

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

Основная программа профессионального обучения

**по профессии 12721 Кассир торгового зала
(*профессиональная подготовка*)**

Категория слушателей:

Уровень квалификации третий

Объем: 320 часов

Форма обучения очно-заочная

Основная программа профессионального обучения по профессии 12721
Кассир торгового зала (профессиональная подготовка) разработана на основе
профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда
РФ от 06.10.2015 № 691н.

СОГЛАСОВАНО
Территориальный управляющий
АО «Тендер»


О.И. КЛЮЧКОВА
08 2024г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«Ульяновский техникум питания
и торговли»


А.А. КРАСНИКОВ
08. 2024г.


1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки, реализуемая ОГБПОУ УТПиТ, по профессии 12721 Кассир торгового зала – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1 Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 г. N 59784) (далее – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения);

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 723;

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ОГБПОУ УТПиТ по подготовки обучающихся и выпускников программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир, программа профессионального модуля ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями.

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала разработана на основе профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда РФ от 06.10.2015 № 691н.

Актуальность данной программы обусловлена востребованностью на рынке труда грамотных, осведомленных, квалифицированных работников розничных торговых предприятий.

Программа рекомендуется:

- Бригадирам в магазинах;
- Продавцам;
- Демонстраторам товаров;
- Работникам, обслуживающим посетителей мест общественного питания;
- Работникам сферы торговли.

Отнесение к видам экономической деятельности согласно Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности: Код ОКВЭД - Наименование экономической деятельности 55

Квалификационный уровень – 3 разряд.

1.2. Используемые сокращения

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ – образовательное учреждение;

ОППОПП – основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

1.3. Срок обучения:

2 месяца, 320 часов

Форма обучения: очно-заочная

1.4. Участие работодателей в разработке и реализации основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки:

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей в контроле качества разработки и оформления основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки ОГБПОУ УТПиТ при разработке дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки учитывает запросы работодателей.

Представители работодателей:

- принимают участие при промежуточной аттестации слушателей по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла;
- возглавляют экзаменационную комиссию на квалификационном экзамене;
- дают характеристики слушателям после прохождения производственной практики.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала соответствует квалификационным требованиям должностей, указанных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 723.

2.1. Требования к слушателям

К освоению основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки допускаются: - лица, имеющие основное образование.

2.2. Основные пользователи основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки

Основными пользователями основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки являются:

- обучающиеся по профессии;
- преподаватели и мастера производственного обучения;
- работодатели.

2.3. Область профессиональной деятельности:

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

2.4. Объекты профессиональной деятельности

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

2.5. Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции

- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями;
- работа в программе «1С: Предприятие Управление торговлей 8.3».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки включает в себя изучение теории и практики работы кассира торгового зала с изучением учебного модуля «1С: предприятие 8.3. Управление торговлей». Слушатели знакомятся с основными документами, требованиями, предъявляемыми к их оформлению, получают профессиональные разъяснения по вопросам, связанным с работой на кассовом оборудовании, а также - практические навыки работы на кассовом оборудовании.

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала имеет своей целью развитие у слушателей личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций.

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

Результатом освоения основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки является овладение слушателями общими и профессиональными компетенциями:

3.1. Общие компетенции:

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

3.2. Профессиональные компетенции:

- ПК 1.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
- ПК 1.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
- ПК 1.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- ПК 1.4. Оформлять документы по кассовым операциям.
- ПК 1.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- ПК.2.1 Управлять отношениями с клиентами
- ПК.2.2 Управлять процессами продаж
- ПК. 2.3 Управлять запасами
- ПК. 2.4 Управлять закупками
- ПК. 2.5 Управлять складом

- ПК.2.6 Управлять финансами
- ПК. 2.7 Контролировать и анализировать целевые показатели деятельности предприятия

3.3. Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость обучения за весь период составляет **320** часов, которая включает все виды аудиторной и самостоятельной (дистанционной) работы слушателя, практики и время, отводимое на контроль качества освоения слушателем программы.

3.4. Форма и организация аттестации

Подготовка специалистов по основной программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала проводится в очно-заочной форме обучения (без отрыва от работы). Итоговая аттестация проводится в виде экзамена.

По результатам обучения и успешного прохождения итоговой аттестации слушателю выдается Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

4. СТРУКТУРА ОСНОВОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Учебный план основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала

В учебном плане отображены логическая последовательность освоения циклом и разделов (модулей, практик) программы, обеспечивающих формирование компетенций.

Указана общая трудоемкость модулей, практик, а также форма итоговой аттестации (таблица 1)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах				Вид промежуточной аттестации
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	
			Занятия по дисциплинам и МДК			
		Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	4	5	6	7	
Обязательная часть образовательной программы						
ОП. 00	1. Общепрофессиональный цикл	36	18	18	-	
1.1	ОП.01 Санитария и гигиена	12	12	6	-	Диф. зачет
1.2	ОП.02 Основы бухгалтерского учета	24	24	12	-	Диф. зачет
П.00	2. Профессиональный цикл	276	116	60	160	-
ПМ. 00	Профессиональные Модули	116			-	-
2.1	ПМ. 01 Работа на контрольно-кассовой технике	74	74	36	-	Диф. зачет
2.2	ПМ. 02 «1С: Предприятие 8.3. Управление торговлей»	42	42	24	-	Диф. зачет
УП	Учебная практика	40	-	-	40	Диф. зачет
ПП	Производственная практика	120	-	-	120	Диф. зачет
ИА	Итоговая аттестация	8	-	-	-	-
Итого		320				

Настоящий учебный план Ресурсного центра областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденным приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 723; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным Приказом Министерства просвещения РФ №438 от 26 августа 2020 г., Уставом техникума.

Начало дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки организуется в соответствии с расписанием.

Образовательная нагрузка слушателей по программе 120701 Кассир торгового зала включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Дисциплины учебного плана группируются по циклам: - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули, учебную и производственную практики. Обучение по профессии 12701 Кассир торгового зала предусматривается освоение основных видов деятельности: «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями», «1С: Предприятие 8.3. Управление торговлей», необходимых для профессиональной деятельности. Похождение учебной и производственной практик осуществляется в пределах рабочего времени, предусмотренного учебным планом.

Реализация основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей в форме дифференцированных зачетов, в соответствии с расписанием.

Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин и прохождение практик.

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала завершается итоговой аттестацией.

Итоговая аттестация проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых функций по основной программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала.

Итоговая аттестация включает проверку теоретических и практических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. К итоговой аттестации привлекаются представители работодателей.

Итоговая аттестация по профессии способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

**Директор РЦ
Председатель методической комиссии
СОГЛАСОВАНО:
Директор по персоналу
ООО «Город Кафе»**

**Т.А. Бабина
Л.В. Черняева**

С.К. Кондрев

Календарный учебный график основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии 12701 Кассир торгового зала

Календарный учебный график группа ПП КЦ К1с 2021

Сентябрь																														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
																						8	8			8	8	8	8	

Октябрь																														
8			8	8	8	8	8			8	8	8	8	8			8	8	У	У	У			У	У	П	П	П		
																			П	П	П			П	П	П	П	П		

Ноябрь																														
П	П	П					П	П	П	П	П			П	П	П	П	И												
П	П	П					П	П	П	П	П			П	П	П	П	А												

8 - количество учебных часов

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

ИА - итоговая аттестация

Директор Ресурсного центра

Т.А. Бабина

5. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5.1. Требования к квалификации педагогических кадров, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки.

5.2. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Занятия проходят в компьютерных классах с использованием лекционных и практических форм обучения: деловых игр, моделирования и решения практических ситуаций, тренингов.

5.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

5.3.1. Информационное и материально-техническое обеспечение учебного процесса

включает:

- наличие компьютерной базы с выходом в Интернет и средства связи: персональные компьютеры, пакеты офисных программ, акустическая система, мультимедийные проекторы, экран, интерактивная доска;

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, онлайн-энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы);

Имеется необходимая информационная база на бумажных (библиотека) и электронных носителях, позволяющая вести индивидуальную работу со слушателями.

5.3.2. Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса создано и представлено в виде брошюр по отдельным темам, дисциплинам курсов, учебников и учебных пособий, тестами, позволяющими оценить уровень подготовки слушателей; материалами с разработками тренингов, практических и семинарских занятиях.

Разработаны вопросы для проведения зачетов, по всем учебным дисциплинам, примерная тематика ИАР и методические рекомендации по подготовке и защите итоговой аттестации.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Фонд оценочных средств освоения программы включает текущую промежуточную и итоговую аттестацию.

Текущий контроль при аудиторном обучении осуществляется преподавателем соответствующей дисциплины. Оперативный контроль проводится с целью определения качества усвоения лекционного материала в форме тестирования и проверочных заданий общего фронтального опроса.

Промежуточная аттестация включает задания и оценочные материалы, позволяющие оценить усвоенные знания, освоенные умения и уровень компетенций и формируется с учетом двух основных направлений:

оценка уровня квалификации обучающихся как итоговая оценка освоения ими компетенций в процессе обучения;

оценка учебных достижений, обучающихся в форме оценивания уровня освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточный контроль после изучения каждого модуля, проводится в форме тестов, зачетов.

В случае успешного прохождения итоговой аттестации по решению аттестационной комиссии слушатели получают **Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 8
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
 общепрофессиональной учебной дисциплины

ОП.01 Санитария и гигиена

по профессии 12701 Кассир торгового зала

г. Ульяновск
 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в программу, с дисциплиной ОП 02. Бухгалтерский учет.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.3	соблюдать санитарные правила для организаций торговли; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; требования к личной гигиене персонала.
ОК. 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	12
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	6
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов			Осваиваемые элементы компетенций
		Всего	Ауд.	Сам.	
Введение	Содержание учебного материала 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины санитарии и гигиены.	1	1	-	ОК.7
Раздел 1.	Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 1.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Практического занятия №1 Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1 1 1	1 1 1	- - -	ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.3, ОК. 7
Тема 1.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Практического занятия №2 Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Практического занятия №3 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Практического занятия №4 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1 1 1 1	1 1 1 1	- - - -	

	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>1</i>	<i>1</i>	-	
<i>Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>				<i>ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ОК. 7, ПК 3.3</i>
	<i>Практического занятия №5</i> Санитарные требования к процессам. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества товаров (бракераж).	<i>1</i>	<i>1</i>	-	
<i>Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>				<i>ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.3, ОК. 7</i>
	<i>Практического занятия №6</i> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	<i>1</i>	<i>1</i>	-	
<i>Всего:</i>		<i>12</i>	<i>12</i>	-	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд. центр «Академия», 2013 г.160с
13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013г.256 с

15. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].
16. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г. 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с

3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2007г.,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под. ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г., 275с.

Литература актуализирована
Протокол №1 от 27.08.2021г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>

<p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Рабочая программа Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 13
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Основы бухгалтерского учета

по профессии 12701 Кассир торгового зала

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

1.1. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в программу, с дисциплиной ОП 01. Санитария и гигиена.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.3	Использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности; Выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации	Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; Методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись; Объекты бухгалтерского учета; План счетов; Бухгалтерскую отчетность.
ОК. 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Бухгалтерский учёт

		<i>наименование</i>						
Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов			Уровень освоения		
1	2	3	4			5		
			Мак. нагрузка	Аудитная нагрузка	П/З			
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта			24	24				
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта ОК 1 ПК 3.1 ОК 2 ОК 4		Знать: виды бухгалтерского учета, измерители в учете, предмет и метод бухгалтерского учета, задачи бухгалтерского учета; нормативные документы, определяющие порядок ведения бухгалтерского учета.	4	4				
		Содержание учебного материала:						
		1.1.1	Общая характеристика бухгалтерского учёта.		1	1		2
			Бухгалтерский учет, его задачи и функции в системе управления; Законодательство РФ о бухгалтерском учете; Федеральный закон « О бухгалтерском учете»; нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; основные требования к ведению бухгалтерского учета.		1	1		2
		1.1.2	Предмет бухгалтерского учёта. Основные понятия, объекты учета		1	1		2
Метод бухгалтерского учета Элементы метода бухгалтерского учета: документация, инвентаризация, калькуляция, оценка, бухгалтерский баланс, счета, двойная запись, отчетность.			1	1				
Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского баланса	ПК 3.4	Знать: классификацию имущества организации и источники его образования, содержание бухгалтерского баланса; содержание и строение счетов; сущность двойной записи; назначение оборотных ведомостей. Уметь: составлять бухгалтерский баланс; составлять бухгалтерские проводки, оборотные ведомости; делать записи по счетам.	8	8				
		Содержание учебного материала:						
		1.2.1 Бухгалтерский баланс. Назначение, структура, виды.	1	1				

	ОК 4 ОК 2		Влияние хозяйственных операций на валюту баланса Типы изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций.	1	1		2 2
		1.2.2	Система счетов бухгалтерского учёта. Содержание и строение; активные и пассивные счета; двойная запись, ее сущность; бухгалтерские Проводки	1	1		2
			План счетов бухгалтерского учета Виды оборотных ведомостей; счета синтетического и аналитического учета; план счетов бухгалтерского учета.	1	1		2
		1.2.3	Отражение хозяйственных операций на синтетических счетах бухгалтерского учёта Открытие счетов синтетического учета, запись сальдо, подсчет оборотов по дебету и кредиту, выведение сальдо на конец периода	1	1		2
			Составление бухгалтерского баланса Порядок составления бухгалтерского баланса	1	1		2
		1.2.4.	Практическое занятие №1,2: Составление бухгалтерского баланса методом группировки имущества организации по составу, размещению и источнику его образования; Запись хозяйственных операций на счетах аналитического и синтетического учета; Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	1		1	
				1		1	
Тема 1.3 Техника и формы бухгалтерского учёта			Знать: учётные регистры; бухгалтерские документы, правила их составления; документооборот, формы бухгалтерского учёта; первичные учётные документы. Содержание учебного материала:	2	2		2
		1.3.1	Техника бухгалтерского учёта Учетные регистры; бухгалтерские документы, правила их составления; документооборот;	1	1		
			Формы бухгалтерского учета. Мемориально-ордерная, журнально-ордерная, автоматизированная.	1	1		2
Раздел 2.			Бухгалтерский учёт в организациях	6	-	6	
Тема 2.1 Учёт товарных операций в организациях	ОК 3 ОК 7 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4		Знать: требования действующих нормативных документов; методические указания по учёту товарных операций; порядок ценообразования; способы и приёмы учёта товарных операций. Уметь: оформлять первичные документы по движению товаров и тары, проверять их, обрабатывать и записывать в учётные регистры; определять, оформлять и отражать в учёте товарные потери; проводить инвентаризацию товаров и тары, выявлять результаты и отражать их в учёте.				2

		Содержание учебного материала:				
		2.1.1 Учет поступления и реализации продукции. Механизмы формирования свободных отпускных и свободных розничных на товары; материальная ответственность; Характеристика сопроводительных документов на поступления и реализации продукции; товарные потери, виды.				2
		Отчётность материально –ответственных лиц Порядок составления товарного отчета, Документальное оформление, выявление результатов инвентаризации				2
		2.1.2 Практическое занятие №3,4: Составление товарного отчёта Оформление приходных документов на товары; составление товарного отчета.	1 1		1 1	2
		2.1.3 Практическое занятие №5,6: Расчет нормируемых товарных потерь Составление актов о расхождении при приемке товаров	1 1		1 1	
		2.1.4 Практическое занятие №7,8: Составление документов по инвентаризации составление документов по инвентаризации товаров	1 1		1 1	
Тема 2.2 Учёт денежных средств и расчётных операций	ОК 6 ОК 7 ПК 3.4 ПК 3.5	Знать: документальное оформление и учёт кассовых операций; операций по движению денежных средств на расчётном счёте; учёт расчётов с поставщиками. Уметь: отражать на счетах бухгалтерского учёта операций по движению наличных денег в кассе, безналичных- по расчётному счёту, расчётов с подотчётными лицами, с поставщиками и подрядчиками. Содержание учебного материала:	4	-	4	
		2.2.1 Учёт кассовых операций Документальное оформление и учет кассовых операций; синтетический и аналитический учет операций по кассе. Порядок заполнения кассовой книги; отчет кассира. Практическое занятие №9,10: Учет безналичных расчетов. Порядок открытия расчетного счета; документальное оформление безналичных перечислений. Учет по счету №51 «Расчетный счет»	1 1	1 1		2 2
		2.2.2 Учёт подотчетных сумм Учет расчетов с подотчетными лицами; понятие подотчетного лица; нормы возмещения командировочных расходов; расчет по авансовому отчету. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами. Учет по счету 60, 62, 76; дебиторская и кредиторская задолженность, учет расчетов по возмещению материального ущерба.				2 2

		2.2.3	Практическое занятие №11,12: Составление кассовых документов Составление приходных и расходных кассовых документов; отчет кассира.	<i>1</i>	<i>1</i>		
				<i>1</i>	<i>1</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета статистики, налогов и налогообложения, бухгалтерского учета и аудита;

Оборудование учебного кабинета: Стол для преподавателя-2; столы для учащихся-15; стулья-31; классная доска-1; экран-1; встроенные шкафы-4; компьютерные столы-10; компьютеры-7.

Технические средства обучения: Лектор «2000»-1; микрокалькулятор-20; ноутбук-1; П.К-7

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Николаева Г. А., Бялцау Л.П., Сергеева Т.С. «Бухгалтерский учет»
2. Сахон А.П. Сафронов Э.Ф., Невольников Г.И. «Бухгалтерский учет в торговле», 2015 г.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учете», ФЗ-123 от 23.07.98 с изменениями и дополнениями.

4. Положения по бухгалтерскому учету:

ПБУ 1/1998 г. «Учебная политика организации» Приказ Минфин РФ от 09.12.98 г. №60-Н

ПБУ 4/2000 г. «Бухгалтерская отчетность организации» Приказ Минфин РФ от с13.01.2000 №4-Н

ПБУ 6/1997 «Учет основных средств» Приказ МФ РФ от 30.03.2001 №26-4

ПБУ 9/1999 «Доходы организаций» Приказ МФ РФ от 06.05.1999 №32-4

ПБУ 10/1999 «Расходы организаций» Приказ МФ РФ от 16.05.2000 №91-Н

ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» Приказ МФ РФ от 16.10.2000г №91-

Н

5. Налоговый кодекс РФ: гл. 21 «НДС» гл. 22 «Акцизы»

гл. 23 «Налоги на доходы физ лиц»

гл. 24 «Единый социальный налог»

гл. 25 «Налог на прибыль»

Постановление Правительства РФ от 06.03.98 №283

6. «Программа реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности.»

7. Приказ Минфин РФ от 31.10.2000 №94-Н. «План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению».

8. Середа К.Н. «Бухучёт на предприятиях общественного питания»/Феникс, 2003-448с. Якимовская И.С. «Принципы активности педагогической психологии //Вопросы психологии». – 2014. №6

9. Под редакцией доктора экономических наук, профессора Е.А. Мизиковского «Теория бухгалтерского учета» ЮРИСТЪ.2015

10. Бухгалтерский учет в общественном питании / О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко.2017, Дополнительные источники: 1. Аникеева Н.П. Воспитание игрой: Кн. Для учителя. – М.: Новосибирск, 1994-144с

2. Арутюнов Ю.С. Методологические вопросы деловых игр // Применение активных методов обучения: Тез. Докл. научно-техн. Школы-семинара. – Л., 2017. – С. 85. **Интернет – ресурсы:**

<http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>

<http://www.studfiles.ru>
<http://prozakon.su/a364>
<http://pda.coolreferat.com/>

1. Buhouline.ru
2. Buhgalteria.ru
3. Glavbukh.ru
4. Buhgalter-info.ru
5. Klerk.ru
6. Buh.ru
7. Audit-it.ru

Литература актуализирована
Протокол №1 от 27.08.2021г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	-оформление документов с целью контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей -осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей путем проведения инвентаризации - осуществление контроля за сохранностью основных средств и НМА	-экспертная проверка решения ситуационных задач; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	-принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при работе с материальными ценностями -осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	-экспертная проверка решения ситуационных задач; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	-осуществление подготовки товаров к продаже путем изучения товарных документов	-экспертная проверка решения ситуационных задач; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	-обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров путем изучения реквизитов накладной	-экспертная проверка решения ситуационных задач; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	-обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров путем изучения реквизитов накладной	-экспертная проверка решения ситуационных задач; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.
ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию	-осуществление контроля за эксплуатацией торгово-технологического оборудования	-экспертная проверка решения ситуационных задач; -экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных рабочих ситуаций, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативно-правовых документов, стандартов.	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-эффективность и обоснованность использования информационно-	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения

	коммуникационных технологий	образовательной программы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; -положительные отзывы с производственной практики.	-наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Рабочая программа Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 28
		Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Работа на контрольно-кассовой технике
и расчеты с покупателями**

по профессии 12701 Кассир торгового зала

г. Ульяновск
2021г.

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии «Кассир торгового зала» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 1.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 1.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

ПК 1.4. Оформлять документы по кассовым операциям

ПК 1.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

П.00 Профессиональный цикл

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушателя 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 и устройство ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 1.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 1.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 1.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 1.5.	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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК.9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК.10	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК.11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать "техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

В рамках профессионального модуля **формируются общие и профессиональные компетенции.**

Общие компетенции (ОК):

ОК 1.

- Сущность и социальная значимость профессии «Продавец, контролер-кассир». История развития кассовой техники. Раздел 1. Тема 1.1.

ОК 2.

- Организация работы на ККТ, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных руководителем. Раздел 3. Тема 3.1.

ОК 3.

- Анализ наличия и полноты содержания маркировки на кассовой технике в учебном магазине. Раздел 1. тема 1.1.
- Анализ условий труда кассира в учебных магазинах. Раздел 2. тема 2.1.
- Анализ вида и причины возникновения неисправности, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности. Раздел 3. тема 3.1.

ОК 4.

- Поиск, анализ и разработка мероприятий для предотвращения травматизма на рабочем месте кассира. Раздел 1. Тема 1.2.
- Использование интернет технологий для изучения новых видов оборудования. Раздел 2. тема 2.1.
- Поиск информации, необходимой для оформления кассовой документации. Раздел 3. тема 3.1.

ОК 5.

- Распознавание видов детекторов, применяемых в учебном магазине с использованием интернет ресурсов. Раздел 1, тема 1.2.
- Использование интернет технологий для изучения новых видов оборудования. Раздел 1, тема 1.2.

ОК 6.

- Умение работать в бригаде, эффективно общаться с покупателями (клиентами), коллегами, руководством. Раздел 2, тема 2.1., тема 2.2.

ОК 7.

- Определение особенностей расчета через ККТ в торговых сетях. Раздел 2, тема 2.2.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1.

- Типовые правила эксплуатации ККТ. Раздел 2, тема 2.2.
- Порядок расчета с покупателями при обслуживании на контрольно-кассовой машине. Раздел 2, тема 2.2.
- Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ). Раздел 3, тема 3.1.

ПК 1.2.

- Признаки подлинности и платежности государственных денежных знаков. Раздел 2, тема 2.2.
- Проверка подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков. Раздел 2, тема 2.2.

ПК 1.3.

- Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары при выполнении расчетных операций с покупателями. Раздел 3, тема 3.1.

ПК 1.4.

- Оформление журнала кассира-операциониста (унифицированная форма КМ-4). Раздел 2, тема 2.2.
- Оформление акта по форме КМ-3 «О возврате денег покупателю по неиспользованным (ошибочно полученным) чекам». Раздел 2. тема 2.2.
- Оформление документов по безналичному расчету. Раздел 2, тема 2.2.
- Оформление кассовой документации. Раздел 3, тема 3.1.

ПК 1.5.

- Контроль сохранности товарно-материальных ценностей при проведении сканирования товаров и расчете с покупателями. Раздел 2. тема 2.2.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>74</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>74</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	<i>-</i>
Промежуточная аттестация в форме	Дифференциро ванного зачета

2.2. Тематический план учебного модуля						
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		макс им	аудит ор	сам ост	Ур ове нь осв оен ия
1	2		3	4	5	6
МДК 01.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	<p>иметь практический опыт: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p>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;</p> <p>знать: документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию и устройство ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям; инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира, виды опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте, способы предупреждения производственных травм и заболеваний.</p>		74	74	0	
	<p>уметь: соблюдать правила техники безопасности;</p> <p>знать: документы, регламентирующие применение ККТ; правила регистрации; классификацию ККТ; виды и характеристику оборудования рабочего места кассира; инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира, виды опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте, способы предупреждения производственных травм и заболеваний.</p>		16	16	0	
	Содержание		6	6		
	1 № 1 ОК 4 ОК 1	Документы по охране труда и их положения. Служба надзора и контроля за соблюдением техники безопасности и правил торговли. <i>Понимание сущности и социальной значимости профессии продавца, проявление к ней устойчивого интереса.</i> Виды инструктажа, содержание журнала по технике безопасности. Ответственность за соблюдение правил ТБ. Инструкция по ТБ для продавца.	1	1		1

Раздел 1. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники (ККТ) Тема 1.1. Введение. Законодательная основа применения контрольно-кассовой техники (ККТ)		Электробезопасность: опасность поражения электрическим током. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации. Технические средства и способы защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током. <i>Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.</i> Пожарная безопасность: понятие, правила пожарной безопасности, организация пожарной охраны, основные причины пожаров в предприятиях. Средства тушения пожаров, пожарная сигнализация. Действия работников при возникновении пожаров. <i>Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.</i>	1	1	-	2
	2 № 2	История развития кассовой техники. Способы денежных расчетов с покупателями. Значение расчета с применением контрольно-кассовой техники. <i>Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</i> Требования к расчетным операциям. <i>Понимание сущности, социальной значимости профессии «Продавец, контролер-кассир»</i>	1	1	-	1
	ОК 3	Понятие квалификации кассира, порядок формирования знаний, умений, навыков. Квалификационная характеристика контролера-кассира. Классификация контрольно-кассовой техники, основные функциональные особенности отдельных типов, включенных в Государственный реестр. Паспортизация, маркировка контрольно-кассовой техники.	1	1		2
	Практические занятия					
	1 № 3 Пз 1	Изучение содержания законодательных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники	1	1		
		Изучение содержания законодательных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники	1	1		
Тема 1.2. Организация работы контролера-кассира	Содержание		10	10		
	1 № 4 ОК 3	Оборудование рабочего места кассира. Инвентарь кассира.	1	1		1
		Вредные производственные факторы, влияющие на здоровье и производительность труда контролера-кассира.	1	1		2
	2 № 5	Производственный травматизм контролера-кассира: опасные факторы, влияющие на сохранность жизни и обеспечение здоровья кассира.	1	1		2
	ОК 4	Расследование несчастного случая на производстве. Мероприятия по предупреждению травматизма кассира. Поиск, анализ и разработка мероприятий для предотвращения травматизма на рабочем месте кассира	1	1		2

	3 № 6 ОК 5	Аппараты для проверки подлинности государственных денежных знаков : назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации аппаратов для проверки подлинности банкнот <i>ФРЗС Распознавание видов детекторов, применяемых в учебном магазине с использованием интернет ресурсов</i>	1	1		1
		Машины для счета бумажных денег: назначение, функции, виды, устройство, принцип действия. Правила безопасной эксплуатации счетчиков банкнот.	1	1		1
	4 № 7 ОК 3	Сканирующие устройства: назначение, функции, виды, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации сканирующих устройств. <i>ФРЗС Анализ соблюдения правил безопасной эксплуатации сканирующего оборудования в учебном магазине</i>	1	1		1
		Счетчики покупателей: назначение, функции, виды, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации счетчиков покупателей.	1	1		1
		Прайсчекеры (информационные киоски): понятие, виды, назначение Характеристика отдельных видов прайсчекеров. <i>Использование интернет технологий для изучения новых видов оборудования</i>				
	5 № 8	Автоматизация расчетно-кассовых операций: понятие, значение.	1	1		1
Схема работы локальной вычислительной сети торговой организации		1	1		2	
Раздел 2. Изучение устройства и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники Тема 2.1. Устройство контрольно-кассовой техники	уметь: распознавать основные узлы и механизмы кассовой техники, выявлять фальшивые и неплатежные государственные денежные знаки; знать: правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ, устройство ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; требования к ведению журнала кассира-операциониста, правила оформления документов по кассовым операциям; инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира.		18	18	0	
	Содержание		6	6		
	1 № 9	Основные функциональные особенности отдельных типов контрольно-кассовой техники. Основные режимы работы контрольно-кассовой техники.	1	1		1
		Устройство контрольно-кассовой техники (автономной, пассивной системной ККМ) Назначение основных узлов контрольно-кассовой техники. <i>Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</i>	1	1		1
	2 № 10	POS-система: понятие, виды, особенности устройства POS-терминал «R-keeper»: понятие, функциональные особенности, устройство Назначение основных узлов POS-терминала «R-keeper»	1	1		1
		Фискальный регистратор «Штрих»: понятие, функциональные особенности, устройство Назначение основных узлов ФР «Штрих-М»	1	1		1

	3 № 11 ОК 4	POS-периферия: понятие, виды, назначение.	1	1		1
		Характеристика отдельных видов POS-периферии <i>Использование интернет технологий для изучения новых видов оборудования</i>	1	1		1
Тема 2.2. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.	Содержание		12	12		
	1 № 12	Инструкция по технике безопасности для контролера-кассира.	1	1		2
		Типовые правила эксплуатации ККТ: подготовка кассовых машин к работе Порядок проведения работ на начало дня. <i>Умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.</i>	1	1		2
	2 № 13 ОК 6	Правила обслуживания на контрольно-кассовой машине, порядок расчета с покупателями. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	1	1		1
		Ошибки при проведении расчета через ККМ: причины, последствия, способы предотвращения. <i>Соблюдать правила расчета с покупателями и правила продажи товаров</i>	1	1		1
	3 № 14	Безналичные способы расчета с покупателями: понятие, виды, характеристика. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты). Оформление документов по безналичному расчету	1	1		1
		Возврат денег покупателю по неиспользованному (ошибочному) чеку. Оформление акта по форме КМ-3 «О возврате денег покупателю по неиспользованным (ошибочно полученным) чекам»	1	1		1
	4 № 15	Порядок проведения окончания работы на контрольно-кассовой технике.	1	1		1
		Журнал кассира-операциониста (унифицированная форма КМ-4): понятие, требования к ведению, правила и порядок оформления.	1	1		2
	5 № 16	Подготовка и сдача выручки в главную кассу: подбор банкнот, проверка платежеспособности государственных денежных знаков , пересчет, составление купюрной описи, передача денежных средств старшему кассиру. Пневмопочта: понятие, назначение, устройство, особенности эксплуатации	1	1		2
		. Порядок подготовки инкассаторской сумки. Инкассация денежных средств.	1	1		1
	Практические занятия.					
	1 № 17 Пз 2	Изучение и распознавание признаков подлинности государственных денежных знаков	1	1		2
Проверка платежеспособности государственных денежных знаков.		1	1		2	

Раздел 3. Приобретение умений эксплуатации ККТ	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; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; знать: инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира, алгоритм работы кассира в начале рабочего дня, в процессе обслуживания покупателей, в конце рабочего дня; содержание, правила оформления документов по кассовым операциям;	36	36	0	
Тема 3.1 Окончание работы на кассовой машине	Содержание	6	6	0	
	1 № 18 Окончание работы на контрольно-кассовой технике	1	1	-	2
	1 № 18 Расшифровка реквизитов Z-отчета. Поиск информации, необходимой для оформления кассовой документации	1	1	-	2
	2 № 19 Оформление документов по кассовым операциям	1	1	-	2
	2 № 19 Выведение результата работы кассира	1	1	-	2
	3 № 20 Окончание работы на контрольно-кассовой технике разных видов.	1	1	-	2
	3 № 20 Оформление кассовой документации.	1	1	-	2
Тема 3.2. Работа на контрольно-кассовой технике	Практические занятия.	30	30	-	
	1 № 21 ОК 01 Пз 3 Подготовка автономной ККТ к работе <i>Понимание сущности и значимости этапа подготовки ККТ к работе</i>	1	1	-	3
	1 № 21 ОК 01 Пз 3 Получение пробного нулевого чека, получение X-отчета	1	1	-	3
	2 № 22 Пз 4 Подготовка пассивной системной ККТ к работе.	1	1	-	3
	2 № 22 Пз 4 Получение пробного нулевого чека, получение X-отчета	1	1	-	3
	3 № 23 Пз 5 Подготовка активной системной ККТ (компьютеризированной кассовой машины – POS-терминала) к работе	1	1	-	3
	3 № 23 Пз 5 Получение пробного нулевого чека, получение X-отчета	1	1	-	3
	4 № 24 Пз 6 Подготовка фискального регистратора к работе <i>Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ).</i>	1	1	-	3
	4 № 24 Пз 6 Получение пробного нулевого чека, получение X-отчета	1	1	-	3
	Работа на автономной ККТ, устранение простейших неисправностей	1	1	-	3

5 № 25 Пз 7	Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека.	1	1	-	3
6 № 26 ОК 3 Пз 8	Работа на пассивной системной ККТ, устранение простейших неисправностей <i>Анализ вида и причины возникновения неисправности, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.</i>	1	1	-	2
	Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека	1	1	-	2
7 № 27 Пз 9	Работа на активной системной ККТ, устранение простейших неисправностей	1	1	-	2
	Получение разных видов чеков, выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека	1	1	-	2
8 № 28 Пз 10 ОК 2	Работа на фискальном регистраторе «Штрих-ФР-К», устранение простейших неисправностей <i>Организация работы на ККТ, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных руководителем.</i>	1	1	-	2
	Получение разных видов чеков, проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка реквизитов чека	1	1	-	2
9 № 29 Пз 11 ОК 2	Эксплуатация контрольно-кассовой техники с соблюдением типовых правил. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей. <i>Организация работы на ККТ, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных руководителем.</i>	1	1	-	2
	Оформление невыхода чека (выхода чека с нечеткими реквизитами)	1	1	-	2
10 № 30 Пз 12 ОК 2	Эксплуатация контрольно-кассовой техники с соблюдением типовых правил. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	1	1	-	2
	Оформление возврата денег покупателю по неиспользованному (ошибочно полученному) чеку. <i>Организация работ по возврату денег покупателям, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных руководителем.</i>	1	1	-	2
11 № 31 Пз 13 ОК 2	Эксплуатация автономной контрольно-кассовой техники, с соблюдением типовых правил. <i>Организация работы на ККТ, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных руководителем.</i>	1	1	-	3
	Оформление кассовой документации	1	1	-	3
12 № 32 Пз 14 ОК 2	Эксплуатация пассивной системной контрольно-кассовой техники.	1	1	-	3
	Оформление кассовой документации. <i>Организация оформления журнала кассира-операциониста, исходя из цели и способов эксплуатации, определенных руководителем.</i>	1	1	-	3

	13 № 33 Пз 15 ОК 2	Эксплуатация активной системной контрольно-кассовой техники. <i>Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей</i>	1	1	-	3
		Оформление кассовой документации	1	1	-	3
	14 № 34 Пз 16	Эксплуатация фискального регистратора с соблюдением правил <i>Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары.</i>	1	1	-	3
		<i>Оформление документов по кассовым операциям</i>	1	1	-	3
	15 № 35 Пз 17	Эксплуатация фискального регистратора с соблюдением правил <i>Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары.</i>	1	1	-	3
		<i>Оформление документов по кассовым операциям</i>	1	1	-	3
Раздел 4. Правила продажи товаров и защита прав потребителей	Содержание		4	4		
	1	Правила работы предприятия розничной торговли	1	1		
	№ 36	Правила продажи отдельных видов товаров	1	1		
	Практические занятия					
	1	Решение ситуационных задач согласно закону «О защите прав потребителей»	1	1		
Тема 4.1. Решение ситуационных задач	№ 37 Пз 18	Решение ситуационных задач согласно Правил продажи товаров на предприятии розничной торговли	1	1		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ03.						
<u>Аудиторная самостоятельная работа:</u> - работа с учебником; - оформление конспектов тем; - составление таблиц, схем, рисунков - работа с нормативными документами, инструкциями, рекомендациями, правилами - решение ситуационных задач на практических занятиях - выполнение практических занятий с использованием методических руководств						
<u>ИТОГО</u> за курс обучения В т.ч. практические занятия			74 36	74 36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования», учебного магазина.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- контрольно-кассовая техника: фискальный регистратор «Штрих-М» - 1 ед., POS-терминал «R-KEEPER» - 1 шт., детектор валют DORS 1000, автономные: «Samsung» – 7 ед., ЭКР-3102Ф – 3 ед., ЭКР-2102Ф – 1 ед., Меркурий 111Ф – 1 шт., Меркурий 140Ф – 1 ед.
- торговый инвентарь
- журналы кассира-операциониста

Технические средства обучения:

- Ноутбук-1;
- Диaproектор «Лектор 600»-1;
- Магнитофон «Сони»-1;

Аудиовизуальные:

- Телевизор-1
- Видеомангнитофон-1
- DVD проигрыватель

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации. - М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. - Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. Закон РФ № 54 от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» (с изменениями 2016 г.).
4. Положение о регистрации и применении ККТ, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями. Постановление Правительства РФ от 23 июля 2007, № 470
5. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИИМЦ, 1994.

Основные источники:

1. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий. М: Академия, 2016 г.
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование. – М.: «Инфа-М», 2014. – 398с.

Дополнительные источники:

1. Кассовые операции / под ред. Т.А. Стяжкиной. – М.: «Экзамен», 2007. – 158с.
2. Тюнюков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2013. – 192с.
3. Каталоги, проспекты, паспорта, формуляры, эксплуатационные документы торгового оборудования.

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014.
3. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

Интернет-ресурсы

1. Новый порядок применения контрольно-кассовой техники. [Электронный ресурс] /Режим доступа: https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference_work/newkkt/
2. Правила применения контрольно-кассовой техники (ККТ) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <https://www.business.ru/kkt>
3. Контрольно-кассовая техника [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.garant.ru/actual/kkt/>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Литература актуализирована

Протокол №1 от 27.08.2021г.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: организация и технология розничной торговли, санитария и гигиена, безопасность жизнедеятельности, междисциплинарные курсы: розничная торговля непродовольственными товарами, розничная торговля продовольственными товарами. Программу профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» слушатели осваивают на теоретических, практических занятиях, учебной практике, производственной практике, в рамках аудиторной самостоятельной работы.

Для проведения теоретических занятий используются лекционные, практические методы, предусмотрена работа с законодательными, справочными материалами, организуются экскурсии в торговые организации.

В процессе изучения профессионального модуля «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» в соответствии с учебным планом проводятся практические занятия, где слушатели (при необходимости по подгруппам) отрабатывают навыки эксплуатации контрольно-кассовой техники, приобретают умения оформления документации в соответствии с правилами эксплуатации кассовой техники.

Учебная практика направлена на формирование у слушателей практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика проводится на базе учебного магазина (сети розничных предприятий, с которыми заключен договор о социальном партнерстве) мастерами производственного обучения. Производственная практика проводится в торговых предприятиях города под руководством мастеров производственного обучения. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Самостоятельная работа слушателей: аудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа выполняется слушателями под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Содержание аудиторной самостоятельной работы слушателей определяется преподавателем в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий, их содержание имеют вариативный и дифференцированный характер, учитывают специфику региона, индивидуальные особенности обучающихся.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям ФГОС ППКРС38.01.02. Продавец; контролер-кассир, преподаватели и мастера производственного обучения имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные ПК)	Общие показатели оценки результата	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.	Точное соблюдение требований законодательных норм и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники при выполнении расчетных операций с покупателями	Умения		
		ПО 1. - эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	ОПОР 1.1. строгое соблюдение закона «О применении ККТ»	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
		У 1. - осуществлять подготовку ККТ различных видов;	ОПОР 1.2. выполнение Типовых правил эксплуатации ККТ	Экспертная оценка выполнения практических заданий
		У 3 - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;	ОПОР 1.3. Диагностика возможных ошибок и обоснованный выбор метода устранения мелких неисправностей при работе на ККТ;	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
		У 5 - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;	ОПОР 1.4. Демонстрация процессов заключительных операций при работе на ККТ	Экспертное наблюдение и оценка практических умений выполнения окончания работы
		У 7 - соблюдать правила техники безопасности;	ОПОР 1.5. строгий контроль соблюдения правил безопасной эксплуатации ККТ	Экспертное наблюдение и оценка практических умений

	У 8 – использовать основные виды ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда	ОПОР 1.6. эффективное применение видов ККТ в соответствии с назначением	Экспертная оценка выполнения практических заданий
	У 9 – предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	ОПОР 1.7. осознанное распознавание опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте кассира	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
	Знания		
	Зн 01 – документы, регламентирующие применение ККТ;	ОПОР 1.8. эффективное применение знаний содержания документов, регламентирующих применение ККТ	Устный опрос Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета
	Зн 02 – правила расчетов и обслуживания покупателей	ОПОР 1.9. эффективное применение правил расчета и обслуживания покупателей	Экспертное наблюдение и оценка практических действий
	Зн 03 – типовые правила эксплуатации	ОПОР 1.10. полнота знаний правил эксплуатации	Устный опрос, Экспертная оценка тестового контроля
	Зн 04 – правила регистрации ККТ	ОПОР 1.11. обоснованное распознавание видов инвентаря для проверки качества товаров	Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета

		Зн 05. – классификацию ККТ	ОПОР 1.12. Демонстрация знаний классификации ККТ, применение умений распознавания ККТ	Устный опрос Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета
		Зн 06. - устройство ККТ;	ОПОР 1.13. осознанное распознавание устройства ККТ	Устный опрос Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета
		Зн 08 – особенности технического обслуживания	ОПОР 1.14. полнота знаний о техническом обслуживании ККТ	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета
		Зн 11. - порядок получения, хранения, выдачи денежных средств,	ОПОР 1.15. полнота знаний и строгое соблюдение правил работы с денежной наличностью	Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета и оценка практических действий
ПК 1.2. Проверить платежеспособность государственных денежных знаков.	Эффективность выполнения расчетных операций, демонстрация умений распознавания платежеспособности государственных денежных знаков.	Умения		
		ПО 2 – обслуживание покупателей с использованием ККТ	ОПОР 2.1. эффективное выполнение расчетных операций	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
		У 3 – устранять мелкие неисправности в работе ККТ	ОПОР 2.2. осознанная диагностика и эффективное устранение возможных неисправностей	Экспертный контроль решения ситуационных задач.
		У 4 – распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	ОПОР 2.3. демонстрация процессов распознавания платежеспособности	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения

			государственных денежных знаков	практических действий
		Знания		
		Зн 02 – правила расчетов и обслуживания покупателей	ОПОР 2.4 эффективное применение правил расчетов при обслуживании покупателей	Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, оценка практических действий
		Зн 09- признаки подлинности государственных денежных знаков	ОПОР 2.5. эффективное распознавание фальшивых денежных знаков	Устный опрос, экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета
		Зн 10 – признаки платежности государственных денежных знаков	ОПОР 2.6 Демонстрация знаний распознавание неплатежных государственных денежных знаков	Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета
		Зн 12 – отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	ОПОР 2.7. .полнота знаний признаков платежных средств для безналичного расчета	Устный опрос, экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий.
ПК 1.3. Проверить качество и количество продаваемых товаров, качество	Осознанное выполнение основных элементов расчета с покупателем с использованием	ПО 2 – обслуживание покупателей с использованием ККТ	ОПОР 3.1. эффективность выполнения основных элементов расчета с покупателем	Экспертное наблюдение и оценка практических умений

упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	ККТ, полнота предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	У 2 - работать на ККТ различных видов	ОПОР 3.2. Эффективность умений эксплуатации ККТ различных видов	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий
		У 8 - использовать основные виды ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда;	ОПОР 3.3. эффективное использование видов ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий
		Знания		
		Зн 02 - правила расчетов и обслуживания покупателей	ОПОР 3.4. Точная идентификация товаров различных товарных групп.	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий
		Зн 07. - основные режимы ККТ;	ОПОР 3.5. обоснованное применение режимов «Рабочий», «Показания» в течение рабочего дня	экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий.
ПК 1.4. Оформлять документы по кассовым операциям	Точное соблюдение требований к ведению кассовой документации	Умения		
		У 5 - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;	ОПОР 4.1. осознанная демонстрация процессов окончания работы на ККТ	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий

		У 6 – оформлять документы по кассовым операциям	ОПОР 4.2. Демонстрация умений оформления документов по кассовым операциям	экспертная оценка выполнения практических действий
		Знания		
		Зн 03 – типовые правила эксплуатации ККТ	ОПОР 4.3. осознанное применение типовых правил эксплуатации ККТ	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий
		Зн 11 – порядок получения, хранения, выдачи денежных средств	ОПОР 4.4. эффективное выполнение правил работы с денежной наличностью	Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий
		Зн 13 – правила оформления документов по кассовым операциям	ОПОР 4.5. строгое соблюдение правил ведения кассовой документации	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий
ПК 1.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Определение соответствия наименования товара данным маркировки при расчете через ККТ	Умения		
		ПО 02 – обслуживания покупателей с использованием ККТ	ОПОР 5.1. демонстрация процессов обслуживания покупателей с использованием ККТ	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
		У 2 – работать на ККТ разных видов	ОПОР 5.2. осознанное распознавание соответствия наименования товара данным маркировки при расчете через ККТ	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
		Знания		

		Зн 02 – правила расчетов и обслуживания покупателей	ОПОР 5.3. эффективное применение правил расчетов и обслуживания покупателей	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
		Зн 03 – типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ	ОПОР 5.4. полнота знаний типовых правил обслуживания и эксплуатации ККТ	экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета
		Зн 07. - основные режимы ККТ;	ОПОР 5.5. полнота знаний и обоснованное применение режима «Показания» в течение рабочего дня	Экспертный контроль решения ситуационных задач, экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета

Общие компетенции	Результаты (освоенные общие компетенции)	Результаты (спектр освоенных общих компетенций в процессе изучения дисциплины)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1	ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Социальная значимость профессии продавца в обществе: (значение, важность, востребованность профессии).	ОПОР 1.1 Проявляет интерес к своей будущей профессии ОПОР 1.2 Обосновывает значение развития кассового оборудования, анализирует состояние конъюнктуры	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, письменной экзаменационной работы

			развития рынка оборудования	
ОК.2	ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывать собственную деятельность по осуществлению торгового технологического процесса продажи в торговом предприятии, выбору форм и методов продажи непродовольственных товаров.	ОПОР 2.1 Организует собственную деятельность по составлению консультаций покупателям о потребительских свойствах товаров и правилах ухода. ОПОР 2.2. Выбор методов по размещению и выкладке непродовольственных товаров, оценка их эффективности ОПОР 2.3. Выбор способов контроля за качеством непродовольственных товаров и соблюдением требований нормативно-технической документации ОПОР 2.4 Организует собственную деятельность по обеспечению хранения, упаковки, правил ухода, анализу маркировки.	Экспертная оценка устного экзамена Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК.3	ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществлять текущий и итоговый контроль за качеством товаров, изменением потребительных свойств непродовольственных товаров под влиянием внешних факторов, условиями хранения и транспортирования товаров.	ОПОР 3.1 Ответственность продавца за обеспечение качества товара на всех стадиях товародвижения, соблюдение нормативно-правовой базы, Закона о защите прав потребителя. ОПОР 3.2 Анализ влияния факторов качества на потребительские свойства. ОПОР 3.3 Соблюдение техники безопасности	Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК.4	ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществлять поиск профессионально значимой информации выявлению новых поставщиков непродовольственных товаров, для эффективной работы торгового предприятия и накоплению опыта профессионального и личностного развития.	ОПОР 4.1. Демонстрация навыков квалифицированной консультации покупателей по товарам различных групп.	Экспертная оценка устного экзамена Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК.5	ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 5.1. Использование различных источников, включая электронные. ОПОР 5.2. Анализ инноваций в области торговли	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, письменной

				экзаменационной работы
ОК.6	ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Соблюдать культуру торговли при общении с коллегами, руководством, потребителями.	ОПОР 6.1. Уровень культуры общения с покупателями, обучающимися, преподавателям и и сотрудниками торговых организаций.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК.7	ОК.7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение гарантийных сроков, правил подготовки к продаже, правил реализации в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	ОПОР 7.1. Ответственность за продажу некачественных товаров; ОПОР 7.2. Соблюдение, полнота использования норм и правил, требований стандартов при продаже товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК.8	ОК.8 Вести здоровый образ жизни, применять спортивные и оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	ОПОР 8.1. Эффективное использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.9	ОК.9 Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Использование иностранного языка как средства делового общения.	ОПОР 9.1. Эффективное использование иностранного языка как средства делового общения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК.10	ОК.10 Логически верно,	Логически верно, аргументированно и ясно изложение	ОПОР 10.1. Использование логически	Экспертное наблюдение и оценка на

	аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь	устной и письменной речи	верно, аргументированно и ясно построенной устной речи при общении с покупателями	практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК.11	ОК.11 Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать "техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности, предотвращение техногенных катастроф в профессиональной деятельности, организация, проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	ОПОР 11.1. Анализ ситуации при обеспечении безопасности жизнедеятельности, предотвращении техногенных катастроф в профессиональной деятельности, активное и эффективное участие в организации, проведении мероприятий по защите покупателей от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.12	ОК.12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.	ОПОР 12.1. Строгое соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
				Квалификационный экзамен

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Рабочая программа Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 11
		Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 02 1С: Предприятие 8.3. Управление торговлей

по профессии 12701 Кассир торгового зала

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 1С: Предприятие Управление торговлей 8.3

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 12701 Кассир торгового зала в части освоения основного **вида профессиональной деятельности** (ВПД):

- работа в программе «1С: Предприятие Управление торговлей 8.3» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1 Управлять отношениями с клиентами

ПК.2.2 Управлять процессами продаж

ПК.2.3 Управлять запасами

ПК.2.4 Управлять закупками

ПК.2.5 Управлять складом

ПК.2.6 Управлять финансами

ПК.2.7 Контролировать и анализировать целевые показатели деятельности предприятия

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

П.00 Профессиональный цикл

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

знать:

- общие принципы работы программы;
- способы заполнения справочников;
- способы формирования документов, отражающих торговые операции организации;
- способы регистрация торговых соглашений с поставщиками;
- регистрация типовых и индивидуальных соглашений с клиентами;
- формирование правил расчета цен; установка цен и формирование прайс-листа; назначение скидок;
- формирование документов поступления, документов при продаже товаров;
- формирование документов возврата товаров поставщикам и возврата товаров от клиентов;
- способы оформления инвентаризации склада;
- способы регистрации продажи в автоматизированной и неавтоматизированной торговой точке;
- способы отражения расчетов с подотчетными лицами;
- способы регистрации продажи между собственными организациями;
- способы получения финансового результата и анализ данных.

уметь:

- владеть инструментами программы «1С: Управление торговлей 8»;
- применять на практике методики отражения в программе стандартных торговых операций.

иметь практический опыт:

автоматизации следующих хозяйственных деятельностей:

- управление отношениями с клиентами
- управление процессами продаж
- управление запасами
- управление закупками
- управление складом

- управление финансами

- контроль и анализ целевых показателей деятельности предприятия

уметь: заходить в программу 1С; настраивать программу; пользоваться справочниками; осуществлять действия с закупкой и продажей товаров и услуг; создавать документы закупок и продаж; создавать отчеты; контролировать складские запасы и денежные средства.

знать: основные методики работы на персональном компьютере; налогообложение в рамках ИП и ООО; бухгалтерский учет (наличный и безналичный расчет, приходный и расходный кассовый ордер, кассовая книга); товароборот и документооборот при продажах и закупках; виды номенклатур.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 40 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки слушателя – 40 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателя – 40 часов: в том числе все 40 практические занятия.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности работа в программе «1С: Предприятие 8.3. Управление торговлей» в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.2.1	Управлять отношениями с клиентами
ПК.2.2	Управлять процессами продаж
ПК.2.3	Управлять запасами
ПК.2.4	Управлять закупками
ПК.2.5	Управлять складом
ПК.2.6	Управлять финансами
ПК.2.7	Контролировать и анализировать целевые показатели деятельности предприятия
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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК.9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК.10	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК.11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать "техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК.12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 1С: Предприятие Управление торговлей 8.3

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК.2, ОК.4, ОК.5	Основы работы с программой «1С: Управление торговлей 8»	3	3	2			
	Ввод основных сведений об организации	3	3	2			
ПК.2.1, ОК.5	Ввод информации о деловых партнерах предприятия и номенклатурных позициях	3	3	2			
ПК.2.3, ПК.5, ОК.5	Ввод начальных остатков	2	2	1			
ПК.2.1, ПК.2.4, ОК.5, ОК.6	Документооборот закупок	3	3	2			
ПК.2.1, ПК.2.4, ОК.5, ОК.6	Документооборот закупок с использованием ордерной схемы	3	3	2			
ПК.2.1, ПК.2.2, ОК.5, ОК.6	Документооборот продаж	3	3	2			
ПК.2.1, ПК.2.2, ОК.5, ОК.6	Документооборот продаж с использованием ордерной схемы	3	3	2			

ПК 2.3, ПК.2.5, ОК.5, ОК.6	Складские операции	3	3	2			
ПК.2.1, ПК.2.2, ОК.5, ОК.6	Розничная торговля	3	3	2			
ПК.2.1, ПК.2.2, ОК.5, ОК.6	Комиссионная торговля	3	3	2			
ПК.2.6, ОК.5, ОК.9	Расчеты с подотчетными лицами	2	2	1			
ОК.5, ОК.6	Передача товаров между организациями	2	2	1			
ПК.2.6, ПК.2.7, ОК.5	Финансовый результат	2	2	1			
ПК.2.6, ПК.2.7, ОК.5	Синхронизация данных с конфигурацией «Бухгалтерия предприятия»	1	1				
	Дифференцированный зачет	3	3				
	Всего:	42	42	24			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

- Учебного компьютерного класса с выходом в Интернет.
- Видеопроектора и экрана.
- Лицензии учебной программы 1С; Предприятие Управление торговлей.

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- Персональные компьютеры, подключенные к сети Интернет

Технические средства обучения:

- Ноутбук - 1;
- Видеопроектор - 1;

Аудиовизуальные:

- Колонки - 1

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации. - М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. - Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. Закон РФ № 54 от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» (с изменениями 2016 г.).
4. Положение о регистрации и применении ККТ, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями. Постановление Правительства РФ от 23 июля 2007, № 470
5. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИиМЦ, 1994.

Основные источники:

1. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий. М: Академия, 2016 г.
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование. – М.: «Инфа-М», 2014. – 398с.

Дополнительные источники:

1. Кассовые операции / под ред. Т.А. Стяжкиной. – М.: «Экзамен», 2007. – 158с.
2. Тюнюков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006. – 192с.
3. Каталоги, проспекты, паспорта, формуляры, эксплуатационные документы торгового оборудования.

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
3. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

Интернет-ресурсы

1. Новый порядок применения контрольно-кассовой техники. [Электронный ресурс] /Режим доступа: https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference_work/newkkt/

2. Правила применения контрольно-кассовой техники (ККТ) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <https://www.business.ru/kkt>
3. Контрольно-кассовая техника [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.garant.ru/actual/kkt/>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Литература актуализирована

Протокол №1 от 27.08.2021г.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям профессии 38.01.02. Продавец; контролер-кассир, преподаватели и мастера производственного обучения имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеется опыт практической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1 Управлять отношениями с клиентами	Эффективно управлять отношениями с клиентами	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
ПК.2.2 Управлять процессами продаж	Эффективно управлять процессами продаж	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
ПК.2.3 Управлять запасами	Эффективно управлять запасами	Экспертная оценка выполнения практических заданий
ПК.2.4 Управлять закупками	Эффективно управлять закупками	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
ПК.2.5 Управлять складом	Эффективно управлять складом	Экспертное наблюдение и оценка практических умений выполнения окончания работы
ПК.2.6 Управлять финансами	Эффективно управлять финансами	Экспертное наблюдение и оценка практических умений
ПК.2.7 Контролировать и анализировать целевые показатели деятельности предприятия	Эффективно контролировать и анализировать целевые показатели деятельности предприятия	Экспертная оценка выполнения практических заданий
		Формы и методы контроля и оценки
Социальная значимость профессии продавца в обществе: (значение, важность, востребованность профессии).	ОПОР 1.1 Проявляет интерес к своей будущей профессии ОПОР 1.2 Обосновывает значение развития кассового оборудования, анализирует состояние конъюнктуры развития рынка оборудования.	Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы, письменной экзаменационной работы
Организовывать собственную деятельность по осуществлению торгово-технологического процесса продажи в торговом предприятии, выбору форм и методов продажи непродовольственных товаров.	ОПОР 2.1 Организует собственную деятельность по составлению консультаций покупателям о потребительских свойствах товаров и правилах ухода. ОПОР 2.2. Выбор методов по размещению и выкладке непродовольственных товаров, оценка их эффективности. ОПОР 2.3. Выбор способов контроля за качеством непродовольственных товаров и соблюдением требований нормативно-технической документации. ОПОР 2.4 Организует собственную деятельность по обеспечению хранения, упаковки, правил ухода, анализу маркировки .	Экспертная оценка устного экзамена Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>Осуществлять текущий и итоговый контроль за качеством товаров , изменением потребительных свойств непродовольственных товаров под влиянием внешних факторов, условиями хранения и транспортирования товаров .</p>	<p>ОПОР 3.1 Ответственность продавца за обеспечение качества товара на всех стадиях товародвижения, соблюдение нормативно-правовой базы, Закона о защите прав потребителя. ОПОР 3.2 Анализ влияния факторов качества на потребительские свойства. ОПОР 3.3 Соблюдение техники безопасности</p>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Осуществлять поиск профессионально значимой информации выявлению новых поставщиков непродовольственных товаров, для эффективной работы торгового предприятия и накоплению опыта профессионального и личностного развития.</p>	<p>ОПОР 4.1. Демонстрация навыков квалифицированной консультации покупателей по товарам различных групп.</p>	<p>Экспертная оценка устного экзамена Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Эффективно использовать информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 5.1. Использование различных источников, включая электронные. ОПОР 5.2. Анализ инноваций в области торговли</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике , письменной экзаменационной работы</p>
<p>Соблюдать культуру торговли при общении с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>ОПОР 6.1. Уровень культуры общения с покупателями, обучающимися, преподавателями и сотрудниками торговых организаций.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Соблюдение гарантийных сроков, правил подготовки к продаже, правил реализации в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>	<p>ОПОР 7.1. Ответственность за продажу некачественных товаров; ОПОР 7.2. Соблюдение, полнота использования норм и правил, требований стандартов при продаже товаров.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>ОПОР 8.1. Эффективное использование полученных профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>Использование иностранного языка как средства делового</p>	<p>ОПОР 9.1. эффективное использование иностранного</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении</p>

общения.	языка как средства делового общения.	работ по учебной и производственной практике
Логически верно, аргументированно и ясно изложение устной и письменной речи	ОПОР 10.1. Использование логически верно, аргументированно и ясно построенной устной речи при общении с покупателями	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Обеспечение безопасности жизнедеятельности, предотвращение техногенных катастроф в профессиональной деятельности, организация, проведение и в мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	ОПОР 11.1. Анализ ситуации при обеспечении безопасности жизнедеятельности, предотвращении техногенных катастроф в профессиональной деятельности, активное и эффективное участие в организации, проведении мероприятий по защите покупателей от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.	ОПОР 12.1. Строгое соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Рабочая программа Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 10
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

по профессии 12701 Кассир торгового зала

г. Ульяновск
2021г.

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 12701 Кассир торгового зала и реализуется в рамках модуля ПМ.01

Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии слушатель в ходе освоения учебной практики должен

иметь практический опыт:

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

уметь: соблюдать правила по технике безопасности, 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.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 20

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		20
Тема 1 Работа на контрольно-кассовой технике. Расчеты с покупателями	Слушатель должен: - иметь практический опыт:	20
	Соблюдения правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	1
	Организации рабочего место кассира	1
	Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS- терминалов, сканеров. Терминалов связи с банком	6
	Оформления документов по кассовым операциям	1
	Выполнения расчетных операций с покупателями.	6
	Проверки платежеспособности государственных денежных знаков, в том числе с помощью детекторов.	3
	Проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги	1
	Осуществления контроля сохранности товарно-материальных ценностей	1

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<u>ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</u>		40
Вводное занятие	Слушатель должен: - иметь практический опыт:	4
	Анализ структуры работы учебно-производственного магазина	2
	Осуществление приёмов контроля опасных и вредных факторов на рабочем месте, соблюдения техники безопасности	1
	Применение приёмов действий в случае чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	1
Тема. Работа на контрольно-кассовой технике. Расчеты с покупателями	Слушатель должен: - иметь практический опыт:	18
	Грамотного применения правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	1
	Организации рабочего места кассира, с учетом правил техники безопасности	1
	Подготовки кассовой техники к работе, получения X-отчета	1
	Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS-терминалы, сканеры.	12
	Оформления документов по кассовым операциям	1
	Расчета с покупателями с соблюдением алгоритма расчета	12
	Использования детекторов, с целью определения подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков	2
	Использования терминалов связи с банком для осуществления безналичных расчетов	2
	Анализа качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги	1
	Подготовки выручки для сдачи денег в главную кассу, оформления купюрной описи	2
	Проведения работ в конце смены, получения Z-отчета	1

**ПЕРЕЧЕНЬ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**

ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно-производственные работы
	Всего	В том числе			Наименование
		на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность	
2	3	4	5	6	7
ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями					
Тема 1. Работа на контрольно-кассовой технике. Расчеты с покупателями	40				
1.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	2	0,5	0,5	1	Соблюдать инструкции по технике безопасности и руководства по эксплуатации контрольно - кассовых машин и Федеральный закон от 22 мая 2003 г. №54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» (с изменениями 2016 г).
1.2. Организовать рабочее место кассира	2	0,5	0,5	1	Алгоритм организации рабочего места <ul style="list-style-type: none"> • Произвести санитарную уборку контрольно-кассовой техники • Проверить наличие инвентаря и материалов • Разместить инвентарь, материалы на рабочем месте • Получить разменную монету от старшего кассира • Получить ключи от ККТ

1.3. Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS- терминалы, сканеры.	4	1	1	2	<p>Подготовить контрольно-кассовую машину к работе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Осмотреть ККТ: проверить целостность вилки, шнура, розетки • Оформление контрольной и чековой ленты на начало дня, • Установить чековую и контрольную ленты. • Подключить ККТ, • Получить нулевой чек (для автономных ККМ) • Получить отчетную ведомость «Показания» • Оформление журнала кассира- операциониста на начало дня
					<p>Работа на ККТ в режиме «Регистрации»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Идентификация пользователя (персональный код) <i>Пароль (155)→Ввод→А→Ввод→Ввод</i> <p>Работа на ККТ в режиме «Продажа»</p> <ul style="list-style-type: none"> • СТ→Идентификация товара по его штих-коду <i>СТ→Код товара →Цифровое значение количества→Ввод</i> <p>Работа на ККТ в режиме «Платеж»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Расчет за наличные денежные средства, • Безналичный расчет(пластиковые карты), • Расчет суммы скидки/наценки
1.4. Оформлять документы по кассовым операциям	2	0,5	0,5	1	<p>Оформить журнала кассира- операциониста на начало и конец рабочего дня. Оформить купюрную опись. Оформить препроводительную ведомость Оформить финансовый отчет.</p>
1.5. Выполнять расчетные операции с покупателями.	12	2	2	8	
1.6. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, в том числе с помощью детекторов.	6	2	2	2	<p>Идентификация номинала и подлинности билетов Банка России:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ныряющая металлизированная нить • водяные знаки • микроперфорация • скрытые радужные полосы •

					<ul style="list-style-type: none"> • цветопеременная краска • защитные волокна • рельефное изображение • скрытое изображение • микротекст
1.7. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	6	2	2	2	<p>Осмотреть целостность упаковки, наличие маркировки</p> <p>Проверить качество товара внешним осмотром</p> <p>Проверить наличие и четкость скан-кода</p> <p>Проверить соответствие информации на мониторе с фактически отсканированным товаром</p>
1.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	6	2	2	2	<p>Определение вида материальной ответственности</p> <p>Составление договора о материальной ответственности.</p> <p>Соблюдение порядка проведения инвентаризации.</p> <p>Оформление документации.</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Все торговые предприятия оснащены современным торгово-технологическим оборудованием, необходимым ассортиментом товаров (который насчитывает более 13 тысяч наименований). Созданы все условия для отработки программного материала по учебной практике слушателями по профессии 12701 Кассир торгового зала

Торговые предприятия оснащены контрольно-кассовой техникой (ККТ) – компьютеризированными кассовыми машинами – POS терминалами, детекторами, сканерами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации.- М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.- Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. Закон РФ № 54 от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» (с изменениями 2016 г.).
4. Положение о регистрации и применении ККТ, используемой организациями и индивидуальными предпринимателями. Постановление Правительства РФ от 23 июля 2007, № 470
5. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИИМЦ, 1994.

Основные источники:

1. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий. М: Академия, 2016 г.
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование. – М.: «Инфа-М», 2014. – 398с.

Дополнительные источники:

1. Кассовые операции / под ред. Т.А. Стяжкиной. – М.: «Экзамен», 2007. – 158с.
2. Тюнюков Б.К. Электронная техника предприятий торговли. – М.: КНОРУС, 2006. – 192с.
3. Каталоги, проспекты, паспорта, формуляры, эксплуатационные документы торгового оборудования.

ЭБС (электронно-библиотечная система)

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.
3. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

Интернет-ресурсы

1. Новый порядок применения контрольно-кассовой техники. [Электронный ресурс] /Режим доступа: https://www.nalog.ru/rn77/taxation/reference_work/newkkt/
2. Правила применения контрольно-кассовой техники (ККТ) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <https://www.business.ru/kkt>
3. Контрольно-кассовая техника [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.garant.ru/actual/kkt/>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Литература актуализирована

Протокол №1 от 27.08.2021г.

3.4. Общие требования к организации учебной практики

Занятия учебной практики проводятся в условиях производства на ведущих предприятиях города, которые соответствуют требованиям СанПин, охраны труда и техники безопасности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
При работе на контрольно-кассовой технике и расчете с покупателями:		
- уметь: соблюдать правила техники безопасности и осуществлять подготовку ККТ различных видов	Уверенное выполнение операций по подготовке ККТ различных видов к работе	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: работать на ККТ различных видов, устранять мелкие неисправности при работе на ККТ	Свободное владение приемами работы и устранения неисправностей ККТ	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	Точное определение подлинности государственных денежных знаков	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	Уверенное выполнение операций по окончанию работы на ККТ	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль:

<p>- уметь: оформлять документы по кассовым операциям</p>	<p>Свободное умение оформления кассовых документов.</p>	<p>Проверочные работы; Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;</p>
--	---	---

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: Рабочая программа Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 7
		Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике
и расчеты с покупателями**

по профессии 12701 Кассир торгового зала

СОДЕРЖАНИЕ:

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 12701 Кассир торгового зала, реализуется в рамках модуля ПМ.01 по окончании прохождения учебной практики.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение слушателями видов профессиональной деятельности: распознавание ассортимента товара

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта работы на контрольно-кассовой технике и расчетов с покупателями;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных технологий расчета с покупателями с применением контрольно-кассовой техники
- адаптация слушателей к профессиональной деятельности в условиях производства на ведущих торговых предприятиях.

Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 120 часов

1.3. Условия реализации производственной практики

1.3.1. Общие требования к организации производственной практики

Программа производственной практики реализуется на торговых предприятиях по заявке работодателя или по направлению учебного заведения в предприятия социальных партнеров. С предприятиями заключены двухсторонние договора «О прохождении производственной практики» в установленные сроки. Руководство и контроль за выполнением заданий программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения.

Все торговые предприятия оснащены современным торгово-технологическим оборудованием, отвечающим требованиям СанПиН, охраны труда противопожарной безопасности, освидетельствованы всеми службами государственного надзора, а также необходимым ассортиментом товаров. Созданы все условия для отработки программного материала по производственной практики слушателями по профессии «Кассир торгового зала».

1.3.2. Характеристика рабочих мест

Наименование отдела в торговом зале	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Единый узел расчета в зале самообслуживания	Фискальный регистратор «Штрих-ФР-Ф», кассовый стол, стул кассира, электропроводка с заземлением, сигнальная кнопка вызова администратора (старшего кассира), сканер штрих-кода, детектор валют, блок связи с банком для безналичного расчета с покупателями.	Монетница, губочница, кассовая лента, журнал кассира-операциониста, журнал учета инструктажа по технике

		безопасности, упаковочный материал
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями		120
Вводное занятие	Слушатель должен: - иметь практический опыт:	6
	Анализ структуры работы учебно-производственного магазина	2
	Осуществление приёмов контроля опасных и вредных факторов на рабочем месте, соблюдения техники безопасности	2
	Применение приёмов действий в случае чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	2
Тема. Работа на контрольно-кассовой технике. Расчеты с покупателями	Слушатель должен: - иметь практический опыт:	114
	Грамотного применения правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)	14
	Организации рабочего места кассира, с учетом правил техники безопасности	10
	Подготовки кассовой техники к работе, получения X-отчета	10
	Эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS-терминалы, сканеры.	10
	Оформления документов по кассовым операциям	10
	Расчета с покупателями с соблюдением алгоритма расчета	24
	Использования детекторов, с целью определения подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков	10
	Использования терминалов связи с банком для осуществления безналичных расчетов	10
	Анализа качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги	4
	Подготовки выручки для сдачи денег в главную кассу, оформления купюрной описи	8
Проведения работ в конце смены, получения Z-отчета	4	

**Перечень
учебно-производственных работ
(на период обучения на предприятии)**

Общая характеристика объектов или рабочих мест	Тема программы	Учебные работы	Разряд работы	Рабочая норма, ч.	Примечание
1	2	3	4	5	6
1. Единый узел расчета в зале самообслуживания	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	<p>1.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)</p> <p>1.2. Организовать рабочее место кассира</p> <p>1.3. Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS - терминалы, сканеры.</p> <p>1.4. Оформлять документы по кассовым операциям</p> <p>1.5. Выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>1.6. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, в том числе с помощью детекторов.</p> <p>1.7. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги</p> <p>1.8. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Все торговые предприятия оснащены современным торгово-технологическим оборудованием, необходимым ассортиментом товаров (который насчитывает более 13

тысяч наименований). Созданы все условия для отработки программного материала по производственной практике слушателями по профессии «Кассир торгового зала»

Торговые предприятия оснащены контрольно-кассовой техникой (ККТ) – компьютеризированными кассовыми машинами – POS терминалами, детекторами, сканерами.

3.1. Информационное обеспечение обучения:

Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации.- М.: Юридическая литература. 1993.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.- Агентство (ЗАО) «Библиотечка РГ». 2002.
3. Закон РФ № 54 от 22.05.2003 «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и расчетов с использованием платежных карт» (с изменениями 2016 г.).
4. Положение о регистрации и применении ККТ, используемой организация-ми и индивидуальными предпринимателями. Постановление Правительства РФ от 23 июля 2007, № 470
5. Рекомендации по примерным нормам технического оснащения предприятий розничной торговли. – М.: НИИМЦ, 1994.

Основные источники:

1. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий. М: Академия, 2016 г.
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование. – М.: «Инфа-М», 2014. – 398с.

Технологические карты, технико-технологические карты, специальная литература: журналы “Торговое оборудование”, “Спрос”, “Отдел продаж”, “ Управление магазином”, «Магазин».

Интернет-ресурсы:

программное обеспечение R-keeper, “ Бухгалтерия “1с” в торговом предприятии

Литература актуализирована

Протокол №1 от 27.08.2021г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
При работе на контрольно-кассовой технике и расчете с покупателями:		
- уметь: соблюдать правила техники безопасности и осуществлять подготовку ККТ различных видов	Уверенное выполнение операций по	Входной контроль: оценка первоначальных умений по

	подготовке ККТ различных видов к работе	выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: работать на ККТ различных видов, устранять мелкие неисправности при работе на ККТ	Свободное владение приемами работы и устранения неисправностей ККТ	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	Точное определение подлинности государственных денежных знаков	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	Уверенное выполнение операций по окончанию работы на ККТ	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы;
- уметь: оформлять документы по кассовым операциям	Свободное умение оформления кассовых документов.	Входной контроль: оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий Промежуточный контроль: Контрольные работы Итоговый контроль: Проверочные работы