров	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;
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;
	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
	работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
	устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
	распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
	оформлять документы по кассовым операциям;
	соблюдать правила техники безопасности;

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 504 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 180 часов

В рамках освоения ПМ 02. - 180 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках модулей ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Продажа непродовольственных товаров

Продажа продовольственных товаров

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Код	Наименование
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	
<b>Вид профессиональной деятельности ВМД 1 Продажа непродовольственных товаров</b> <b>Профессиональный модуль 01 Продажа непродовольственных товаров</b>	
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
<b>Вид профессиональной деятельности ВМД 2 Продажа непродовольственных товаров</b> <b>Профессиональный модуль 02 Продажа продовольственных товаров</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-механического оборудования.
ПК 2.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 2.7	Изучать спрос покупателей.
<b>Вид профессиональной деятельности ВПД 3 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b> <b>Профессиональный модуль 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b>	
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники 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
<b>ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	
ОК .1	Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней значимый 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ОК 1-8 ПК 1.1-1.4	<b>ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров</b>	180	<p>Изучение перечня инструкций по ТБ и документов, регламентирующих порядок выполнения работ; организация рабочего места с соблюдением правил и инструкций по охране труда</p> <p>Приемка товаров по количеству и качеству, проверка комплектности, идентификация товаров различных товарных групп, расшифровка маркировки товаров, клеймения и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям; оформление актов о приемке товаров по количеству и качеству</p> <p>Размещение товаров на хранение с соблюдением условий и правил хранения, сроков годности товаров отдельных товарных групп</p> <p>Идентификация различных типов и видов торгового оборудования; выбор торгового оборудования для размещения и выкладки отдельных групп непродовольственных товаров; эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря, использование систем защиты товаров; уход за торговым оборудованием и инвентарем</p>	Ознакомление с предприятием торговли.	6
				Проверка комплектности товаров при их приемке.	6
				Проверка комплектности товаров при их приемке.	6
				Участие в приемке товаров по количеству и качеству.	6
				Участие в приемке товаров по количеству и качеству.	6
				Получение различных видов товаров и подготовка их к продаже.	6
				Получение различных видов товаров и подготовка их к продаже.	6
				Оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин.	6
				Применение методов изучения покупательского спроса в магазине.	6
				Обслуживание покупателей.	6
				Обслуживание покупателей.	6
				Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании.	6



		<p>Подготовка товаров к продаже с соблюдением Правил торговли: распознавание дефектов непродовольственных товаров, определение сортности товаров, разбраковка, упаковка</p> <p>товара, заполнение ценников</p> <p>Размещение и выкладка товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании с учетом планировки торгового зала и товарных групп</p> <p>Оформление витрин в соответствии с типом магазина, его планировкой и интерьером</p> <p>Обслуживание покупателей с соблюдением правил продажи, консультирование о потребительских свойствах товаров и правилах их эксплуатации, соблюдение порядка обмена и возврата непродовольственных товаров в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»; изучение покупательского спроса</p> <p>Составление отчетной документации; участие в инвентаризации</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании.	6
			Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	6
			Организация и технология продажи текстильные, швейные и трикотажные товары.	6
			Организация и технология продажи коженно-обувные товары.	6
			Организация и технология продажи пушно-меховые и овчинно-шубные товары.	6
			Организация и технология продажи парфюмерно- косметические и галантерейные товары.	6
			Организация и технология продажи изделия из пластмасс, силикатные товары.	6
			Организация и технология продажи, бытовые химические товары.	6
			Организация и технология продажи, строительные материалы.	6
			Организация и технология продажи металлохозяйственные товары.	6
			Организация и технология продажи, электробытовые товары.	6
			Организация и технология продажи культтовары.	6
			Организация и технология продажи, мебельные товары.	6
			Организация и технология продажи,	6

				художественные изделия и сувениры.	
				Организация и технология продажи, ювелирные изделия и бытовые часы.	6
				Подготовка к работе, взвешивание различных видов товаров, обслуживание весов по окончании работы.	6
				Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	6
				Дифференцированный зачет	6
				<b>ВСЕГО</b>	<b>180</b>
ОК 1-8 ПК 2.1- 2.7	<b>ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.</b>	180	Изучение перечня инструкций по ТБ и документов, регламентирующих порядок выполнения работ; организация рабочего места с соблюдением правил и инструкций по охране труда  Приемка товаров по количеству и качеству, проверка комплектности, идентификация товаров различных товарных групп, проверка состояния тары, целостности упаковки товара, расшифровка маркировки, освобождение товара от тары с одновременной проверкой качества и количества, оценка качества по органолептическим показателям; расчет энергетической ценности товаров по маркировке, оформление актов о приемке товаров по количеству и качеству  Размещение товаров на хранение с соблюдением правил и условий хранения, товарного соседства; соблюдение сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов, предотвращение возникновения товарных потерь  Идентификация различных типов и видов торгового	Ознакомление с предприятием торговли.	6
				Проверка комплектности товаров при их приемке.	6
				Участие в приемке товаров по количеству и качеству	6
				Получение различных видов товаров и подготовка их к продаже.	6
				Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин.	6
				Применение методов изучения покупательского спроса в магазине.	6
				Обслуживание покупателей при различных методах продаж.	6
				Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и	6
				Осуществление подготовки выкладки на оборудовании.	6
				Обслуживание покупателей	6
				Предоставление достоверной информации о качестве товара.	6
				Организация продажи различных видов продовольственных товаров.	6

		<p>оборудования; выбор торгового оборудования для размещения и выкладки отдельных групп продовольственных товаров; эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря; уход за торговым оборудованием и инвентарем</p> <p>Подготовка товаров к продаже с соблюдением Правил торговли: распознавание дефектов продовольственных товаров, определение сортности товаров, разбраковка, фасовка, упаковка товара, заполнение ценников</p> <p>Размещение и выкладка товаров в торговом зале на торгово-технологическом оборудовании с учетом планировки торгового зала и товарных групп</p> <p>Оформление витрин в соответствии с типом магазина, его планировкой и интерьером</p> <p>Обслуживание покупателей с соблюдением правил продажи, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; соблюдение порядка обмена и возврата продовольственных товаров в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»;</p> <p>Изучение и анализ покупательского спроса; применение различных методов для изучения покупательского спроса</p> <p>Составление отчетной документации; участие в инвентаризации</p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>	Технология продажи различных видов продовольственных товаров.	6
			Организация и технология продажи зерномучных товаров	6
			Организация и технология продажи пищевых концентратов	6
			Организация и технология продажи молока и молочных товаров	6
			Организация и технология продажи мяса и мясных товаров	6
			Организация и технология продажи рыбы и рыбных товаров	6
			Организация и технология продажи яиц и продуктов их переработки	6
			Организация и технология продажи пищевых жиров	6
			Организация и технология продажи крахмала, сахара.	6
			Организация и технология продажи кондитерских изделий	6
			Организация и технология продажи вкусовых товаров	6
			Организация и технология продажи детского питания	6
			Подготовка к работе, взвешивание различных видов товаров.	6
			Подготовка к работе обслуживание весов по окончании работы.	6
			Подготовка к работе обслуживание весов по окончании работы.	6
			Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.	6
			Осуществление контроля за сохранностью	6

				товарно-материальных ценностей.	
				Дифференцированный зачет	6
				<b>ВСЕГО</b>	<b>180</b>
ОК 1-8 ПК 3.1- 3.5	<b>ПМ 03 Работа на ККТ и обслужи- вание покупа- телей</b>	108	Изучение перечня инструкций по ТБ и документов, регламентирующих порядок выполнения работ; организация рабочего места с соблюдением правил и инструкций по охране труда  Осуществление подготовки ККТ различных видов к работе; обслуживание покупателей с применением ККТ различных видов; соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники; выполнение расчетных операций с покупателями в соответствии с инструкциями и правилами профессиональной этики  Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ; уход за ККТ  Идентификация государственных денежных знаков и платежных средств безналичного расчета; проверка платежеспособности государственных денежных знаков  Проверка качества и количества продаваемых товаров в соответствии с инструкциями и правилами  Проверка качества упаковки, наличия маркировки, проверка правильности цен на товары и услуги  Соблюдение правил получения, хранения и выдачи денежных средств; оформление документов по кассовым операциям с соблюдением правил  Различение систем защиты товаров от хищения; соблюдение	Ознакомление с магазином.	12
				Инструктаж по охране труда	12
				Обслуживание покупателей с применением ККТ различных видов	18
				Выполнение расчетных операций с покупателями	18
				Устранение мелких неисправностей ККТ	12
				Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	12
				Проверка качества и количества продаваемых товаров	12
				Проверка качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги	12
				Оформление документов по кассовым операциям.	18
				Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	12
				Дифференцированный зачет	6
				<b>ВСЕГО</b>	<b>144</b>

			кассовой дисциплины		
			<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>					<b>504</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется в розничных торговых предприятиях района

#### ***Материально-техническое оснащение:***

- рабочие места по количеству обучающихся;
- горки, прилавки, витрины, весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовая техника, холодильное оборудование, подъемно-транспортное оборудование;
- торговый инвентарь;
- чековая лента, пищевая пленка, ценники, упаковочный материал;
- продовольственные и непродовольственные товары;
- технологическая документация;
- нормативно-техническая документация

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

Производственная практика обучающихся осуществляется на торговых предприятиях под руководством наставников и контролем мастеров производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе ее проведения. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (сформированные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ВПД Продажа непродовольственных товаров</b>		
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	-классификация и ассортимент товаров; -идентификация товаров различных товарных групп; - приемка товаров по количеству; - приемка товаров по качеству; -оценка качества по органолептическим показателям	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	-назначение торговой мебели и инвентаря; - эксплуатации торгово-технологического оборудования; -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования; -подготовка товаров к продаже; -размещение товаров в торговом зале; -выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	-консультирование потребителей о свойствах и правилах эксплуатации товаров; -расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу; -взвешивание товаров отдельных товарных групп; -обслуживание покупателей	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	-соблюдение условий хранения; - соблюдение сроков годности продаваемых товаров; -назначение и классификация систем защиты товаров; -использование систем защиты товаров	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
<b>ВПД Продажа продовольственных товаров</b>		
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и	-проверка правильности заполнения товаросопроводительных документов;	Наблюдение и оценка выполнения

контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка соответствия наименований и количества товара товаросопроводительным документам;</li> <li>- приемка товаров по количеству;</li> <li>- приемка товаров по качеству;</li> <li>- оформление актов о приемке товаров по количеству и качеству точность</li> </ul>	производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка состояния тары, целостности упаковки товара;</li> <li>- расшифровка маркировки;</li> <li>- освобождение товара от тары с одновременной проверкой качества и количества;</li> <li>- удаление недоброкачественной продукции;</li> <li>- фасовка товаров;</li> <li>- заполнение ценников;</li> <li>- размещение и выкладка товаров в зоне обслуживания с соблюдением основных правил и требований</li> </ul>	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение пищевой ценности продовольственных товаров;</li> <li>- расчет энергетической ценности продовольственных товаров;</li> <li>- идентификация групп, подгрупп и видов товаров;</li> <li>- определение сортности товаров;</li> <li>- знание показателей качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>- оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям;</li> <li>- распознавание дефектов продовольственных товаров;</li> <li>- знание ассортимента продовольственных товаров и товароведных характеристик;</li> <li>- порядок обмена и возврата продовольственных товаров</li> <li>- консультирование покупателей</li> </ul>	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение условий хранения продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдение сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов;</li> </ul>	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-механического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков правильной эксплуатации торгово-механического оборудования;</li> <li>- определение неисправностей в работе торгово-механического оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-механического оборудования</li> </ul>	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет



ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	-создание условий хранения продовольственных товаров; -предотвращение возникновения товарных потерь; -проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей;	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	-знание видов покупательского спроса; -анализ покупательского спроса; -применение различных методов для изучения покупательского спроса	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
<b>ВПД Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b>		
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями.	- соблюдение техники безопасности при эксплуатации ККТ; - подготовка ККТ к работе; - работа на ККТ различных видов; - устранение мелких неисправностей; - окончание работы на ККТ - соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники; - выполнение расчетных операций с покупателями;	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	- идентификация государственных денежных знаков; - проверка платежеспособности государственных денежных знаков; отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	- проверка качества и количества продаваемых товаров; - проверка качества упаковки; -проверка наличия маркировки; - проверка правильность цен на товары и услуги	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	- оформление документов по кассовым операциям	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- различение систем защиты товаров от хищения; - соблюдение кассовой дисциплины;	Наблюдение и оценка выполнения производственных работ; дифференцированный зачет

<b>Результаты обучения (сформированные ОК)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК1. Понимать сущность и значимость своей будущей	- демонстрация интереса к будущей профессии; - портфолио учащегося;	-наблюдение и оценка выполнения работ по

профессии, проявлять к ней значимый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства;</li> <li>- кружковая работа;</li> <li>- внешняя активность учащегося</li> </ul>	производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации торговли продовольственными товарами;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- использование различных информационных источников</li> </ul>	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- работа со средствами Интернет, в различных поисковых системах</li> </ul>	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	-демонстрация навыков соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	-наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЛМЫКИЯ

Юстинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения

Республики Калмыкия «Политехнический техникум»

Юстинский филиал БПОУ РК «ПТ»

ОДОБРЕНО:

Педагогическим советом

Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»

№ 6 от « 29 » июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель Юстинского филиала

БПОУ РК «ПТ»

  
\_\_\_\_\_ О.У. Шарлдаев

от « 31 » августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 «Физическая культура»

Среднего профессионального образования

профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация: Кассир торгового зала ;Контролер-кассир ;Продавец непродовольственных товаров ;Продавец продовольственных товаров

РАССМОТРЕНО:

на МО мастеров п/о и преподавателей

Юстинского филиала БПОУ РК «ПТ»

от « 22 » июня 2023 г.

ЦаганАман, 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....**

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФК. 00 Физическая культура**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является обязательной частью обще-профессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Учебная дисциплина «Физическая культура» наряду с учебными дисциплинами обще -профессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;  средства профилактики перенапряжения

	профессии	
--	-----------	--

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

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

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объём в часах</b>
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	-
Практические занятия	40
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1.  Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	1. <b>Практическое занятие</b> Обсуждение взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии	1	ОК 08.
	2. <b>Практическая работа</b> Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. Понятия о теории тестов и оценок физической подготовленности	2	
	3. <b>Практическая работа</b> Совершенствование психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии. Применение приемов самоконтроля: пульс, ЧСС, внешние признаки утомляемости при выполнении физических упражнений	2	
	4. <b>Практическая работа</b> «Выполнение упражнений на	2	

		развитие устойчивости при выполнении работ на высоте и узкой опоре»		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>-</b>	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
Основы здорового образа жизни	1.	<b>Практическое занятие Психическое здоровье и спорт.</b> Сохранение психического здоровья средствами физической культуры. Комплекс упражнений для снятия психоэмоционального напряжения.	2	ОК 08.
	2.	<b>Практическая работа</b> «Упражнения на развитие выносливости»	2	
	3.	<b>Практическая работа</b> «Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>-</b>	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>25</b>	
Физкультурн о- оздоровитель ные мероприятия для укрепления здоровья, достижения	1.	<b>Практическое занятие Применение общих и профессиональных компетенций для достижения жизненных и профессиональных целей.</b> Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков.	1	ОК 08.
	2.	<b>Практическая работа</b> «Кросс по пересеченной местности».	1	ОК 08.
	3.	<b>Практическая работа</b> «Бег на 150 м в заданное время». Промежуточная аттестация	2	
	4.	<b>Практическая работа</b> «Прыжки в длину способом	1	



жизненных и профессиональных целей		«согнув ноги»».	
	5.	<b>Практическая работа</b> «Метание гранаты в цель».	1
	6.	<b>Практическая работа</b> «Метание гранаты на дальность».	1
	7.	<b>Практическая работа</b> «Челночный бег 3х10».	1
	8.	<b>Практическая работа</b> «Прыжки на различные отрезки длинны».	1
	9.	<b>Практическая работа</b> «Выполнение максимального количества элементарных движений».	1
	10.	<b>Практическая работа</b> «Опорные прыжки через гимнастического козла и коня».	2
	11.	<b>Практическая работа</b> «Упражнения на снарядах». Промежуточная аттестация	1
	12.	<b>Практическая работа</b> «Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время».	1
	13.	<b>Практическая работа</b> «Ходьба по гимнастическому бревну».	1
	14.	<b>Практическая работа</b> «Упражнения с гантелями».	1
	15.	<b>Практическая работа</b> «Упражнения на гимнастической скамейке».	1
	16.	<b>Практическая работа</b> «Акробатические упражнения».	1
	17.	<b>Практическая работа</b> «Упражнения в балансировании».	1
	18.	<b>Практическая работа</b> «Упражнения на гимнастической стенке».	1

19.	<b>Практическая работа</b> «Преодоление полосы препятствий».	1
20.	<b>Практическая работа</b> «Выполнение упражнений на развитие быстроты движений».	1
21.	<b>Практическая работа</b> «Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции».	1
22.	<b>Практическая работа</b> «Выполнение упражнений на развитие частоты движений».	1
23.	<b>Практическая работа</b> «Броски мяча в корзину с различных расстояний».	1
<b>Всего:</b>		<b>40</b>

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

**1.1. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура"** располагает тренажерным залом, обеспечивающим проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания**

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Умения:</b></p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности;</li> <li>– сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;</li> <li>– поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результатов выполнения практических заданий
<p><b>Знания:</b></p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков;</li> <li>– перечисление критериев здоровья человека;</li> <li>– характеристика</li> </ul>	Тестирование

<p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	<p>неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– перечисление форм и методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;</li> <li>– представление о взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии;</li> <li>– представление о профессиональных заболеваниях;</li> <li>– представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма</li> </ul>	
--	--	--