



Частное профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МЕДИЦИНЫ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа ЧПОУ «КСТМ»



_____ А.А. Батрак

«31» ___ 03 ___ 2023 г.

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир
на базе среднего общего образования**

Форма обучения _____ **очно-заочная** _____

(очная, заочная, очно-заочная)

Срок освоения _____ **1 год 4 месяца** _____

Москва
2023

Рабочие программы учебной и производственной практик профессиональных модулей разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж современных технологий и медицины»

Рассмотрены и одобрены:

ПЦК Социально-экономического профиля и ПЦК Технологического профиля

Протокол № 5 от «31» марта 2023 г

Оглавление

П Профессиональный учебный цикл	4
ПМ Профессиональные модули	4
ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.....	4
УП.01.01 Учебная практика	4
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.....	17
УП.02.01 Учебная практика	17
ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	57
УП.03.01 Учебная практика	57
ПП.03.01 Производственная практика	70

II Профессиональный учебный цикл

IIМ Профессиональные модули

IIМ.01 Продажа непродовольственных товаров

УП.01.01 Учебная практика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО IIМ 01. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной практики IIМ01 «Продажа непродовольственных товаров», является частью ОП СПО по ППКРС разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.02.01 «Продавец, контролер-кассир»** в части освоения профессий по ОК 016-94 «**Продавец непродовольственных товаров**», и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров.**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация учебной практики профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи учебной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Требования к умениям	
1. Продажа непродовольственных товаров	ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

	ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
	ПК 1.3.	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
	ПК 1.4.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики ПМ01 «Продажа непродовольственных товаров:
учебной практики – **216** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОП СПО по ППКРС основным видом профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и необходимых для последующего освоения ими **ЛР** профессиональных (ПК) и общих (ОК) по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
ПК1.2	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
ПК1.3	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
ПК1.4	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

OK7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
OK 8	<i>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).</i>

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных	ЛР 9

игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – 216 часов			
Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров		216	3
	Виды работ: Обслуживание покупателей, при продаже различных групп непродовольственных товаров; Идентификация различных товарных групп; Оценка качества по органолептическим показателям; Консультация о свойствах и правилах эксплуатации товаров; Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу; Подготовка к работам весоизмерительного оборудования; Выполнение взвешивания товаров		
Общие требования к организации рабочего места продавца.	Содержание: -общая характеристика учебного процесса -техника безопасности -основные санитарно-гигиенические требования	2	3
Подготовка ассортимента текстильных товаров к продаже, размещение и хранение товаров.	Содержание: -эксплуатация торгово-технологического оборудования -оценка качества текстильных товаров органолептическим методом -подготовка текстильных товаров к продаже -размещение и выкладка текстильных товаров на торговом оборудовании -работа на контрольно-кассовой технике -обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатации Виды работ: 1. Подготовка текстильных товаров к продаже: размотка, проверка по количеству и качеству на специальном оборудовании, размотка, дублирование, намотка на планшет 2. Отмеривание ткани разными способами: в откидку, наложением метра	8	3

	<p>на ткань</p> <p>3. Упаковка текстильным товаров: на угол, в закрутку, пакетом, конвертом</p> <p>4. Консультация и обслуживание покупателей</p>		
<p>Подготовка ассортимента нетканых материалов и искусственного меха к продаже, размещение и хранение товаров.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатация торгово-технологического оборудования -оценка качества нетканых материалов и искусственного меха органолептическим методом -подготовка нетканых материалов и искусственного меха к продаже -осуществление, размещения и выкладка товаров -работа на контрольно-кассовой технике -обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация 	8	3
<p>Подготовка ассортимента швейных и трикотажных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества швейных и трикотажных товаров органолептическим методом - подготовка швейных и трикотажных товаров к продаже - осуществление, размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка швейных и трикотажных товаров к продаже: утюжка, отпаривание, демонстрация товаров на манекене, определение размера 2. Упаковка швейных и трикотажных товаров 3. Консультация и обслуживание покупателей 4. Расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу 	8	3
<p>Подготовка ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров органолептическим методом - подготовка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров к продаже - осуществление, размещение и выкладка товаров 	8	3

	<ul style="list-style-type: none"> - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка пушно-меховых товаров к продаже: отпаривание, демонстрация товаров на манекене, определение размера 2. Упаковка пушно-меховых товаров 3. Консультация и обслуживание покупателей <p>Расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу</p>		
<p>Подготовка ассортимента обувных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества обувных товаров органолептическим методом - подготовка обувных товаров к продаже - осуществление, размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка обувных товаров к продаже: проверка по внешнему виду, соответствие маркировки, определение размера 2. Упаковка обувных товаров 3. Консультация и обслуживание покупателей 4. Расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу 	8	3
<p>Подготовка ассортимента галантерейных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества галантерейных товаров органолептическим методом - подготовка галантерейных товаров к продаже - осуществление, размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка галантерейных товаров к продаже: размотка, намотка 	8	3

	<p>отмеривание, облагораживание.</p> <p>2. Упаковка галантерейных товаров.</p> <p>3. Консультация и обслуживание покупателей при продаже галантерейных товаров.</p> <p>4. Расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу на галантерейных товарах.</p>		
<p>Подготовка ассортимента парфюмерно-косметических товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества парфюмерно-косметических товаров органолептическим методом - подготовка парфюмерно-косметических товаров к продаже - размещение и выкладка парфюмерно-косметических товаров на торговом оборудовании - обслуживание покупателей с применением контрольно-кассовой техники, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и правилах пользования <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка парфюмерно-косметических товаров к продаже. 2. Упаковка товаров. 3. Консультация и обслуживание покупателей. 4. Расшифровывание маркировки. 	8	3
<p>Подготовка ассортимента силикатных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества силикатных товаров органолептическим методом - подготовка силикатных товаров к продаже - размещение и выкладка силикатных товаров на торговом оборудовании - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации - расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу - осуществление расчета с покупателем с применением контрольно-кассовой техники 	8	3
<p>Подготовка ассортимента металлохозяйственных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества металлохозяйственных товаров органолептическим методом - подготовка металлохозяйственных товаров к продаже - размещение и выкладка металлохозяйственных товаров на торговом оборудовании 	8	3

	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации - расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу - осуществление расчета с покупателем с применением контрольно-кассовой техники 		
Подготовка ассортимента товаров из пластмасс к продаже, размещение и хранение товаров.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества товаров из пластмасс органолептическим методом - подготовка товаров из пластмасс к продаже - размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу 	8	3
Подготовка ассортимента товаров бытовой химии к продаже, размещение и хранение товаров.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества товаров бытовой химии органолептическим методом - подготовка товаров бытовой химии к продаже - размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка товаров бытовой химии к продаже: облагораживание. 2. Упаковка товаров. 3. Консультация и обслуживание покупателей. 4. Расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу. 	8	3
Подготовка ассортимента электробытовых товаров к продаже, размещение и хранение.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества электробытовых товаров органолептическим методом, - подготовка электробытовых товаров к продаже, - осуществление, размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике. 	8	3

	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация. - - расшифровывание маркировки, клеймена и символов по уходу 		
Подготовка ассортимента игрушек к продаже, размещение и хранение.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества игрушек органолептическим методом, - подготовка игрушек к продаже, - размещение и выкладка товаров на торговом оборудовании, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, и эксплуатации, - расшифровывание маркировки, клеймена и символов по уходу. 	8	3
Подготовка ассортимента канцелярских товаров к продаже, размещение и хранение.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества канцелярских товаров органолептическим методом, - подготовка канцелярских товаров к продаже. - размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности и эксплуатации. - расшифровывание маркировки, клеймена и символов по уходу. 	8	
Подготовка ассортимента электронных товаров и оргтехники к продаже, размещение и хранение.	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества электронных товаров и оргтехники органолептическим методом, - подготовка электронных товаров и оргтехники к продаже, - размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике. -обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности и эксплуатация, - -расшифровка маркировки, клеймена и символов по уходу. 	8	3

<p>Подготовка ассортимента фототоваров товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества фототоваров органолептическим методом, - подготовка фототоваров к продаже, - размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация, - расшифровка маркировки, клеймена и символов по уходу. 	8	2-3
<p>Подготовка ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты органолептическим методом - подготовка спортивных, охотничьих и рыболовных товаров и средств индивидуальной защиты к продаже - размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация - расшифровывание маркировки, клеймена и символов по уходу 	12	3
<p>Подготовка ассортимента мебельных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования - оценка качества мебельных товаров органолептическим методом - подготовка мебельных товаров к продаже - размещение и выкладка товаров - работа на контрольно-кассовой технике - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация - расшифровывание маркировки, клеймена и символов по уходу. 	8	3
<p>Подготовка ассортимента галантерейных товаров к продаже, размещение и</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества галантерейных товаров органолептическим методом, - подготовка галантерейных товаров к продаже, 	10	3

<p>хранение.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - размещение и выкладка галантерейных товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности, их эксплуатация, - расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу. 		
<p>Подготовка ассортимента строительных товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества строительных товаров органолептическим методом, - подготовка строительных товаров к продаже, - размещение и выкладка строительных товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности и эксплуатации, - расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу. 	12	3
<p>Подготовка ассортимента ковров и ковровых товаров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества ковров и ковровых изделий органолептическим методом, - подготовка ковров и ковровых изделий к продаже, - размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности и эксплуатации, - расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу. 	8	3
<p>Подготовка ассортимента ювелирных товаров и часов к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования, - оценка качества ювелирных товаров и часов органолептическим методом, - подготовка ювелирных товаров и часов к продаже, - размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требования безопасности и эксплуатации, - расшифровывание маркировки, клеймения и символов по уходу. 	12	3

<p>Подготовка ассортимента товаров народных художественных промыслов (НХП) и сувениров к продаже, размещение и хранение.</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация торгово-технологического оборудования. - оценка качества изделий народных художественных промыслов (НХП) и сувениров органолептическим методом, - подготовка изделий народных художественных промыслов (НХП) и сувениров к продаже. - размещение и выкладка товаров, - работа на контрольно-кассовой технике, - обслуживание покупателей, консультирование их о потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности и эксплуатации, - расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу. 	8	2-3
<p>Инвентаризация непродовольственных товаров в торговом зале</p>	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка товара к инвентаризации, - порядок проведения инвентаризации непродовольственных товаров, - работа с учетной документацией по инвентаризации, - порядок проведения контрольной инвентаризации. 	12	3
<p>Дифференцированный зачет</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление внутриагазинных витрин и рекламная выкладка товаров. 2. Обслуживание и расчет с покупателями с применением ККМ. 3. Документальное оформление торгово-технологических процессов. 	4	
	<p>Итого за 1 курс</p>	216	

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

УП.02.01 Учебная практика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров является частью ОП СПО по ППКРС составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** в части освоения профессий по ОК 016-94 «**Продавец продовольственных товаров**» «**Контролёр-кассир**», и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): «**Продажа продовольственных товаров**»; «**Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**».

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация учебной практики профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи учебной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Требования к умениям	
2. Продажа продовольственных товаров	ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
	ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
	ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

	ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
	ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
	ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
	ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.

1.3. Количество часов на освоение программы УП 02 профессионального модуля (ПМ) 02.Продажа продовольственных товаров практики:

учебной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОП СПО по ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

№ 2. Продажа продовольственных товаров;

№ 3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями; необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
	2. Продажа продовольственных товаров
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.

ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

Содержание учебной практики по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

Учебная практика по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров – 256 часов			
Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		108	3
Виды работ: Обслуживание покупателей при продаже различных групп продовольственных товаров; Идентификация различных товарных групп; Оценка качества по органолептическим показателям; Распознавание дефектов пищевых продуктов; Установление градации качества пищевых продуктов; Соблюдение оптимальных условий хранения продовольственных товаров; Выполнение подготовки измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования; Использовать в технологическом процессе механического, измерительного, технологического, контрольно-кассового оборудования.			
2.1. Общие требования к организации рабочего места продавца.	Содержание: Вводное инструктирование обучающихся по ознакомлению с: - режимами работы и формами организации труда на предприятиях	2	3

	<p>розничной торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами техники безопасности на предприятиях розничной торговли, видами травматизма и его причинами; - документальным оформлением инструктажей по технике безопасности; - основными гигиеническими требованиями к продавцам продовольственных товаров; 		
2.2. Знакомство с весоизмерительным оборудованием	<p>Содержание: 1. Знакомство с различными типами весов изучение их:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройства и принципа действия; - техники безопасности; - выполнение работ в режиме «тара»; <p>- отработка упражнений по уходу за весами с соблюдением правил эксплуатации.</p>	2	3
2.3. Работа на весах марки «РН 10Ц 13У» и расчеты с покупателями	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение упражнений с механическими весами марки «РН 10Ц13У» с применением микрокалькулятора по: <ul style="list-style-type: none"> - установке весов по уровню с регулировкой стрелки весов; - снятию показаний с циферблата визуально. 2. Выполнение простых упражнений на весах: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка сыпучих товаров по заданным отвесам; - фасовка товаров на развес по заданным отвесам. 3. Выполнение расчётных упражнений с применением микрокалькулятора в режиме «память». 	2	
2.4. Работа на весах марки «Штрих М-5» «Штрих МП Ш 15 – 2,5» «МК – 15.2 – А 21» ТБС – 200» «РП-500 Г13» и расчеты с покупателями	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение упражнений с электронными весами марки «Штрих М-5» по: <ul style="list-style-type: none"> - установке весов по уровню; 2. Выполнение простых упражнений на весах: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка сыпучих товаров по заданным отвесам; - фасовка товаров на развес по заданным отвесам; 3. Выполнение расчетов стоимости покупки при обслуживании покупателей с применением микрокалькулятора в различных режимах. 	2	3

2.5. Механическое, тепловое и холодильное оборудование торговых предприятий. Экскурсия на торговые предприятия.	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <p>1. Вводное инструктирование по ознакомлению обучающихся с: видами механического оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности; видами теплового оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности; видами холодильного оборудования, правилами эксплуатации в торгово-технологическом процессе, инструкциями по технике безопасности;</p> <p>2. Наблюдение обучающимися выполнения торговых операций с применением механического, теплового и холодильного торгового оборудования в предприятиях розничной торговли, по:</p>	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке механического оборудования к работе; - выполнению работ в течение торгово-технологического процесса; - выполнению работ по уходу за механическим оборудованием; - подготовке теплового оборудования к работе; - выполнению работ на тепловом торгово-технологическом оборудовании в течение торгово-технологического процесса; - выполнению работ по уходу за механическим оборудованием; - подготовке холодильного оборудования к работе; - выполнению работ на холодильном торгово-технологическом оборудовании в течение торгово-технологического процесса; - выполнению работ по уходу за холодильным оборудованием. <p>3. Оформление отчётов по наблюдениям экскурсии.</p>		

2.6. Работа по изучению товаросопроводительных документов	<p>Содержание:</p> <p>1. Ознакомление с требованиями к товаросопроводительной документации, правилами оформления и регистрации;</p> <p>Выполнение упражнений по изучению и оформлению товаросопроводительных документов на продовольственные товары:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление счет-фактур; - оформление товарно-транспортных накладных. - оформление накладных; - оформление товарных накладных; - оформление книги покупок и продаж; - оформление журнала учета поступивших товаров. - оформление актов приемки товаров по количеству и качеству; - оформление актов о порче, бое и ломе товаров. 	2	3
2.7. Работа по изучению маркировки и штрих кодов на товарах различных ассортиментных групп	<p>Содержание:</p> <p>1. Выполнение упражнений по изучению маркировки и расшифровке штрих кодов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на продовольственных товарах различных ассортиментных групп. 	2	3
2.8. Зерно и крупы: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание видов круп. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; 	2	3

	<ul style="list-style-type: none"> - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
<p>2.9. Мука, макаронные изделия: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание видов и сортов муки. Виды макаронных изделий. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и 	2	3

	<p>перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту);</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <p>консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; <p>прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.10. Хлеб и хлебобулочные и бараночные изделия: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий - распознавание ассортимента бараночных и сухарных изделий <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 	2	

	<p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.11. Овощи, плоды, грибы: изучение ассортимента, продажа. Продукты переработки овощей.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание видов и хозяйственных ботанических сортов свежих овощей: клубнеплоды, корнеплоды; - распознавание видов свежих овощей: листовых, томатных, тыквенных. Грибы свежие и переработанные - распознавание ассортимента переработанных плодов и овощей</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов;</p>	<p>2</p>	

	- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.		
2. 12. Пищевые концентраты и продукты детского питания: изучение ассортимента, продажа	Содержание: 1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента пищевые концентраты и продукты детского питания 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:	2	3
	- весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.		

<p>2.13. Сахар,мёд: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента сахара, меда</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>- проверка фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.14. Карамель, конфеты драже, шоколад и какао – порошок, мучные кондитерские товары изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента конфет, карамели, драже; - восточные сладости, диетические и лечебные кондитерские изделия; - распознавание ассортимента шоколада и какао-порошка; - распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий; <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
---	---	----------	----------

	<ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
<p>2.15. Вкусовые товары: Чай и чайные напитки: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента чая и чайных напитков</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. </p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; </p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; </p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; 	2	3

	- прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.		
2.16. Вкусовые товары: приправы, пряности – ассортимент, продажа.	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента пряностей, приправ. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 	2	3
2.17. Алкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента крепких алкогольных напитков; - распознавание ассортимента ликероводочных изделий <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p>	2	3

	<ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
<p>2.18. Слабоалкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента слабоалкогольных напитков; - распознавание ассортимента виноградных вин. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, 	2	3

	<p>накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <p>консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; <p>прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.19. Безалкогольные напитки: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента безалкогольных напитков <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; 	<p>2</p>	<p>3</p>

	<p>- выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <p>- расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
2.20. Молоко питьевое и сливки: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента молока, сливок, молочных консервов.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>	2	3
2.21. Кисломолочные продукты:	Содержание:	2	3

<p>изучение ассортимента, продажа</p>	<p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента кисломолочных продуктов</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.22. Мороженое: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента мороженого</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки;</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

	<p>- пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <p>консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; <p>прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.23. Сыры: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента сыров <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); 	<p>2</p>	<p>3</p>

	<p>- расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <p>консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; <p>прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.24. Яйца куриные: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента яиц. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; 	<p>2</p>	<p>3</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
2.25. Растительные масла: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента растительного масла. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p>	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		

<p>2.26. Масло и паста масляная из коровьего молока.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента масло и паста масляная из коровьего молока.</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные,</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.27. Животные топленые жиры: изучение ассортимента, продажа. Жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента пищевых жиров. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 	2	3
<p>2.28. Майонез: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента майонеза. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; 	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
<p>2.29. Мясо убойного скота: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мяса разных видов животных. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по 	4	3

	<p>стандарту);</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <p>консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; <p>прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
<p>2.30. Мясные субпродукты: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мясные субпродукты. <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <p>4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых 	<p>4</p>	<p>3</p>

	<p>особенностях товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
2.31. Мясо домашней птицы: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента мяса домашней птицы. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов 	4	3
	<p>следующего оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. <ol style="list-style-type: none"> 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		

<p>2.32. Колбасные изделия: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента колбасных изделий. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 	4	3
<p>2.33. Мясные копчености, продукты из</p>	<p>Содержание:</p>	4	3

<p>шпика и мяса птицы: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента мяскопченостей</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p> <p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		
--	--	--	--

<p>2.34. Охлажденная и мороженая рыба: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Изучение ассортимента: - распознавание ассортимента рыбы по семействам, по термическому состоянию, нерыбное водное сырье</p> <p>2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки.</p> <p>3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара;</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
	<p>4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование;</p> <p>5. Выполнение упражнений по продаже товара: - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр.</p>		

<p>2.35. Вяленая, сушеная рыба, копченая рыба и балычные изделия из рыбы: изучение ассортимента, продажа</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента рыбы сушеной и вяленой, балычных изделий. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; 	4	3
---	---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
2.36. Консервы и пресервы из рыбы, ракообразных и не рыбных морепродуктов: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента рыбных консервов и пресервов; - распознавание ассортимента ракообразных и не рыбных морепродуктов; 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры); - проверка фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; 4. Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 	8	3

2.37. Икра рыб: изучение ассортимента, продажа	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> - распознавание ассортимента икры рыб. 2. Подготовка к выполнению торгово-технологических процессов следующего оборудования: <ul style="list-style-type: none"> - весы различных марок; - контрольно-кассовые аппараты различных марок; - торговые прилавки; - пристенные горки. 3. Выполнение упражнений по приемке товаров в торговом зале: <ul style="list-style-type: none"> - проверка сопроводительных документов (сертификатов качества, 	4	3
	<p>удостоверения качества, товарно - транспортные накладные, накладные, счета-фактуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке фактического наличия товара по количеству (пересчет и перевес товара) и качеству (органолептическая оценка образцов круп по стандарту); - расшифровка маркировки на упаковке товара; <ol style="list-style-type: none"> 4.Выполнение упражнений по подготовке товара к продаже: <ul style="list-style-type: none"> - фасовка товара; - оформление ценников; - выкладка товара на торговое оборудование; 5. Выполнение упражнений по продаже товара: <ul style="list-style-type: none"> - консультация о качестве, полезных свойствах, и вкусовых особенностях товаров; - расчет покупателя с применением контрольно-кассовых аппаратов; - прием денег от покупателя, определение подлинности денежных купюр. 		
2.38. Инвентаризация продовольственных товаров в торговом зале	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение подготовки товара в торговом зале к инвентаризации. 2. Проведение инвентаризации продовольственных товаров в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий). 3. Проведение контрольных инвентаризаций в торговом зале по отделам с оформлением учётной документации (групповая работа инвентаризационных комиссий по заданиям). 	8	3

2.39. Дифференцированный зачёт	Содержание работ: 1. Оформление внутримагазинных витрин и рекламная выкладка товаров.	4	3
	2. Работа с весоизмерительным оборудованием с применением контрольно-кассовой техники. 3. Обслуживание и расчет с покупателями. 4. Документальное оформление торгово-технологических процессов.		
	Итого	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация УП 02 профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов междисциплинарных курсов;
лабораторий - учебный магазин, торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

учебные столы, стулья, стол преподавателя, кафедра, встроенные шкафы, классная доска, демонстрационные горки, учебные витрины, прилавки, холодильное оборудование, инвентарь для проведения лабораторно-практических работ, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, телекоммуникационные, электронные справочники и учебники

Оборудование лаборатории Учебный магазин и рабочих мест лаборатории:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная и справочная литература, нормативные документы, обучающие и инструкционные карты, плакаты, бутафория, муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров, методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, презентации в электронном виде по отдельным темам.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Торгово-технологического оборудования»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест:

- Доска классная
- Стол, стул для преподавателя
- Столы, стулья для студентов
- торговое измерительное оборудование: РН-10Ц13У – 2 ед., РН-6Ц13У – 1 ед., РП-150Ш13 – 1 ед., ВЭ-15Т – 2 ед., ВНУ 2/15 – 1 ед.;
- торговый инвентарь
- комплекты гирь

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

Учебная практика УП.01. проводится на базе учебного заведения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практики осуществляют мастера производственного обучения. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практики обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики по ПМ02 «Продажа продовольственных товаров» осуществляется мастером производственного обучения.

По завершению учебной практики обучающийся сдаёт дифференцированный зачет, квалификационный экзамен, который входит в комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и торговых предприятий, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
2. Продажа продовольственных товаров	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Освоенные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров		
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Оформление документации по приёмке товаров и проверка сопроводительных документов на товары (накладная, товарно-транспортная накладная, качественное удостоверение)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Демонстрация навыков подготовки товара к продаже. Осуществление выкладки товара.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации о пищевой ценности и вкусовых особенностях продовольственных товаров	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Осуществлять контроль за условиями хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Демонстрация навыков эксплуатации торгово-технического оборудования.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (составление товарного отчета)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Изучение спроса и предложения товаров; Исследование целевой аудитории	
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Знание правил эксплуатации ККТ; знание правил охраны труда	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Умение различать фальсифицированные денежные знаки	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации, знание основных реквизитов накладной, товарно-транспортной накладной	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документации по контролю поступления, выбытия и сдачи наличных	

	денежных средств операционной и главной (Журнал кассира-операциониста, отчет кассира, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (ежемесячное составление отчета кассира-операциониста); точный правильный расчет с покупателями	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценки и корректировку собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Нахождение и использование информации для эффективного	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при

выполнения профессиональных задач.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение не типовых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.5.Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности.	Оформление самостоятельной работы с использованием ИКТ. в Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности. в	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и Правилами продажи товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с рабочей программой разработаны методические рекомендации в соответствии ФГОС. К основным видам учебных занятий отнесены практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и компетентностных профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и практической подготовки.

Под руководством преподавателя обучающиеся выполняют практическое задание (в том числе в форме практической подготовки) поэтапным методом в соответствии с разработанными методическими материалами.

В индивидуальном опросе при проверке практической работы преподаватель выставляет обучающему оценку за это практическое задание (в том числе в форме практической подготовки).

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

УП.03.01 Учебная практика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями является частью ОП СПО по ППКРС, разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.02.01 «Продавец, контролер-кассир»**, в части освоения профессий по ОК 016-94 **«Контролер-кассир»**, и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся. Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

Реализация учебной практики профессионального модуля предусматривает проведение лабораторных и практических работ в форме практической подготовке обучающихся.

Практическая подготовка при реализации профессионального модуля организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи учебной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля (ПМ.03) Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями, обучающийся должен приобрести **практический опыт работы по: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживанию покупателей** и овладеть соответствующими профессиональными и общими компетенциями по виду профессиональной деятельности:

ВПД	Требования к умениям	
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой	ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. 5

технике и расчеты с покупателями	ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
	ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
	ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
	ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Учебной практики по ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по виду профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями:

Код компетенции	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.
ОК.7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК.8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – 36 ЧАСОВ

<p>Учебная практика В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:эксплуатации контрольно-кассовой техники, выполнения расчета с покупателями и обслуживания покупателей. Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эксплуатация контрольно-кассовой техники • Организация рабочего места контролера-кассира • Оформление документации кассира-операциониста • Определение подлинности денежных купюр и монет • Выполнение расчета с покупателями • Подсчет выручки и оформление ее сдачи в главную кассу и инкассатору • Выполнение отчета кассира-операциониста 		36	
<p>1. Общие требования к организации рабочего места продавца.</p>	<p>Содержание: Вводное инструктирование обучающихся по ознакомлению с: - режимами работы и формами организации труда на предприятиях розничной торговли; - правилами техники безопасности на предприятиях розничной торговли, видами травматизма и его причинами; - документальным оформлением инструктажей по технике безопасности; - основными гигиеническими требованиями к продавцам продовольственных товаров;</p>		4
<p>2. Проверка подлинности и платежеспособности, счет и фасовка банкнот</p>	<p>Содержание: Выполнение упражнений по оформлению описательных таблиц по: 1.Определению подлинности купюр различного номинала: - 50 рублей; - 100 рублей; - 200 рублей; - 500 рублей; - 1000 рублей;</p>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> - 2000 рублей - 5000 рублей; 		
3. Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	<p>Содержание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие положения по применению контрольно-кассовой техники; - организация рабочего места; - требования к уходу и эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ); - ознакомление с документацией по применению ККТ и учетной документацией регистрирующей выполнение работ на контрольно-кассовой технике; - способы расчетов с покупателями 	4	3
4. Работа на контрольно-кассовой технике « Меркурий – 115Ф» и обслуживание покупателей	<p>Содержание:Выполнение упражнений по:</p> <p>1. Организация рабочего места кассира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка ККТ к работе (заправка чековой ленты, проверка печатающего устройства, печать нулевого чека); - печатать X-отчет; - оформление книги кассира-операциониста на начало рабочей смены; <p>2. Выполнение игровых ситуаций по расчету с покупателями и пробиванию чеков, определение подлинности принимаемых красчету купюр;</p> <p>Алгоритмы выполнения практических операций, используя конкретные числовые значения: цена, номер отдела, вес, штуки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрация покупки без подсчета сдачи; - регистрация покупки с подсчетом сдачи; - регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости штучного товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - отмена последней регистрации; - отмена предыдущей регистрации; - возврат чека; <p>3. Выполнение работ на ККТ на конец рабочей смены:</p>	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> - печатать Z- отчета; - подсчет выручки по кассе, сверка Z-отчета; - оформление покупной описи; - оформление книги кассира-операциониста на конец рабочей смены. 		
<p>5. Работа на контрольно-кассовой технике «Меркурий – 112Ф» и обслуживание покупателей</p>	<p>Содержание:Выполнение упражнений по:</p> <p>1.Организация рабочего места кассира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка ККТ к работе (заправка чековой ленты, проверка печатающего устройства, печать нулевого чека); - печатать X-отчет; - оформление книги кассира-операциониста на начало рабочей смены; <p>2. Выполнение игровых ситуаций по расчету с покупателями и пробиванию чеков, определение подлинности принимаемых к расчету купюр;</p> <p>Алгоритмы выполнения практических операций, используя конкретные числовые значения: цена, номер отдела, вес, штуки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрация покупки без подсчета сдачи; - регистрация покупки с подсчетом сдачи; - регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости весового товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости штучного товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - отмена последней регистрации; - отмена предыдущей регистрации; - возврат чека; <p>3. Выполнение работ на ККТ на конец рабочей смены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печатать Z- отчета; - подсчет выручки по кассе, сверка Z-отчета; - оформление покупной описи; - оформление книги кассира-операциониста на конец рабочей смены. 	4	3

<p>6. Работа на контрольно-кассовой технике «Меркурий – 130Ф» и обслуживание покупателей</p>	<p>Содержание:Выполнение упражнений по:</p> <p>1. Организация рабочего места кассира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка ККТ к работе (заправка чековой ленты, проверка печатающего устройства, печать нулевого чека); - печатать X-отчет; - оформление книги кассира-операциониста на начало рабочей смены; <p>2. Выполнение игровых ситуаций по расчету с покупателями и пробиванию чеков, определение подлинности принимаемых к расчету купюр;</p> <p>Алгоритмы выполнения практических операций, используя конкретные числовые значения: цена, номер отдела, вес, штуки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрация покупки без подсчета сдачи; - регистрация покупки с подсчетом сдачи; - регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости весового товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости штучного товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - отмена последней регистрации; - отмена предыдущей регистрации; - возврат чека; <p>3. Выполнение работ на ККТ на конец рабочей смены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печатать Z- отчета; - подсчет выручки по кассе, сверка Z-отчета; - оформление покупной описи; - оформление книги кассира-операциониста на конец рабочей смены. 	4	3
<p>7. Работа на ККМ «ЭКР-2102»</p>	<p>Содержание:Выполнение упражнений по:</p> <p>1. Организация рабочего места кассира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка ККТ к работе (заправка чековой ленты, проверка печатающего устройства, печать нулевого чека); 	4	3

	<ul style="list-style-type: none"> - печатать X- отчет; - оформление книги кассира-операциониста на начало рабочей смены; <p>2. Выполнение игровых ситуаций по расчету с покупателями и пробиванию чеков, определение подлинности принимаемых к расчету купюр;</p> <p>Алгоритмы выполнения практических операций, используя конкретные числовые значения: цена, номер отдела, вес, штуки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - регистрация покупки без подсчета сдачи; - регистрация покупки с подсчетом сдачи; - регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости весового товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - подсчет стоимости штучного товара, регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи; - отмена последней регистрации; - отмена предыдущей регистрации; - возврат чека; <p>Заполнение отчета кассира</p> <p>3. Выполнение работ на ККТ на конец рабочей смены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - печатать Z- отчета; - подсчет выручки по кассе, сверка Z-отчета; - оформление покупной описи; - оформление книги кассира-операциониста на конец рабочей смены. 		
<p>8. Работа на POS терминале » и обслуживание покупателей</p>	<p>Содержание: Выполнение упражнений по:</p> <p>1. Организации рабочего места кассира:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка POS терминала к работе (заправка чековой ленты, проверка печатающего устройства, печать нулевого чека); - печать X-отчета; - оформление книги кассира - операциониста на начало рабочей смены; <p>2. Выполнению расчетов с покупателями и обслуживанию POS терминала:</p>	2	

	<p>считывание штрих кодов, - расчет за покупки за наличные денежные средства, безналичный расчет, - определение подлинности принимаемых к расчету купюр; 3.Выполнению работ на конец рабочей смены: - оформление кассового отчета; - подсчет выручки по кассе, сверка с Z-отчетом; - оформление покупной описи; - оформление книги кассира - операциониста на конец рабочей смены.</p>		
9. Инвентаризация операционной кассы	<p>Содержание: - подготовка операционной кассы к инвентаризации - инвентаризация операционной кассы - работа с учетной документацией по инвентаризации - контрольная инвентаризация</p>	4	3
Дифференцированный зачет	<p>Виды работ: Эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживание покупателей; Оформление документов по кассовым операциям; Осуществление подготовки ККТ различных видов; Выполнение работ на ККТ различных видов: автономных, пассивных, системных, активных системных, фискальных регистраторах; Устранение мелких неисправностей на ККТ; Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; Осуществление заключительных операций при работе на ККТ; Соблюдение правил техники безопасности при работе на ККТ.</p>	2	
Итого 36 часов			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного магазина

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-ФР -Ф» - 1 ед., 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; Диапроектор «Лектор 600»-1; Магнитофон «Сони»-1;

Аудиовизуальные:

Телевизор-1 ; видеомагнитофон-1, DVD проигрыватель.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В процессе изучения ПМ.03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями», преподаватели и мастера должны использовать активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика УП.03. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями», проводится на базе учебного заведения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практики осуществляют мастера производственного обучения. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практики обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01. ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики по ПМ 03 «Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями» осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Освоенные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Знание правил эксплуатации ККТ; знание правил охраны труда	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Умение различать фальсифицированные денежные знаки	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.3. Проверять количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации, знание основных реквизитов накладной, товарно-транспортной накладной	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документации по контролю поступления, выбытия и сдачи наличных денежных средств операционной и главной (Журнал кассира-операциониста, отчет кассира, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (ежемесячное составление отчета кассира-операциониста);	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

	точный правильный расчет покупателями	
--	---------------------------------------	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение не типовых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.

	коммуникационных технологий профессиональной деятельности.	В
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и Правилами продажи товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с рабочей программой разработаны методические рекомендации в соответствии ФГОС. К основным видам учебных занятий отнесены практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и компетентностных профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и практической подготовки.

Под руководством преподавателя обучающиеся выполняют практическое задание (в том числе в форме практической подготовки) пошаговым методом в соответствии с разработанными методическими материалами.

В индивидуальном опросе при проверке практической работы преподаватель выставляет обучающему оценку за это практическое задание (в том числе в форме практической подготовки).

ПП.03.01 Производственная практика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО- КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью ОП СПО по ППКРС, разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.02.01 «Продавец, контролер- кассир»**, в части освоения

профессий по ОК 016-94 «**Контролер-кассир**», и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть реализована с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении практики обучающихся.

Реализация производственной практики профессионального модуля предусматривает выполнение работ в форме практической подготовки обучающихся.

Практическая подготовка при реализации производственной практики профессионального модуля организуется в выполнении работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также демонстрации практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным профессиональным.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля (ПМ.03) Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями, обучающийся должен приобрести **практический опыт работы по: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживанию покупателей** и овладеть соответствующими профессиональными и общими компетенциями по виду профессиональной деятельности:

ВПД	Требования к умениям	
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
	ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
	ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
	ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям.
	ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Производственной практики по ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями – 324 часа, в том числе на квалификационный экзамен по ПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4.	Оформлять документы по кассовым операциям
ПК 3.5.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных ре- зультатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	

Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Количество часов производственной практики по ПМ 03	Виды работ
1	2	3	4
ПК 3.1-3.5	ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	324	1. Проверка подлинности и платежеспособности, счет и фасовка банкнот 2. Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей 3. Работа на контрольно-кассовой технике « Меркурий – 115Ф» и обслуживание покупателей 4. Работа на контрольно-кассовой технике «Меркурий – 112Ф» и обслуживание покупателей 5. Работа на контрольно-кассовой технике «Меркурий – 130Ф» и обслуживание покупателей 6. Работа на контрольно-кассовой технике SAMSUNG и обслуживание покупателей 8. Работа на POS терминале » и обслуживание покупателей 9. Инвентаризация операционной кассы
<i>ВСЕГО часов</i>		324	Квалификационный экзамен

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (ПП).03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями проводится на предприятиях розничной торговли. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от предприятия. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики в полном объеме. В рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика и междисциплинарный курс по ПМ.03.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, разрядов обучающихся, предусмотренных образовательной программой образовательного учреждения; высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 03. РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЁТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется:

- мастером производственного обучения в форме периодического наблюдения, в период контроля прохождения производственной практики обучающимися на производстве;
- наставником, закреплённым за обучающимся на предприятии, в форме наблюдения за выполнением работ обучающимся и проставления соответствующих отметок в «Дневнике производственной практики».

По завершению производственной практики обучающийся сдает квалификационный экзамен, который входит в комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Выполнение самостоятельных заданий, практических работ, выполнение квалификационной работы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Освоенные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Знание правил эксплуатации ККТ; знание правил охраны труда	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Умение различать фальсифицированные денежные знаки	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.3. Проверять количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Качественное обслуживание покупателей предоставление консультации, знание основных реквизитов накладной, товарно-транспортной накладной	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Оформление документации по контролю поступления, выбытия и сдачи наличных денежных средств операционной и главной (Журнал кассира-операциониста, отчет кассира, приходный кассовый ордер, расходный кассовый ордер)	Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Своевременное и точное оформления документации по сохранности товарно-материальных ценностей (ежесменное составление отчета кассира-операциониста); точный правильный расчет с покупателями	

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

Результаты (освоенные общекомпетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой	Нахождение и использование информации	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

для эффективного выполнения профессиональных задач.	для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Решение не типовых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации.	лабораторных занятий при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление самостоятельной работы с использованием ИКТ. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, покупателями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе. Участие в планировании и организации групповой работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.7.Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и Правилами продажи товаров.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.
ОК.8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики.