|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**:**  **Рабочая программа профессионального модуля П М. 04**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из 58** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Выполнение работ по профессиям «Продавец продовольственных товаров, контролер-кассир»**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Ульяновск

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и рекомендована к освоению в рамках ППССЗ специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Рекомендована

на заседании МК УГПС 38.00.00 Экономики и управления

Протокол заседания МК

№ 01 от «30» августа 2023 г

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Еграшкина

( подпись, и.о.ф.)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ОГБПОУ УТПИТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю. Бесова

(подпись, и.о.ф.)

«30» августа 2023 г

***Рецензенты:***

Директор по управлению персоналом АО «ГУЛЛИВЕР» А.В. Савина

1. **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| 1. **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | **7** |
| 1. **4.  условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 38 |
| **5.  Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 44 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** ПМ.04. Выполнение работ по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**-** выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа профессионального модуля /ПМ.04/ может быть использована для реализации перечня профессий рабочих Продавец, контролёр-кассир, рекомендуемых к освоению в рамках ППССЗ специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

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

**иметь практический опыт:**

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров,

эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации; соблюдения правил охраны труда;

**уметь:**

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

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных

товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

- содержание закона «О защите прав потребителей»

- правила охраны труда

- классификацию торгового оборудования, его назначение, требования к его эксплуатации, особенности устройства;

- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения и профилактики производственного травматизма.

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

всего **471** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 327 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**225** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **102** часов;

учебной и производственной практики – **144 /108 + 36/** часа.

Программа профессионального модуля включает темы, которые могут быть реализованы с использованием **электронного обучения и дистанционных образовательных технологий** по темам:

**МДК.04.01** Розничная торговля продовольственными товарами:  
Тема 1.1 Введение. Товар как объект коммерческой деятельности

Тема 1.2. Розничная торговля зерномучными товарами

Тема 1.3. Розничная торговля пищевыми концентратами

**МДК.04.02** Техника вычислений, учет и отчетность:

Тема 2. Общая характеристика учета

Тема 5. Простейшие методы и средства вычисления.

Тема 8.Материальная ответственность.

**МДК.04.03** Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники:

Тема 1.1. Охрана труда

Тема 2.1. Немеханическое оборудование

Тема 2.4. Подъемно-транспортное оборудование.

Тема 2.5. Дополнительные виды оборудования.

Содержание учебного модуля направлено на формирование общепрофессиональных компетенций:

ОК 1.

* Понимать сущность и социальную значимость профессии продавца, проявлять к ней устойчивый интерес.- раздел 1, тема 1.1.
* Понимание сущности и социальной значимости профессии продавца, проявление к ней устойчивого интереса. Раздел 3, глава 1, тема 1.1.
* Понимание сущности и социальной значимости применения немеханического оборудования, проявление профессионального интереса к новым видам мебели. Раздел 3,глава 2, тема 2.1.
* Понимание сущности и значимости этапа подготовки ККТ к работе. Раздел 2, глава 2, тема 2.6.

ОК 2.

* Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. – раздел 1, тема 1.2.
* Организация практической деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Раздел 3, глава 2, тема 2.2; тема 2.6.

ОК 3.

* Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.- раздел 1., тема 1.7
* Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. Раздел 3, глава 1, тема 1.1.; Раздел 3,глава 2, тема 2.2.;тема 2.6.

ОК 4.

* Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.- раздел 1, тема 1.2.
* Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Раздел 3, глава 1, тема 1.1.
* Поиск информации, необходимой для эффективного оформления журнала кассира-операциониста. Раздел 3,глава 2, тема 2.6.

ОК 5.

* Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.- раздел 1, тема 1.6.
* Использование интернет - технологий для изучения новых видов оборудования. Раздел 3.глава 2, тема 2.7.

ОК 6.

* Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.- раздел 1, тема 1.8.
* Работа в команде, эффективное общение с руководством и покупателями. Раздел 3.глава 2, тема 2,6.

ОК 7.

* Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.- раздел 1, тема 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12
* Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Раздел 3,глава 2, тема 2.3.

**2. Результаты освоения профессионального модуля.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. |
| ПК 2 | Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. |
| ПК 3 | Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. |
| ПК 4 | Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. |
| ПК 5 | Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. |
| ПК 6 | Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей. |
| ПК 7 | Изучать спрос покупателей. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Инвариантные целевые ориентиры программы воспитания** | |
| **ЦО** | **Целевые ориентиры** |
| **ЦОГВ** | **Гражданское воспитание** |
| ЦОГВ.1. | Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. |
| ЦОГВ.2. | Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. |
| ЦОГВ.3. | Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду |
| ЦОГВ.4. | Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан |
| ЦОГВ.5. | Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. |
| ЦОГВ.6. | Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах) |
| **ЦОПВ** | **Патриотическое воспитание** |
| ЦОПВ.1. | Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. |
| ЦОПВ.2. | Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. |
| ЦОПВ.3. | Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам |
| ЦОПВ.4. | Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. |
| **ЦОДНВ** | **Духовно-нравственное воспитание** |
| ЦОДНВ.1. | Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. |
| ЦОДНВ.2. | Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан |
| ЦОДНВ.3. | Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения |
| ЦОДНВ.4. | Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности |
| ЦОДНВ.5. | Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России |
| **ЦОЭВ** | **Эстетическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. |
| ЦОЭВ.2. | Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. |
| ЦОЭВ.3. | Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. |
| ЦОЭВ.4. | Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды |
| **ЦОФВ** | **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия** |
| ЦОФВ.1. | Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. |
| ЦОФВ.2. | Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. |
| ЦОФВ.3. | Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. |
| ЦОФВ.4. | Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. |
| ЦОФВ.5. | Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей |
| ЦОФВ.6. | Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ЦОФВ.7. | Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| **ЦОПТВ** | **Профессионально-трудовое воспитание** |
| ЦОПТВ.1. | Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. |
| ЦОПТВ.2. | Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. |
| ЦОПТВ.3. | Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОПТВ.4. | Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. |
| ЦОПТВ.5. | Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. |
| ЦОПТВ.6. | Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе |
| **ЦОЭВ** | **Экологическое воспитание** |
| ЦОЭВ.1. | Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. |
| ЦОЭВ.2. | Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды |
| ЦОЭВ.3. | Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. |
| ЦОЭВ.4. | Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми |
| **ЦОЦНП** | **Ценности научного познания** |
| ЦОЦНП.1. | Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки |
| ЦОЦНП.2. | Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности |
| ЦОЦНП.3. | Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. |
| ЦОЦНП.4. | Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ЦОЦНП.5. | Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЦОЦНП.6. | Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля 04**

**Выполнение работ по профессии 38.01.02 Продавец, контролер кассир**

**3.1.** Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов**  **профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего**  **часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | Самостоятельная работа обучающегося | Учебная, часов | Производственная,  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| ПК 2.1. – ПК 2.7.  ПК 3.1. – ПК 3.5. | **Раздел 1**. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных товаров | **230** | **104** | 36 | **50** | **76** | ***\**** |
| ПК 2.1. – ПК 2.7.  ПК 3.1. – ПК 3.5. | **Раздел 2**. Организация учета и техника вычислений товарно-материальных ценностей | **91** | **51** | 20 | **20** | **20** | ***\**** |
| ПК 2.1. – ПК 2.7.  ПК 3.1. – ПК 3.5. | **Раздел 3.** Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники | **114** | **70** | 26 | **32** | **12** | ***\**** |
|  | **Учебная практика** |  | **108** | | | |  |
|  | **Производственная практика** | **36** |  | | | | **36** |
|  | ***Всего:*** | ***471*** | ***225*** | *82* | ***102*** | ***108*** | ***36*** |

1. **3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | | **Объем часов** | | | | | | **Уровень освоения** |
| **Максим.**  **нагрузка** | | **Кол-во аудит**  **часов** | | **Самост.**  **работа** | |
| **1** | **2** | | | | | | **3** | | **4** | | **5** | | **6** |
| **Раздел 1. Идентификация, оценка качества, хранение и продажа продовольственных**  **товаров.**  **МДК 04.01** |  | | | | | | **154** | | **104** | | **50** | |  |
| **Тема 1.1 Введение** | **Содержание:** | | | | | | **4** | | **2** | | **2** | |  |
| **ОК 1** | | | | Предмет, цели, задачи и объекты товароведения. | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товар как объект коммерческой деятельности.  **Фрзс** Характеристика сетей продуктового ритейла г. Ульяновска  *Понимание сущности и социальной значимости профессии продавца, проявление к ней устойчивого интереса.* | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка доклада«История развития товароведения». | | | | | | - | | - | | 2 | | 2 |
| **Тема 1.2. Розничная торговля зерномучными товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Товароведная характеристика зерномучных товаров: муки, круп, | | | | 1 | | 1 | |  | | 2 |
| Товароведная характеристика макаронных изделий.  **Фрзс** *Характеристика зерновых культур, выращиваемых на территории Ульяновской области.*  *Обзор ассортимента муки ООО «Сахаровские мельницы», ОАО «Симбирскмука», макаронных изделий Димитровградской макаронной фабрики и ООО «Созвездие –Н», круп ООО «Даррос», ОАО «Димитровградский крупзавод»* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2  **ОК 4** | | Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных товаров. Сырье, производство, пищевая ценность, характеристика видов, | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.  **Фрзс** *Характеристика ассортимента хлебных товаров ОАО «Ульяновскхлебпром».- хлебозавода №1, №2, №3, Заволжского хлебокомбината.*  *Осуществлять поиск информации о деятельности и ассортименте хлебозаводов г. Ульяновска, для эффективного выполнения задач по реализации зерномучных товаров* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3 | | Изучение покупательского спроса, источники поступления зерномучных товаров | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки.  *Изучение покупательского спроса при продаже зерномучных товаров* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| продажа зерномучных товаров  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Практические занятия:** | | | | | | **4** | | **4** | | - | |  |
| 1.Распознавание зерномучных товаров, | | | | | | 1 | | 1 | |  | |  |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2. Особенности продажи зерномучных товаров | | | | | | 1 | | 1 | |  | |  |
| решение ситуационных задач  ***ОК 2.*** *Организовывать собственную деятельность по решению ситуаций, возникающих при продаже зерномучных товаров исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем* | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа:**   1. Подготовка доклада «Особенности упаковки зерномучных товаров» 2. Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» 3. Подготовка сообщения «Особенности современного производства хлебных товаров» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.3. Розничная торговля пищевыми концентратами** | **Содержание** | | | | | | **6** | | **4** | | **2** | |  |
| **ОК 7** | | Товароведная характеристика пищевых концентратов: пищевая ценность, сырье, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Изучение покупательского спроса, источники поступления особенности приемки.  Подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых концентратов  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Практическое занятие:**  Распознавание ассортимента пищевых концентратов | | | | | | **2**  1 | | **2**  1 | | - | | 2 |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа:**  Составление ассортиментной таблицы по теме «Пищевые концентраты» с указанием товаропроизводителей | | | | | | - | | - | | 2 | |  |
| **Тема 1.4. Розничная торговля плодоовощными товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | Товароведная характеристика свежих и переработанных овощей | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика грибов. | | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | Товароведная характеристика свежих и переработанных плодов, | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика свежих ягод  **Фрзс** *Обзор ассортимента плодоовощной продукции ООО «Агрокомплекс»* | | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3 | Изучение покупательского спроса, источники поступления плодоовощных товаров | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки. | | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| продажа плодоовощных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия:** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Распознавание плодоовощных товаров, изучение строения | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| определение дефектов. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2. Особенности продажи плодоовощных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| решение ситуационных задач) | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Самостоятельная работа:**  Подготовка сообщения « История консервирования»  Сбор информации об ассортименте экзотических плодов в розничных торговых предприятиях г.Ульяновска  Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции». | | | | | | -  -  - | | -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.5. Розничная торговля вкусовыми товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Значение вкусовых товаров в питании. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика  чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков, пряностей, приправ. | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | Товароведная характеристика алкогольных напитков. Влияние на организм, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| маркировка, упаковка, хранение. | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3  **ОК 7** | | Товароведная характеристика слабоалкогольных  Товароведная характеристика безалкогольных напитков. ***Фрзс*** *Характеристика ассортимента Ундоровского завода минеральных вод* | | | | 3  1 | | 1  1 | | 2 | | 2 |
| *«Волжанка», ООО «Лесная долина» и др. производителей безалкогольных напитков Ульяновской области*  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | |  | |  | | - | |
| 4 | | Изучение покупательского спроса, источники поступления вкусовых товаров, особенности приемки. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа вкусовых товаров. Применение Федерального закона «О защите прав потребителей» . | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия:** | | | | | |  | |  | |  | | 2 |
| 1.Распознавание вкусовых товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2. Особенности продажи вкусовых товаров | | | | | | 1 | | 1 | |  | | 2 |
| решение ситуационных задач | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа:** Доработка конспекта по теме «Пряности» с зарисовкой основных видов  Составление таблицы «Анализ показателей качества вин, пива по стандарту»  Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в России» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.6. Розничная торговля кондитерскими товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | | | | Товароведная характеристика крахмала, крахмалопродуктов | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Товароведная характеристика сахара, сахарозаменителей, меда. | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | | | | Товароведная характеристика кондитерских изделий. Классификации, пищевая ценность, сырье, производство, виды, ассортимент, требования к качеству, дефекты. | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения кондитерских товаров. | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3  **ОК 5** | | | | | Изучение покупательского спроса, источники поступления кондитерских товаров | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки. **Фрзс**  *Работа с Интернет-сайтами кондитерской фабрики «Глобус» и «Волжанка» по изучению каталога продукции, особенностей производства и фасовки*  *Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности* | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | | | | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| продажа кондитерских товаров  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Распознавание кондитерских товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2.Особенности продажи кондитерских товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| решение ситуационных задач. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Самостоятельная работа:**  Составление таблицы по фактическому ассортименту мучных кондитерских изделий в магазинах «Гулливер»  Подготовка к викторине по теме «История конфетных изделий»  Оформить таблицу «Показатели безопасности шоколада» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.7. Розничная торговля молочными товарами** | **Содержание** | | | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Товароведная характеристика молочных товаров: молока, сливок, | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| Товароведная характеристика мороженого, молочных консервов, кисломолочных продуктов.  **Фрзс** *Состояние рынка молочных товаров Ульяновской области Ознакомление с ассортиментом молочной продукции ОАО «Милан», ОАО «Био-тон», ОАО «Алев».* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | Товароведная характеристика твердых сычужных, мягких сычужных | | | | 3 | | 1 | | 2 | |  |
| Товароведная характеристика рассольных, кисломолочных и переработанных сыров | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 3  ***ОК 3.*** | | Изучение покупательского спроса, источники поступления молочных товаров | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| особенности приемки.  *Анализировать рабочую ситуацию по приемке товаров, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.* | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 4  **ОК 7** | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| продажа молочных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 1 | | 1 | | - | |
| **Практические занятия:** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| 1.Распознавание молочных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| 2.Особенности продажи молочных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| решение ситуационных задач.  **Самостоятельная работа:** | | | | | | 1 | | 1 | | - | |
| Обзор дополнительной литературы по теме « Роль упаковки для молочной про  дукции»  Доработка конспекта по теме «Кисломолочные продукты»  Подготовка сообщения «Сыворотка- продукт будущего» | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.8. Розничная торговля пищевыми жирами** | **Содержание** | | | | | | **9** | | **6** | | **3** | |  |
| 1 | | | Товароведная характеристика пищевых жиров: пищевая ценность, сырье, производство, ассортимент | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.  **Фрзс**  *Изучение ассортимента пищевых жиров ОАО «Молочный завод», ОАО «Алев», маслозаводов «Инзенский», «Вешкаймский»* | | | 2 | | 1 | | 1 | |
| 2  **ОК 7** | | | Изучение покупательского спроса, источники поступления пищевых жиров, особенности приемки. | | | 1 | | 1 | |  | | 2 |
| Подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа пищевых жиров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Практическое занятие** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| Распознавание пищевых жиров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| расшифровка маркировки, определение вида упаковки. | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа**  Подбор материала для создания презентации «Спред»  **ОК 6.** *Работать в команде, эффективно общаться с коллегами*  Составление таблицы «Сходство и различие коровьего масла и спредов» | | | | | | -  - | | -  - | | 1  2 | |  |
| **Тема 1.9. Розничная торговля яичными товарами и продуктами их переработки** | **Содержание** | | | | | | **6** | | **4** | | **2** | |  |
| **ОК 7** | | **Фрзс** Состояние рынка яйца и продуктов его переработки, предприятия- изготовители области: Агролайн, Симбирская, , Вешкаймская, Елховская, Николаевская птицефабрики и т.д.. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории. Виды яйцепродуктов.Требования к качеству. Допустимые и недопустимые дефекты. Потери при транспортировании, хранении и продаже. Упаковка, маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яйцепродуктов. | | | | 1 | | 1 | | - | | 2 |
| Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа яичных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| **Практическое занятие** | | | | | |  | |  | |  | |  |
| Распознавание яичных товаров  расшифровка маркировки. | | | | | | 1  1 | | 1  1 | | -  - | |  |
| **Самостоятельная работа** | | | | | |  | |  | |  | |
| Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Яичные товары | | | | | | - | | - | | 2 | |  |
| **Тема 1.10. Розничная торговля мясными товарами** |  | | **Содержание** | | | | **18** | | **12** | | **6** | |  |
| 1 | | Товароведная характеристика мяса убойных животных | | | | 1 | | 1 | | **-** | |  |
| Товароведная характеристика мяса птицы и дичи, субпродуктов, мясных полуфабрикатов. | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 2 | | Товароведная характеристика мясных гастрономических товаров.  **Фрзс** *Обзор ассортимента ОАО «Ульяновский мясокомбинат», Димитровградский мясокомбинат, Инзенский мясокомбинат, «Волжский бекон»* | | | | 4 | | 2 | | 2 | |  |
| 3 | | Изучение покупательского спроса, источники поступления мясных товаров | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| особенности приемки | | | | 3 | | 1 | | 2 | |
| 4  **ОК 7** | | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| продажа мясных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 1 | | 1 | |  | |
|  | **Практические занятия**  1.Распознавание мясных товаров, расшифровка маркировки | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| определение видов оболочек колбасных изделий. | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| 2.Особенности продажи мясных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - | |  |
| решение ситуационных задач | | | | | | 1 | | 1 | |  | |
| **Самостоятельная работа**  Доработать конспект по теме «Мясные кулинарные изделия»  Работа с материалами Интернет-сайта программы «Контрольная закупка» по теме «Вареные колбасные изделия»  **Фрзс** Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети г. Ульяновска | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | 2  2  2 | |  |
| **Тема 1.11.Розничная торговля рыбными товарами** | **Содержание** | | | | | | | **15** | | **12** | | **3** |  |
| 1 | Товароведная характеристика основных промысловых семейств. | | | | | | 1 | | 1 | | - | 2 |
| Рыба живая, охлажденная, мороженая | | | | | | 1 | | 1 | | - |
| 2 | Товароведная характеристика рыбных гастрономических товаров. | | | | | | 4 | | 2 | | 2 | 2 |
| 3 | Изучение покупательского спроса, источники поступления рыбных товаров | | | | | | 1 | | 1 | | - |  |
| особенности приемки | | | | | | 2 | | 1 | | 1 |
| 4  **ОК 7** | Подготовка к продаже, размещение и выкладка | | | | | | 1 | | 1 | |  |  |
| продажа рыбных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действую*  *щими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | | | 1 | | 1 | | - |
| **Практические занятия** | | | | | | |  | |  | |  |  |
| 1Распознавание рыбных товаров | | | | | | | 1 | | 1 | | - |  |
| расшифровка маркировки, определение дефектов. | | | | | | | 1 | | 1 | |  |
| 2.Особенности продажи рыбных товаров | | | | | | | 1 | | 1 | |  |  |
| решение ситуационных задач | | | | | | | 1 | | 1 | |  |
| **Самостоятельная работа:**  **фрзс**.Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров в ритейле «Магнит»  Изучение отличительных признаков рыб разных семейств  Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы» | | | | | | | -  -  - | | -  -  - | | -  2  1 |  |
| **Тема 1.12.Розничная торговля продуктами детского питания** | **Содержание** | | | | | | | **6** | | **4** | | **2** |  |
| 1  **ОК 7** | | | Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | | | 1 | | 1 | | - | 2 |
| Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка, продажа рыбных товаров.  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами ,стандартами и Правилами продажи товаров.* | | | | 3 | | 1 | | 2 |
|  | | | **Практическое занятие** | | | |  | |  | |  |  |
| Распознавание ассортимента продуктов детского питания | | | | 1 | | 1 | | - |  |
| расшифровка маркировки. | | | | 1 | | 1 | | - |
| **Самостоятельная работа:**  **фрзс**Изучение фактического ассортимента продуктов детского питания в торговых предприятиях АО «Гулливер» | | | | - | | - | | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.04.01.**  **Аудиторная самостоятельная работа:**  - работа с учебником;  - оформление конспектов тем;  - составление таблиц,  - работа с нормативными документами, инструкциями, рекомендациями, правилами  - решение ситуационных задач на практических занятиях  - выполнение практических заданий с использованием методических руководств  **Виды внеаудиторной самостоятельной работы:**  - доработка конспекта с использованием дополнительной литературы  - подготовка к контрольной работе  - написание рефератов, сообщений  - - подготовка к экзамену |  |  |  |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы МДК.04.01.**  **«Розничная торговля продовольственными товарами**» |  |  | **50** |  |
| 1. Подготовка доклада«История развития товароведения». |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка доклада «Особенности упаковки зерномучных товаров» |  |  | 2 |  |
| 1. Составление ассортиментной таблицы по теме «Новые виды круп» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения «Особенности современного производства хлебных товаров» |  |  | 2 |  |
| 1. Составление ассортиментной таблицы по теме «Пищевые концентраты» с указанием товаропроизводителей |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения « История консервирования» |  |  | 2 |  |
| 1. Сбор информации об ассортименте экзотических плодов в розничных торговых предприятиях г.Ульяновска |  |  | 2 |  |
| 1. Моделирование плоскостной карточки по теме: «Периоды хранения плодоовощной продукции». |  |  | 2 |  |
| 1. Доработка конспекта по теме «Пряности» с зарисовкой основных видов |  |  | 2 |  |
| 1. Составление таблицы «Анализ показателей качества вин, пива по стандарту» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения «Обзор рынка чая и кофе в России» |  |  | 2 |  |
| 1. Составление таблицы по фактическому ассортименту мучных кондитерских изделий в магазинах «Гулливер» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка к викторине по теме «История конфетных изделий» |  |  | 2 |  |
| 1. Оформить таблицу «Показатели безопасности шоколада» |  |  | 2 |  |
| 1. Обзор дополнительной литературы по теме « Роль упаковки для молочной продукции» |  |  | 2 |  |
| 1. Доработка конспекта по теме «Кисломолочные продукты» |  |  | 2 |  |
| 1. Подготовка сообщения «Сыворотка- продукт будущего» |  |  | 2 |  |
| 1. Подбор материала для создания презентации «Спред» |  |  | 1 |  |
| 1. Составление таблицы «Сходство и различие коровьего масла и спредов» |  |  | 2 |  |
| 1. Работа с материалами программы «Контрольная закупка» по теме «Яичные товары |  |  | 2 |  |
| 1. Доработать конспект по теме «Мясные кулинарные изделия» |  |  | 2 |  |
| 1. Работа с материалами Интернет-сайта программы «Контрольная закупка» по теме «Вареные колбасные изделия» |  |  | 2 |  |
| 1. **Фрзс** Анализ фактического ассортимента мясных полуфабрикатов в розничной торговой сети г. Ульяновска |  |  | 2 |  |
| 1. Сбор информации по фактическому ассортименту рыбных гастрономических товаров в ритейле «Магнит» |  |  | - |  |
| 1. Изучение отличительных признаков рыб разных семейств |  |  | 2 |  |
| 1. Оформление таблицы «Способы замораживания рыбы» |  |  | 1 |  |
| 1. **фрзс**Изучение фактического ассортимента продуктов детского питания в торговых предприятиях АО «Гулливер» |  |  | 2 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***1*** | ***2*** | | | | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** |
|  | **Раздел ПМ 04.** |  | | | | **71** | **51** | **20** |  |
|  | **Раздел 2**.  **МДК.04.02.**  Организация учета и техника вычислений товарно-материальных ценностей | **ЗНАТЬ:***Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; методологические основы бухгалтерского учета, объекты бухгалтерского учета ,учет товарных и кассовых операций, учет основных средств, инвентаризация товарно-материальных ценностей, расчет стоимости покупки, таксировку накладных ,бухгалтерскую отчетность.*  ***УМЕТЬ:*** *Использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности; выполнять работы по оформлению товарных и кассовых документов, актов на расхождения при приемке товаров.* | | | |  |  |  |  |
|  | **Тема 1.**.**Задачи и содержание учебной дисциплины.**  ОК 1 | **Содержание** | | | | **1** | **1** | **-** |  |
|  | 1 | Задачи и содержание учебной дисциплины «Техника вычисления, учет и отчетность».  Связь учебной дисциплины с другими дисциплинами, значение и цель дисциплины.  Организация бухгалтерского учета в торговых организациях  *ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости профессии «Товаровед-эксперт», привитие устойчивого интереса к профессии.* | | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Тема 2.**  **Общая характеристика учета** | | **Содержание** | | | | **4** | **2** | **2** |  |
| 1. | | Характеристика хозяйственного учета: бухгалтерского, оперативного, статистического. Сущность, роль, и значение . | | 1 | 1 |  | 2 |
| 2. | | Измерители, применяемые в учете. Организация бухгалтерского учета | | 1 | 1 |  | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Работа над конспектом по дисциплине: « Техника вычисления, учет и отчетность » | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 3. Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле**  ОК 2;ПК3.1. | | **Содержание** | | | | **6** | **4** | **2** |  |
| 1. | | Основные показатели хозяйственной деятельности: товарооборот, торговые скидки, надбавки, издержки обращения, валовый доход, рентабельность. | | 1 | 1 |  | 2 |
| 2. | | Виды цен: оптовые, розничные, свободные, продажные. порядок расчета свободных розничных цен на предприятиях торговли.  *ОК 2. Выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества при определении свободных розничных цен.*  *Изучение основных показателей хозяйственной деятельности на предприятии АО «Гулливер».* | | 1 | 1 |  | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Расчет розничных цен. | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Доработка конспектов лекции с применением компьютерной программы «Консультант плюс» | | 3 | 1 | 2 |  |
| **Тема 4. Основные положения теории вычислений**  ОК 5 | | **Содержание** | | | | **2** | **2** | **-** |  |
| 1. | | Понятие числа и его характеристика, преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений. | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Расчет именованных чисел  *ОК 5. Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности при преобразовании именованных чисел.* | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Тема 5. Простейшие методы и средства вычисления.**  ОК 6 | | **Содержание** | | | | **7** | **5** | **2** |  |
| 1. | | Общая характеристика видов и методов вычислений. Рациональные методы устных вычислений . | | 1 | 1 | - | 2 |
| 2. | | Приемы упрощения сложения, вычитания, умножения чисел. Расчетные таблицы | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Устный подсчет стоимости покупки, вычисление суммы сдачи | | 1 | 1 | - | 3 |
| 2. | | Составление расчетных таблиц. | | 1 | 1 | - | 3 |
| 3. | | Расчет поступивших и проданных товаров, выведение остатков товаров.  *ОК 6. Работа в бригаде, эффективное общение с коллегами, руководством при приемке товаров и работе с товарными документами.* | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | **ФРЗС** Подбор, изучение цен на торговых предприятиях АО «Гулливер», вычисление стоимости покупки. | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 6. Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычислений.**  **ПК1.3.** | | **Содержание** | | | | **6** | **4** | **2** |  |
| 1. | | Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах. | | 1 | 1 | - | 2 |
| 2. | | Техника и порядок работы с микрокалькуляторами. | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Подсчет стоимости покупки на микрокалькуляторе. Расчет количества товаров подлежащего отпуску на данную покупателем сумму денег | | 1 | 1 | - | 3 |
| 2. | | Товарные вычисления. Понятия о массе брутто, нетто, и тары. Вычисление стоимости и массы товара.  ПК1.3.Товарные вычисления при управлении запасами. | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | **ФРЗС** Вычисление стоимости покупки по ценам АО «Гулливер» на микрокалькуляторах. | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 7. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях**  ОК 2;  ОК 5; ПК1.3.. | | **Содержание** | | | | **11** | **7** | **4** |  |
| 1. | | | Проценты вычисления. Понятие начального числа, процентной суммы, процентной таксы.  *ОК 2. Выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества при вычислении процентных величин.* | 1 | 1 | - | 2 |
| 2. | | | Средние величины и порядок их вычисления. | 1 | 1 | - | 2 |
| 3. | | | Пропорциональное деление. | 1 | 1 | - | 2 |
| 4. | | | Товарные вычисления. Понятие о массе брутто, нетто и тары.  ПК1.3.Товарные вычисления при управлении запасами. | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | | Решение задач на вычисление процентных величин. | 1 | 1 | - | 3 |
| 2. | | | Решение задач на вычисление средних величин | 1 | 1 | - | 3 |
| 3. | | | Решение задач на определение заработной платы с применением пропорционального деления, на товарные вычисления.  *ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на микрокалькуляторах* | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | | Анализ процента выполнения плана товарооборота между магазинами АО «Гулливер» | 2 | - | 2 |  |
| 2. | | | Таксировка накладных на торговом предприятии. | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 8.Материальная ответственность.**  ОК 7  ОК 7 | | **Содержание** | | | | **4** | **2** | **2** |  |
| 1. | | Понятие, основные признаки , виды, формы, условия наступления. Договор о материальной ответственности . Первичный учет и отчетность материально ответственных лиц.  ОК 7. *Взятие на себя ответственности за работу членов бригады при проведении инвентаризации.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Оформление договора о материальной ответственности.  ОК 7. *Взятие на себя ответственности за работу членов бригады при проведении инвентаризации.* | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Изучение ПБУ «Учетная политика» 1/98 и подготовка информации. | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 9. Документальное оформление товарных операций.**  **ПК 1.2**  ОК 3  **ПК 1.2**  **ПК 1.4**  **ПК 1.1**  **ПК3.2.**  **ПК3.3.**  **ПК 3.5** | | **Содержание** | | | | **13** | **9** | **4** |  |
| 1. | | Порядок выдачи доверенностей на получение товаров, виды доверенностей, контроль за их использованием. | | 1 | 1 | - | 2 |
| 2. | | Сопроводительные документы, их назначение содержание, требования к оформлению.  ***ПК 1.2*** *Осуществление связи с поставщиками путём составления товарных документов* | | 1 | 1 | - | 2 |
| 3. | | Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству. Особенности оформления расхождений при приемки товаров  *ОК 3.Принятие решений при приемке товаров в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности.*  ***ПК 1.2*** *Осуществление связи с поставщиками путём составления товарных документов.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| 4. | | Оприходование товаров. Документальное оформление операций по реализации товаров  ***ПК 1.4*** *Оформление документации на поставку и реализацию товаров.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| 5. | | Учет товарных потерь. Виды переоценки товаров, документальное оформление.  **ПК 1.1** Контроль потребности в товарах с целью снижения товарных потерь.  ПК3.2. Планирование мероприятий по снижению товарных потерь. | | 1 | 1 | - | 2 |
| 6. | | Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок составления товарного отчета. Требования к качеству оформления товарного отчета.  ***ПК 3.5*** *Составление и оформление форм бухгалтерского учёта*  *.****Пк.3.3****. Организация работы коллектива на поиск путей сохранения качества товара и снижения товарных потерь* | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Изучение реквизитов документов и форм бухгалтерского учета по учету товарных операций.  Расчет естественной убыли. | | 1 | 1 | - | 3 |
| 2. | | Составление актов на расхождение при приемки товаров, на переоценку товаров. | | 1 | 1 | - | 3 |
| 3. | | Составление товарного отчета. | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Изучение нормативных актов при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс». | | 2 | - | 2 |  |
| 2. | | Изучение нормативных актов о расхождениях при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс» | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 10. Документальное оформление кассовых операций.**  **ПК 3.4**  **ПК 3.5**  **ПК 3.5** | | **Содержание** | | | | **8** | **6** | **2** |  |
| 1. | | Денежные средства, порядок их приема за проданные товары и оказанные услуги кассирами-операционистами.  Первичные документы по кассовым операциям: назначение, реквизиты, правила составления. | | 1 | 1 | - | 2 |
| 2. | | Порядок сдачи выручки в банк, документальное оформление. | | 1 | 1 | - | 2 |
| 3. | | Порядок ведения кассовой книги, ее назначение. Отчет кассира, его реквизиты, порядок составления.  ***ПК 3.4*** *Контроль за ходом составления кассовой книги и оценка результатов деятельности путём составления отчёта кассира.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| 4. | | Виды безналичных расчетов, их документальное оформление. Расчеты платежными поручениями. Расчеты аккредитивами. Расчеты чеками.  ***ПК 3.5*** *Оформление наличных и безналичных денежных документов.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| 5. | | Подотчетные суммы. Назначение порядок выдачи и приема остатка подотчетных сумм. Учет расчета с подотчетными лицами. Порядок составления авансового отчета. | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Оформление приходных и расходных кассовых ордеров. Составление авансового отчета.  Составление отчета кассира.  ***ПК 3.5*** *Оформление наличных и безналичных денежных документов.* | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | **ФРЗС** Решение производственных заданий по оформлению первичных кассовых документов в магазинах торговой сети АО «Гулливер» | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 11.Учет движения основных средств и нематериальных активов**  ОК 9  **ПК 1.1**  ОК 9 | | **Содержание** | | | | **4** | **2** | **2** |  |
| 1. | | Понятия об основных средствахи нематериальных активов. Понятие амортизации. Документы на поступление и списание основных средств и нематериальных активов.  *ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий по начислению амортизации основных средств.*  **ПК 1.1** *Выявление потребности в обеспечении торгового предприятия объектами материально-технического оснащения.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Расчет амортизации основных средств и нематериальных активов.  *ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий по начислению амортизации основных средств.* | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Изучение ПБУ 6/01 «Учет основных средств», ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» и подготовка информации. | | 2 | - | 2 |  |
| **Тема 12.Бухгалтерская отчётность предприятий: значение и виды, требования, порядок и сроки представления.**  ОК 4  ОК 4  **ПК 3.4** | | **Содержание** | | | | **3** | **2** | **1** |  |
| 1. | | Значение, виды, требования, порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности. Состав бухгалтерской отчетности. Требования к ее составлению.  *ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения Федерального закона «О бухгалтерском учёте».* | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Составление бухгалтерского баланса.  *ОК 4. Использование информации бухгалтерского учёта для составления отчётной документации Ф.№1 «Бухгалтерский баланс».*  ***ПК 3.4*** *Контроль за ходом составления бухгалтерского баланса и оценка результатов деятельности путём изучения бухгалтерского баланса* | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Изучение Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ, утвержденный Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34н и подготовка информации. | | 1 | - | 1 |  |
| **Тема 13.Инвентаризация товарно-материальных ценностей.**  ОК 7 | | **Содержание** | | | | **2** | **2** | **-** |  |
| 1. | | Инвентаризация как форма контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. Виды, цели, сроки и порядок проведения. Документальное оформление инвентаризации. Порядок и сроки утверждения результатов инвентаризации.  *ОК 7. Взятие на себя ответственности за работу членов команды (комиссии) при проведении инвентаризации.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Составление инвентаризационной описи. | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Тема 14.Налоги и налогообложение.**  ОК 7 | | **Содержание** | | | | **5** | **4** | **2** |  |
| 1. | | Государственные налоговые органы. Налог и налоговая система. Виды налогов, объекты, налогообложение, ставки, льготы. Формы отчетности.Порядок и сроки уплаты налогов. Налогоплательщики , их права и обязанности.  Налоги с доходов предприятий. Налоги на доходы граждан.  *ОК 7. Брать на себя ответственность за работу сотрудников при начислении налогов.* | | 1 | 1 | - | 2 |
| **Практические занятия** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Расчет НДФЛ. | | 1 | 1 | - | 3 |
| 2. | | Расчет налога на прибыль. | | 1 | 1 | - | 3 |
| **Самостоятельная работа** | | | |  |  |  |  |
| 1. | | Изучение Налогового кодекса, глава 25. | | 2 | - | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | | | | | ***20*** | | | |
|  | Работа над конспектом по дисциплине: « Техника вычисления, учет и отчетность » | | | | | *2* | | | |
|  | |  | | --- | | Доработка конспектов лекции с применением компьютерной программы «Консультант плюс» | | | | | | *2* | | | |
|  | **ФРЗС** Подбор, изучение цен на торговых предприятиях АО «Гулливер», вычисление стоимости покупки. | | | | | *2* | | | |
|  | **ФРЗС** Вычисление стоимости покупки по ценам АО «Гулливер» на микрокалькуляторах. | | | | | *2* | | | |
|  | Анализ процента выполнения плана товарооборота между магазинами АО «Гулливер» | | | | | *2* | | | |
|  | |  | | --- | | Таксировка накладных на торговом предприятии. | | | | | | *1* | | | |
|  | Изучение ПБУ «Учетная политика» 1/98 и подготовка информации. | | | | | *1* | | | |
|  | Изучение нормативных актов при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс». | | | | | *1* | | | |
|  | Изучение нормативных актов о расхождениях при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс» | | | | | *1* | | | |
|  | Изучение ПБУ 6/01 «Учет основных средств», ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» и подготовка информации. | | | | | *1* | | | |
|  | Изучение Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ, утвержденный Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34н и подготовка информации. | | | | | *1* | | | |
|  | **ФРЗС** Решение производственных заданий по оформлению первичных кассовых документов в магазинах торговой сети АО «Гулливер» | | | | | *2* | | | |
|  | Изучение Налогового кодекса, глава 25. | | | | | *2* | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | | | | | **Объем часов** | | | | | | **Уровень освоения** |
|  | **МАКС.** | | **АУД.** | **САМ.** | | |
|  | 1 | | 2 | | | | | 3 | | 4 | 5 | | | 6 |
|  | **Раздел ПМ** | |  | | | | | **76** | | **51** | **25** | | |  |
|  | **Раздел 2**.  **МДК.04.02.**  Организация учета и техника вычислений товарно-материальных ценностей | | **ЗНАТЬ:***Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; методологические основы бухгалтерского учета, объекты бухгалтерского учета ,учет товарных и кассовых операций, учет основных средств, инвентаризация товарно-материальных ценностей, расчет стоимости покупки, таксировку накладных ,бухгалтерскую отчетность.*  ***УМЕТЬ:*** *Использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности; выполнять работы по оформлению товарных и кассовых документов, актов на расхождения при приемке товаров.* | | | | |  | |  |  | | |  |
|  | **Тема 1.**.**Задачи и содержание учебной дисциплины.**  ОК 1 | | **Содержание** | | | | | **1** | | **1** | **-** | | |  |
|  | 1 | Задачи и содержание учебной дисциплины «Техника вычисления, учет и отчетность».  Связь учебной дисциплины с другими дисциплинами, значение и цель дисциплины.  Организация бухгалтерского учета в торговых организациях  *ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости профессии «Товаровед-эксперт», привитие устойчивого интереса к профессии.* | | | | 1 | | 1 | - | | | 2 |
| **Тема 2.**  **Общая характеристика учета** | | **Содержание** | | | | | **4** | | **2** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Характеристика хозяйственного учета: бухгалтерского, оперативного, статистического. Сущность, роль, и значение . | | 1 | | 1 | | |  | 2 | |
| 2. | | | Измерители, применяемые в учете. Организация бухгалтерского учета | | 1 | | 1 | | |  | 2 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Работа над конспектом по дисциплине: « Техника вычисления, учет и отчетность » | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 3. Характеристика особенностей вычислительных работ в торговле**  ОК 2;ПК3.1. | | **Содержание** | | | | | **6** | | **4** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Основные показатели хозяйственной деятельности: товарооборот, торговые скидки, надбавки, издержки обращения, валовый доход, рентабельность. | | 1 | | 1 | | |  | 2 | |
| 2. | | | Виды цен: оптовые, розничные, свободные, продажные. порядок расчета свободных розничных цен на предприятиях торговли.  *ОК 2. Выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества при определении свободных розничных цен.*  *Изучение основных показателей хозяйственной деятельности на предприятии ЗАО «Гулливер».* | | 1 | | 1 | | |  | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Расчет розничных цен. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Доработка конспектов лекции с применением компьютерной программы «Консультант плюс» | | 3 | | 1 | | | 2 |  | |
| **Тема 4. Основные положения теории вычислений**  ОК 5 | | **Содержание** | | | | | **2** | | **2** | | | **-** |  | |
| 1. | | | Понятие числа и его характеристика, преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Расчет именованных чисел  *ОК 5. Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности при преобразовании именованных чисел.* | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Тема 5. Простейшие методы и средства вычисления.**  ОК 6 | | **Содержание** | | | | | **7** | | **5** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Общая характеристика видов и методов вычислений. Рациональные методы устных вычислений . | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 2. | | | Приемы упрощения сложения, вычитания, умножения чисел. Расчетные таблицы | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Устный подсчет стоимости покупки, вычисление суммы сдачи | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 2. | | | Составление расчетных таблиц. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 3. | | | Расчет поступивших и проданных товаров, выведение остатков товаров.  *ОК 6. Работа в бригаде, эффективное общение с коллегами, руководством при приемке товаров и работе с товарными документами.* | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | **ФРЗС** Подбор, изучение цен на торговых предприятиях ЗАО «Гулливер», вычисление стоимости покупки. | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 6. Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычислений.**  **ПК1.3.** | | **Содержание** | | | | | **6** | | **4** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 2. | | | Техника и порядок работы с микрокалькуляторами. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Подсчет стоимости покупки на микрокалькуляторе. Расчет количества товаров подлежащего отпуску на данную покупателем сумму денег | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 2. | | | Товарные вычисления. Понятия о массе брутто, нетто, и тары. Вычисление стоимости и массы товара.  ПК1.3.Товарные вычисления при управлении запасами. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | **ФРЗС** Вычисление стоимости покупки по ценам ЗАО «Гулливер» на микрокалькуляторах. | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 7. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях**  ОК 2;  ОК 5; ПК1.3.. | | **Содержание** | | | | | **11** | | **7** | | | **4** |  | |
| 1. | | | | Проценты вычисления. Понятие начального числа, процентной суммы, процентной таксы.  *ОК 2. Выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества при вычислении процентных величин.* | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 2. | | | | Средние величины и порядок их вычисления. | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 3. | | | | Пропорциональное деление. | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 4. | | | | Товарные вычисления. Понятие о массе брутто, нетто и тары.  ПК1.3.Товарные вычисления при управлении запасами. | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | | Решение задач на вычисление процентных величин. | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 2. | | | | Решение задач на вычисление средних величин | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 3. | | | | Решение задач на определение заработной платы с применением пропорционального деления, на товарные вычисления.  *ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на микрокалькуляторах* | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | | Анализ процента выполнения плана товарооборота между магазинами ЗАО «Гулливер» | 2 | | - | | | 2 |  | |
| 2. | | | | Таксировка накладных на торговом предприятии. | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 8.Материальная ответственность.**  ОК 7  ОК 7 | | **Содержание** | | | | | **4** | | **2** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Понятие, основные признаки , виды, формы, условия наступления. Договор о материальной ответственности . Первичный учет и отчетность материально ответственных лиц.  ОК 7. *Взятие на себя ответственности за работу членов бригады при проведении инвентаризации.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Оформление договора о материальной ответственности.  ОК 7. *Взятие на себя ответственности за работу членов бригады при проведении инвентаризации.* | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Изучение ПБУ «Учетная политика» 1/98 и подготовка информации. | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 9. Документальное оформление товарных операций.**  **ПК 1.2**  ОК 3  **ПК 1.2**  **ПК 1.4**  **ПК 1.1**  **ПК3.2.**  **ПК3.3.**  **ПК 3.5** | | **Содержание** | | | | | **13** | | **9** | | | **4** |  | |
| 1. | | | Порядок выдачи доверенностей на получение товаров, виды доверенностей, контроль за их использованием. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 2. | | | Сопроводительные документы, их назначение содержание, требования к оформлению.  ***ПК 1.2*** *Осуществление связи с поставщиками путём составления товарных документов* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 3. | | | Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству. Особенности оформления расхождений при приемки товаров  *ОК 3.Принятие решений при приемке товаров в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности.*  ***ПК 1.2*** *Осуществление связи с поставщиками путём составления товарных документов.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 4. | | | Оприходование товаров. Документальное оформление операций по реализации товаров  ***ПК 1.4*** *Оформление документации на поставку и реализацию товаров.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 5. | | | Учет товарных потерь. Виды переоценки товаров, документальное оформление.  **ПК 1.1** Контроль потребности в товарах с целью снижения товарных потерь.  ПК3.2. Планирование мероприятий по снижению товарных потерь. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 6. | | | Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок составления товарного отчета. Требования к качеству оформления товарного отчета.  ***ПК 3.5*** *Составление и оформление форм бухгалтерского учёта*  *.****Пк.3.3****. Организация работы коллектива на поиск путей сохранения качества товара и снижения товарных потерь* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Изучение реквизитов документов и форм бухгалтерского учета по учету товарных операций.Расчет естественной убыли. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 2. | | | Составление актов на расхождение при приемки товаров, на переоценку товаров. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 3. | | | Составление товарного отчета. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Изучение нормативных актов при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс». | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| 2. | | | Изучение нормативных актов о расхождениях при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс» | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 10. Документальное оформление кассовых операций.**  **ПК 3.4**  **ПК 3.5**  **ПК 3.5** | | **Содержание** | | | | | **8** | | **6** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Денежные средства, порядок их приема за проданные товары и оказанные услуги кассирами-операционистами.  Первичные документы по кассовым операциям: назначение, реквизиты, правила составления. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 2. | | | Порядок сдачи выручки в банк, документальное оформление. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 3. | | | Порядок ведения кассовой книги, ее назначение. Отчет кассира, его реквизиты, порядок составления.  ***ПК 3.4*** *Контроль за ходом составления кассовой книги и оценка результатов деятельности путём составления отчёта кассира.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 4. | | | Виды безналичных расчетов, их документальное оформление. Расчеты платежными поручениями. Расчеты аккредитивами. Расчеты чеками.  ***ПК 3.5*** *Оформление наличных и безналичных денежных документов.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| 5. | | | Подотчетные суммы. Назначение порядок выдачи и приема остатка подотчетных сумм. Учет расчета с подотчетными лицами. Порядок составления авансового отчета. | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Оформление приходных и расходных кассовых ордеров. Составление авансового отчета.  Составление отчета кассира.  ***ПК 3.5*** *Оформление наличных и безналичных денежных документов.* | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | **ФРЗС** Решение производственных заданий по оформлению первичных кассовых документов в магазинах торговой сети ЗАО «Гулливер» | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 11.Учет движения основных средств и нематериальных активов**  ОК 9  **ПК 1.1**  ОК 9 | | **Содержание** | | | | | **4** | | **2** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Понятия об основных средствахи нематериальных активов. Понятие амортизации. Документы на поступление и списание основных средств и нематериальных активов.  *ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий по начислению амортизации основных средств.*  **ПК 1.1** *Выявление потребности в обеспечении торгового предприятия объектами материально-технического оснащения.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Расчет амортизации основных средств и нематериальных активов.  *ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий по начислению амортизации основных средств.* | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Изучение ПБУ 6/01 «Учет основных средств», ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» и подготовка информации. | | 2 | | - | | | 2 |  | |
| **Тема 12.Бухгалтерская отчётность предприятий: значение и виды, требования, порядок и сроки представления.**  ОК 4  ОК 4  **ПК 3.4** | | **Содержание** | | | | | **3** | | **2** | | | **1** |  | |
| 1. | | | Значение, виды, требования, порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности. Состав бухгалтерской отчетности. Требования к ее составлению.  *ОК 4. Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения Федерального закона «О бухгалтерском учёте».* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Составление бухгалтерского баланса.  *ОК 4. Использование информации бухгалтерского учёта для составления отчётной документации Ф.№1 «Бухгалтерский баланс».*  ***ПК 3.4*** *Контроль за ходом составления бухгалтерского баланса и оценка результатов деятельности путём изучения бухгалтерского баланса* | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Изучение Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ, утвержденный Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34н и подготовка информации. | | 1 | | - | | | 1 |  | |
| **Тема 13.Инвентаризация товарно-материальных ценностей.**  ОК 7 | | **Содержание** | | | | | **2** | | **2** | | | **-** |  | |
| 1. | | | Инвентаризация как форма контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. Виды, цели, сроки и порядок проведения. Документальное оформление инвентаризации. Порядок и сроки утверждения результатов инвентаризации.  *ОК 7. Взятие на себя ответственности за работу членов команды (комиссии) при проведении инвентаризации.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Составление инвентаризационной описи. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | |  | |  | |  | | |  |  | |
| **Тема 14.Налоги и налогообложение.**  ОК 7 | | **Содержание** | | | | | **5** | | **4** | | | **2** |  | |
| 1. | | | Государственные налоговые органы. Налог и налоговая система. Виды налогов, объекты, налогообложение, ставки, льготы. Формы отчетности.Порядок и сроки уплаты налогов. Налогоплательщики , их права и обязанности.  Налоги с доходов предприятий. Налоги на доходы граждан.  *ОК 7. Брать на себя ответственность за работу сотрудников при начислении налогов.* | | 1 | | 1 | | | - | 2 | |
| **Практические занятия** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Расчет НДФЛ. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| 2. | | | Расчет налога на прибыль. | | 1 | | 1 | | | - | 3 | |
| **Самостоятельная работа** | | | | |  | |  | | |  |  | |
| 1. | | | Изучение Налогового кодекса, глава 25. | | 2 | | - | | | 2 |  | |
|  | **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | | | | | | | *25* | | | | | | |
|  | Работа над конспектом по дисциплине: « Техника вычисления, учет и отчетность » | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | |  | | --- | | Доработка конспектов лекции с применением компьютерной программы «Консультант плюс» | | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | **ФРЗС** Подбор, изучение цен на торговых предприятиях ЗАО «Гулливер», вычисление стоимости покупки. | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | **ФРЗС** Вычисление стоимости покупки по ценам ЗАО «Гулливер» на микрокалькуляторах. | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Анализ процента выполнения плана товарооборота между магазинами ЗАО «Гулливер» | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | |  | | --- | | Таксировка накладных на торговом предприятии. | | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Изучение ПБУ «Учетная политика» 1/98 и подготовка информации. | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Изучение нормативных актов при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс». | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Изучение нормативных актов о расхождениях при приемке товаров с использованием программы «Консультант Плюс» | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Изучение ПБУ 6/01 «Учет основных средств», ПБУ 14/2000 «Учет нематериальных активов» и подготовка информации. | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Изучение Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ, утвержденный Приказом Минфина РФ от 29.07.98 №34н и подготовка информации. | | | | | | | *1* | | | | | | |
|  | **ФРЗС** Решение производственных заданий по оформлению первичных кассовых документов в магазинах торговой сети ЗАО «Гулливер» | | | | | | | *2* | | | | | | |
|  | Изучение Налогового кодекса, глава 25. | | | | | | | *2* | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,**  **самостоятельная работа обучающихся** | | **максимальн** | **В т.ч.** | | **Уровень освоения** |
| **аудиторные** | **самост оят** |
| **1** | **2** | | **3** |  |  | **4** |
| **Раздел ПМ 04** |  | |  |  |  |  |
| **Раздел 3**  **МДК 04.03.**  **Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники** | **иметь практический опыт:**  эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации; соблюдения правил охраны труда; эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;  **уметь:**  использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;  осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS-терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;  **знать:**  классификацию торгового оборудования и контрольно-кассовой техники, назначение, требования к эксплуатации, особенности устройства; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения и профилактики производственного травматизма;  документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию и устройство ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям; инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира, виды опасных и вредных произ-ных факторов на рабочем месте, способы предупреждения произ-ных травм и заболеваний. | | **102** | **70** | **32** |  |
| **Введение.**  **Глава 1**  **Тема 1.1**. Охрана труда | **иметь практический опыт:**  соблюдения правил безопасной эксплуатации торгового оборудования ;  **уметь:**  использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; предупреждать электротравматизм;  **знать:**  правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; причины возникновения пожаров в торговых предприятиях | |  |  |  |  |
| **Содержание** | | **11** | **6** | **5** |  |
| 1  ОК 1 | Документы по охране труда и их положения. Служба надзора и контроля за соблюдением техники безопасности и правил торговли. *Понимание сущности и социальной значимости профессии продавца, проявление к ней устойчивого интереса.* | 1 | 1 | - | 1 |
| Виды инструктажа, содержание журнала по технике безопасности. Ответственность за соблюдение правил ТБ. Инструкция по ТБ для продавца. | 2 | 1 | 1 | 2 |
| 2  ОК 3 | Электробезопасность: опасность поражения электрическим током. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Технические средства и способы защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.*Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.* | 2 | 1 | 1 | 2 |
| 3  ОК 3 | Пожарная безопасность: понятие, правила пожарной безопасности, организация пожарной охраны, основные причины пожаров в предприятиях. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Средства тушения пожаров, пожарная сигнализация. Действия работников при возникновении пожаров. *Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.* | 2 | 1 | 1 | 2 |
| **Глава 2.**  Оборудование и контрольно-кассовая техника торговых предприятий | **иметь практический опыт:**  эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования в торговой организации; эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;  **уметь:**  использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда. Осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS-терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;  **знать:**  классификацию торгового оборудования, его назначение, требования к его эксплуатации, особенности устройства; общие правила эксплуатации оборудования. Документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ; классификацию и устройство ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки подлинности и платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям; инструкцию по технике безопасности для контролера-кассира, виды опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте, способы предупреждения производственных травм и заболеваний. | | **94** | **64** | **30** | - |
| **Тема 2.1**. Немеханическое оборудование | **Содержание** | | 8 | 4 | 4 | - |
| 1  ОК 1 | Торговая мебель магазинов различных типов, классификация, требования, предъявляемые к мебели. *Понимание сущности и социальной значимости применения немеханического оборудования, проявление профессионального интереса к новым видам мебели.* | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Характеристика типов торговой мебели. Тара-оборудование: понятие, виды, требования, преимущества. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | Торговый инвентарь, понятие, классификация. Техника безопасной эксплуатации торгового инвентаря. Использование инвентаря в проведении оценки качества товаров | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Складское немеханическое оборудование, классификация, назначение, виды. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **Тема 2.2.** Торговое измерительное оборудование. | **Содержание** | | 23 | 16 | 7 | - |
| 1 | Понятие взвешивания, значение торгового измерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам. | 1 | 1 | - | 1 |
| Классификация, индексация торгового измерительного оборудования. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | Весы настольные циферблатные; устройство, назначение основных частей весов. Установка и подготовка весов к работе. | 1 | 1 | - | 1 |
| Правила взвешивания и безопасной эксплуатации весов настольных циферблатных  **ФРЗС**  *Анализ соблюдения правил эксплуатации торгового измерительного оборудования на предприятиях розничной торговли г. Ульяновска* | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 3  ОК 4 | Весы электронные настольные: виды, маркировка, устройство, назначение основных частей. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Установка, правила взвешивания на весах электронных. Правила безопасной эксплуатации настольных электронных весов. *Осуществление поиска и использования информации о новых видах измерительного оборудования, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач.* | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 4  ОК 3 | Весы товарные: виды, маркировка, устройство, назначение основных частей. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Установка, правила эксплуатации весов товарных. Правила безопасной эксплуатации товарных весов *Анализ рабочей ситуации, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы* | 1 | 1 | - | 1 |
| **Практические занятия.** | |  |  |  |  |
| 29 | Распознавание мер массы и объема, уход за ними.  Поверка измерительного оборудования в торговле. | 2 | 1 | 1 |  |
| Клеймение торгового измерительного оборудования. Ответственность работников торговли за соблюдение правил взвешивания. | 2 | 1 | 1 |  |
| 30  ОК 2 | Подготовка весов настольных циферблатных | 1 | 1 | - |  |
| Взвешивание на весах настольных циферблатных. *Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* | 1 | 1 | - |  |
| 31 | Подготовка весов электронных | 1 | 1 | - |  |
| Взвешивание на электронных весах | 1 | 1 | - |  |
| 32 | Подготовка товарных весов. | 1 | 1 | - |  |
| Взвешивание на весах товарных. | 1 | 1 | - |  |
| **Тема 2.3**. Торговое холодильное оборудование | **Содержание** | | 12 | 8 | 4 | - |
| 1 | Понятие, значение охлаждения в торговле продовольственными товарами. Искусственное и естественное охлаждение. | 1 | 1 | - | 1 |
| Безмашинные способы охлаждения: понятие, виды, характеристика | 1 | 1 | - | 1 |
| 2 | Машинное охлаждение, его сущность. Хладагенты: понятие, виды, характеристика. Забота об экологии. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. Холодильные агрегаты | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | Классификация торгового холодильного оборудования, буквенно-цифровая индексация | 2 | 1 | 1 | 2 |
| Характеристика отдельных видов, техника безопасности, правила эксплуатации. | 2 | 1 | 1 | 2 |
| **Практическое занятие.** | | - | - | - | - |
| 33  ОК 7 | **ФРЗС** Распознавание видов холодильного оборудования в продовольственных магазинах г. Ульяновска | 1 | 1 | - |  |
| Эксплуатация холодильного оборудования. Новые системы размораживания  *Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.* | 1 | 1 | - |  |
| **Тема 2.4**. Подъемно-транспортное оборудование. | **Содержание** | | 6 | 4 | 2 | - |
| 1 | Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле. Классификация подъемно-транспортного оборудования. | 2 | 1 | - | 1 |
| Средства малой механизации: назначение, виды, характеристика. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | Лифт грузовой: понятие, виды, устройство, принцип действия, | 2 | 1 | - | 1 |
| Требования безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Тема 2.5**. Дополнительные виды оборудования. | **Содержание** | | 6 | 2 | 4 | - |
| 1 | Значение в торговле, виды, устройство, принцип действия измельчительно-режущего (механического), фасовочно-упаковочного, оборудования для приготовления и продажи напитков. | 3 | 1 | 2 | 1 |
| Правила безопасной эксплуатации измельчительно-режущего (механического), фасовочно-упаковочного, оборудования для приготовления и продажи напитков.  **ФРЗС** *Анализ соблюдения правил безопасной эксплуатации торгового оборудования на предприятии производственного обучения* | 3 | 1 | 2 | 1 |
| **Тема 2.6.** Контрольно-кассовая техника | **Содержание** | | 32 | 26 | 6 | - |
| 1 | Значение расчета с применением контрольно-кассовой техники. Способы денежных расчетов с покупателями. Требования к расчетным операциям. | 1 | 1 | - | 1 |
| Содержание законодательных актов, регламентирующих применение контрольно-кассового оборудования | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | Классификация контрольно-кассовой техники, основные функциональные особенности отдельных типов ККМ. Понятие квалификации, порядок формирования знаний, умений, навыков. | 1 | 1 | - | 1 |
| Квалификационная характеристика контролера-кассира. Организация рабочего места контролера-кассира, инвентарь кассира.  **ФРЗС** Распознавание вредных факторов условий труда, приводящих к заболеваниям на предприятии производственной практики. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | Типовые правила эксплуатации ККТ | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Алгоритм работы кассира в начале рабочего дня и в течение дня.Порядок обслуживания и расчета с покупателем. | 1 | 1 | - | 1 |
| 4 | Типовые правила эксплуатации ККТ | 1 | 1 | - | 1 |
| Окончание работы на ККТ | 1 | 1 | - | 1 |
| 5  ОК 6 | Обрыв контрольной ленты, невыход чека (выход чека с нечеткими реквизитами), возврат денег покупателю по неиспользованному (ошибочному) чеку. *Работа в команде, эффективное общение с руководством и покупателями.* | 1 | 1 | - | 1 |
| Безналичные способы расчета с покупателями. | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **Практические занятия.** | |  |  |  |  |
| 34 | Устройство контрольно-кассовой техники | 1 | 1 | - |  |
| Назначение основных частей контрольно-кассовой техники | 2 | 1 | 1 |  |
| 35  ОК 1 | Подготовка контрольно-кассовой техники к работе | 1 | 1 | - |  |
| Проведение работ на начало дня. *Понимание сущности и значимости этапа подготовки ККТ к работе* | 1 | 1 | - |  |
| 36  ОК 3 | Работа на контрольно-кассовой технике. | 1 | 1 | - |  |
| Устранение простейших неисправностей на контрольно-кассовой технике  *Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности.* | 1 | 1 | - |  |
| 37  ОК 6 | Порядок расчета с покупателями. *Работа в команде, эффективное общение с покупателями.* | 2 | 1 | 1 |  |
| Признаки подлинности и платежности Билетов Банка России.  **ФРЗС** *Особенности расчета через ККТ в торговых сетях «Гулливер», «Магнит», «Симбирка»* | 1 | 1 | - |  |
| 38  ОК 4 | Окончание работы на контрольно-кассовой технике | 1 | 1 | - |  |
| Расшифровка реквизитов Z-отчета. *Поиск информации, необходимой для эффективного оформления журнала кассира-операциониста* | 1 | 1 | - |  |
| 39 | Оформление документов по кассовым операциям | 1 | 1 | - |  |
| Выведение результата работы кассира | 1 | 1 | - |  |
| **40**  **41**  ОК 2 | Эксплуатация контрольно-кассовой техники. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей | 2 | 2 | - |  |
| Оформление кассовой документации. *Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.* | 2 | 2 | - |  |
| **Тема 2.7.** Оборудование современного супермаркета | **Содержание** | | 7 | 4 | 3 | - |
| 1  ОК 5 | Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров (охранное оборудование): назначение, виды, принцип действия, правила использования. | 2 | 1 | 1 | 2 |
| Сканирующие устройства: назначение виды, принцип действия, правила эксплуатации.  Маркирующие, этикетировочное оборудование: назначение, виды, принцип действия, правила эксплуатации.  *Использование интернет - технологий для изучения новых видов оборудования.*  Техническое обслуживание контрольно-кассового оборудования. | 3 | 1 | 2 | 2 |
| 2 | Детекторы подлинности банкнот: назначение, виды, устройство, принцип действия. **ФРЗС** *Распознавание видов детекторов, применяемых в учебном магазине с использованием интернет ресурсов* | 1 | 1 | - | 2 |
| Машины для счета бумажных денег (счетчики банкнот): назначение, виды, правила эксплуатации | 1 | 1 | - | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.04.03.**  **Аудиторная самостоятельная работа:**  - работа с учебником;  - оформление конспектов тем;  - составление таблиц,  - работа с нормативными документами, инструкциями, рекомендациями, правилами  - решение ситуационных задач на практических занятиях  - выполнение практических заданий с использованием методических руководств  **Виды внеаудиторной самостоятельной работы:**  - доработка конспекта с использованием дополнительной литературы  - подготовка к контрольной работе  - написание рефератов, сообщений  - моделирование плоскостных опорных конспектов, алгоритмических карт по отдельным темам  - подготовка к зачету, к экзамену | | |  |  |  |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы МДК.04.03.**  **«**Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники»  1. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет  2. Классификация условий работ по степени электробезопасности  3. Первая помощь при поражении электрическим током.  4. Основные причины пожаров в предприятиях,  5. Действия работников при возникновении пожаров.  6. Ответственность за соблюдение правил ТБ.  7. Тара-оборудование: понятие, виды, требования, преимущества.  8. Складское немеханическое оборудование, классификация, назначение, виды.  9. Расшифровать буквенно-цифровую индексацию весов настольных циферблатных  10. Правила безопасности при эксплуатации весов циферблатных  11. Расшифровать маркировку, дать техническую характеристику весов электронных  12. Правила безопасной эксплуатации настольных электронных весов  13. Расшифровать маркировку, дать техническую характеристику весов товарных  14. Правила безопасной эксплуатации товарных весов  15. Уход за мерами массы и объема,  16. Ответственность работников торговли за соблюдение правил взвешивания.  17. Холодильные агрегаты: назначение, виды, характеристика  18. Правила техники безопасностипри эксплуатации холодильного оборудования  19. Расшифровать буквенно-цифровую индексацию холодильного оборудования  20. Классификация подъемно-транспортного оборудования.  21. Требования безопасности при эксплуатации средств малой механизации  22. Значение в торговле, виды, устройство, принцип действия «Термопак»  23. Правила безопасной эксплуатации «Термопак»  24. Значение в торговле, виды, устройство, принцип действия охладителя напитков (ОН-30).  25. Правила безопасной эксплуатации охладителя напитков (ОН-30)..  26. Способы денежных расчетов с покупателями.  27. Порядок регистрации ККТ в налоговых органах  28. Квалификационная характеристика контролера-кассира.  29. Устройство контрольно-кассовой техники  30. Анализ условий труда кассира в учебных магазинах сети «Гулливер»  31.Анализ соблюдения правил расчета с покупателями в торговых сетях «Магнит», «Рубль Бум»  32. Маркирующие оборудование: назначение, виды, принцип действия, правила эксплуатации.  33. Этикетировочное оборудование: назначение, виды, принцип действия, правила эксплуатации. | | |  |  | **32**  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  0,5  0,5  1  1 |  |
| **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**  **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  **Виды работ**  **Иметь практический опыт** обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров | | | \* | **108** |  |  |
| **Вводное занятие.** Инструктаж:  - по правилам внутреннего распорядка,  - по правилам санитарии и гигиены,  -по технике пожарной безопасности в магазине,  -по охране труда, по технике безопасности для продавца, контролера–кассира на рабочем месте,  -по сохранности товарно-материальных ценностей.  Определение типа, планировки торгового зала предприятия, методов обслуживания покупателей в торговом предприятии. | | |  | **6** |  |  |
| **Тема 1.Организация и технология продажи бакалейных товаров.**  1.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  1.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.  1.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  1.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  1.5.Обслуживать,консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  1.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  1.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| **Тема 2.Организация и технология продажи хлебобулочных товаров**  2.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  2.2..Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  2.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  2.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  2.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  2.5.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  2.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  2.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **6** |  |  |
| Тема 3. **Организация и технология продажи плодоовощных товаров**  3.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  3.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  3.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  3.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  3.5..Обслуживать,консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  3.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  3.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| Тема 4. **Организация и технология продажи вкусовых товаров**  4.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  4.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  4.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов  4.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.  4.5.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  4.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  4.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| Тема 5. **Организация и технология продажи кондитерских товаров**  5.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.  5.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  5.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.  5.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  5.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  5.5.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  5.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  5.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| Тема 6. **Организация и технология продажи молочных товаров, в том числе яичных товаров и пищевых жиров.**  6.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  6.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  6.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  6.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.  6.5.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  6.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  6.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| Тема 7. **Организация и технология продажи мяса и мясных товаров**  7.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  7.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  7.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  7.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.  7.5.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  7.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  7.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| Тема 8**. Организация и технология продажи рыбных товаров**  8.1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  8.2.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов  8.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  8.4.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.  8.5.Обслуживать,консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.  8.6.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.  8.7.Изучать спрос покупателей. | | |  | **12** |  |  |
| Тема 9 **Работа на контрольно-кассовой технике**. **Расчеты с покупателями**  9.1.Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)  9.2.Организовать рабочее место кассира  9.3.Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS- терминалы, сканеры.  9.4. Оформлять документы по кассовым операциям  9.5. .Выполнять расчетные операции с покупателями.  9.6. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, в том числе с помощью  9.6. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, в том числе с помощью детекторов.  9.7. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги  9.8.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | | |  | **12** |  |  |
| **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**  **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  **Вводное занятие**  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Ознакомление со структурой работы учебно-производственного магазина  Овладение приёмами взвешивания  Овладение приёмами упаковки | | | \* | **36**  **3** |  |  |
| **Тема 1** Организация и технология продажи бакалейных товаров, хлебобулочных товаров, кондитерских товаров.  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.  Изучать спрос покупателей. | | |  | **6** |  |  |
| **Тема 2** Организация и технология продажи плодоовощных товаров  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.  Изучать спрос покупателей. | | |  | **6** |  |  |
| **Тема 3** Организация и технология продажи вкусовых товаров  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.  Изучать спрос покупателей. | | |  | **6** |  |  |
| **Тема 4** Организация и технология продажи молочных товаров в том числе яичных товаров и пищевых жиров.  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых  сопроводительных документов на поступившие товары.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.  Изучать спрос покупателей. | | |  | **6** |  |  |
| **Тема 5** Организация и технология продажи мяса и мясных товаров и рыбных товаров  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования  Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.  Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.  Изучать спрос покупателей. | | |  | **6** |  |  |
| **Тема 6** Работа на контрольно-кассовой технике. Расчеты с покупателями  Обучающийся должен:  - **иметь практический опыт:**  Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ)  Организовать рабочее место кассира  Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) – компьютеризированные кассовые машины – POS- терминалы, сканеры.  Оформлять документы по кассовым операциям  Выполнять расчетные операции с покупателями.  Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, в том числе с помощью детекторов.  Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги  Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | | |  | **3** |  |  |

1. **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля **ПМ 04** 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**:

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

Реализация профессионального модуля **МДК 04.02.** требует наличия

учебного кабинета:

**Оборудование учебного кабинета***:*

* стол для преподавателя - 2;
* столы для учащихся - 15;
* стулья - 31;
* классная доска - 2;
* экран - 1;
* встроенные шкафы - 4;
* компьютерные столы - 10;
* компьютеры - 7.

**Технические средства обучения**:

Лектор «2000»-1; микрокалькулятор - 20; ноутбук - 1; П.К-7.

Реализация профессионального модуля **МДК 04.03** предполагает наличие учебных кабинетов: «Техническое оснащение и охрана труда».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест**:

* Доска классная
* Стол, стул для преподавателя
* Столы, стулья для студентов
* контрольно-кассовая техника: Фискальный регистратор «Штрих» - 1 ед., POS-терминал «R-keeper», автономные: «Samsung» – 7 ед., ЭКР-3102Ф – 3 ед., ЭКР-2102Ф – 1 ед, Меркурий 111Ф – 1 шт., Меркурий 140Ф – 1 ед.
* детектор DORS 1000
* торговый инвентарь
* журналы кассира-операциониста
* торговое измерительное оборудование: РН-10Ц13У, РН-6Ц13У,

ВЭ-15Т, ВНУ-2/15

* комплект гирь

**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.

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа **учебной практики** реализуется на предприятиях розничной сети АО «Гулливер». Все торговые предприятия оснащены современным торгово-технологическим оборудованием, необходимым ассортиментом товаров, который насчитывает более 13 тысяч наименований. Созданы все условия для отработки программного материала по производственной практике обучающимися по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

Торговые предприятия оснащены контрольно-кассовой техникой (ККТ) – компьютеризированными кассовыми машинами – РОS-терминалами, фискальными регистраторами, детекторами, сканерами, оборудованием для защиты от несанкционированного выноса товаров, маркирующим, этикетировочным оборудованием, терминалами сбора данных (ТСД).

В торговом зале имеются: островные и пристенные горки с полками, металлические кронштейны с держателями, прилавки - витрины, шкафы – витрины, пластиковые стойки, весы электронные.

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

Все торговые предприятия оснащены современным торгово-технологическим оборудованием, отвечающим требованиям СанПиН, охраны труда противопожарной безопасности, освидетельствованы всеми службами государственного надзора, а также необходимым ассортиментом товаров. Созданы все условия для отработки программного материала по учебной практике обучающимися по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров , рекомендуемой к освоению в рамках ППССЗ специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

1. **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**МДК 04.01.**

*Основные источники:*

1. Товароведение потребительских товаров.- М.Форум, ИНФРА-М,2011
2. Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Академия, 2008.
3. Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. – М.: Академия, 2009.
4. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.Норма,2003

*Дополнительные источники:*

1. Казанцева Н. С, Товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и Ко, 2009.
2. Н. В. Коник. Товароведение продовольственных товаров.: Альфа-М, Инфра-М, 2009 г.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. - Феникс, 2009.

*ЭБС (электронно-библиотечная система)*

1. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.

2. [Коник Н. В.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=товароведение%20продовольственных%20товаров#none%23none) Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013

3.Родина Т.Г.Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.

*Интернет – источники:*

1. [edu.ru](http://www.edu.ru/)

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

3.[works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru/)

4. [kontrbest.wordpress.com](http://kontrbest.wordpress.com/)

5. [chaconne.ru](http://www.chaconne.ru/)

**МДК 04.02.**

**Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Микицей М.В.Учет и отчетность в торговле: Учебное пособие.- изд-во «Феникс» 2008г.

2. Голубкина Т.С. Торговые вычисления: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «академия», 2008г.

3. Бояринцева Е.В. Торговые вычисления: - Мн.: Выш. Шк., 2008г.

4. Положения по бухгалтерскому учету:

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

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

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

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

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

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

5. Налоговый кодекс РФ:

гл. 21 «НДС»

гл. 22 «Акцизы»

гл. 23 «Налоги на доходы физических лиц»

гл. 24 «Единый социальный налог»

гл. 25 «Налог на прибыль»

Постановление Правительства РФ от 06.03.98 №283

**Интернет – ресурсы:**

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

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

<http://prozakon.su/a364>

<http://pda.coolreferat.com/>

1.Buhouline.ru

2.Buhgalteria.ru

3.Glavbukh.ru

4.Buhgalter-info.ru

5.Klerk.ru

6.Buh.ru

7.Audit-it.ru

**Информационное обеспечение обучения**

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

**МДК 04.03.**

*Основные источники*:

1. В.Ф.Кащенко, Л.В.Кащенко Торговое оборудование: Учебное пособие / М.: Альфа - М, 2011

2. Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова

Оборудование торговых предприятий Издательство: Академия, 2012 г.

*Дополнительные источники:*

1. Кащенко В.Ф., Кащенко Л.В. Торговое оборудование: Учебное пособие для среднего специального образования. – М.: "Альфа-М", 2010, – 398с.

2. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. И.Ц. «Академия», 2013. – 80с.

3. Каталоги, проспекты, паспорта, формуляры, эксплуатационные документы торгового оборудования.

*ЭБС (электронно-библиотечная система)*

1. [Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=технология+продуктов+общественного+питания&page=2#none%23none) Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014

2. [Кащенко В. Ф.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=торговое%20оборудование#none%23none) Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.

3. [Кащенко В. Ф.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=торговое%20оборудование#none%23none) Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

*Интернет-ресурсы:*

1.<http://www.radek-kem.ru/klassifikacij_i_osnovnye_harakteristiki_torgovogo-4.html>

2. <http://www.znaytovar.ru/new2895.html>

3. http://www.markerovka.ru/state/zachem\_nuzhen\_shtrih\_kod.html

4.<http://www.radek-kem.ru/klassifikacij_i_osnovnye_harakteristiki_torgovogo-4.html>

5. <http://www.znaytovar.ru/s/Pravila_ekspluatacii_kontroln.html>

6. <http://www.znaytovar.ru/new2895.html>

**Учебная и производственная практика:**

*Нормативно-технологическая документация:*

1.Н.В.Коник «Товароведение продовольственных товаров», Учебное пособие Серия «Профиль» 2009 г.;

2. Н.В.Коник, Е.А. Павлова, И.С. Кисилева «Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов» Учебное пособие Серия «Профиль» 2009 г.;

3.А.Ф.Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова, А.С.Туров, К.Р. Мхитарян «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» Ростов-на-Дону «Март» 2007;

4. А.Д.Покусаева и др. «Товароведение потребительских товаров», М: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2008;

5. Е,И, Лихачева, О.В. Юсова «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов» Учебное пособие М: Альфа-М-Инфра-М 2009;

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

7. Интернет-ресурсы: мультимедиа, программное обеспечение

программное обеспеченье R-kipper, “ Бухгалтерия “1с” в торговом предприятии

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека;

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

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

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

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

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

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

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

www.ean.ru

www.jewelland.ru

www.toplivo.ru

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

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

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

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

www.in-cosmetics.ru

[www.westfur/com](http://www.westfur/com)

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

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

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

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

**Список литературы актуализирован на заседании МК**

**Протокол № 1 от 27 августа 2020 г.**

1. **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Образовательный процесс ориентирован на формирование компетенций, освоение которых является результатом обучения профессиональному модулю. Базой для изучения данного курса являются общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: экономика организаций, менеджмент, финансы, денежное обращение и кредит, налоги и налогообложение.

Программу профессионального модуля ПМ 04 «Выполнение работ по профессии 38.01.02. Продавец, контролер кассир студенты осваивают на теоретических, практических занятиях, а также в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Занятия производственной практики проводятся в условиях производства на ведущих предприятиях города АО «Гулливер» которые соответствуют требованиям СанПиН, охраны труда и техники безопасности. С предприятиями, где осуществляется производственная практика, ежегодно заключаются двухсторонние договора.

Учебная и производственная практика проводится в торговых предприятиях города под руководством мастеров производственного обучения. Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Аудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов выполняется обучающимися по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

1. Содержание аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы учащихся определяется преподавателем в соответствии с рекомендуемыми видами заданий. Виды заданий, их содержание могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику региона, индивидуальные особенности учащихся.
2. **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, соответствует требованиям ФГОС ППКРС профессии 38.01.02 Продавец; контролер-кассир, 17353 Продавец продовольственных товаров.

**преподаватели и мастера производственного обучения**имеют высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

**мастера производственного обучения** имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**
2. **(вида профессиональной деятельности)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные ПК)** | **Основные обобщенные показатели оценки результата** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| **ПК.2.1** Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов. | **ОПОР 1.**  **Точное соблюдение требований и контроль нормативно-технической документации и договоров при выполнении процедуры приемки**. | **Умения** |  |  |
| У 03 - оценивать качество по органолептическим показателям | **ОПОР 1.1.**. Распознавание дефектов продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТов. | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| **ОПОР 1.2.** Обоснованность выбора факторов, влияющих на качество товара, при приемке продовольственных товаров. | Экспертная оценка выполнения практических занятий, |
| **ОПОР 1.3.** Оценка качества по органолептическим показателям, установление градаций качества | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий, органолептическая оценка качества товаров |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 1.4.** Диагностика возможных ошибок, возникающих при подготовке к работе торгового измерительного оборудования | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| **Знания** |  |  |
| Зн 04 - показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; | **ОПОР 1.5**. применение знаний показателей качества, дефектов продуктов | Устный опрос |
| Зн 05, Зн 06, Зн 07 – особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; | **ОПОР 1.6**. демонстрация знанийрасшифровки маркировки, правил упаковки товаров, правил хранения отдельных групп продовольственных товаров в соответствии с правилами продажи | Устный опрос  Экспертное наблюдение и оценка практических действий самостоятельная работа-изучение символов по уходу, предупредительных знаков |
| Зн 10- правила охраны труда | **ОПОР 1.7.** строгийконтроль соблюдения правил безопасной эксплуатации торгового оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК.2.2.** Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | **ОПОР 2.**  **Эффективность выполнения**  **правил подготовки товаров к продаже,**  **демонстрация умений размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании.** | **Умения** |  |  |
| У 01- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров(зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных); | **ОПОР 2.1. П**роведение подготовки товаров к продаже в соответствии с правилами и требованиями, выкладка и размещение товаров к продаже с учетом ассортиментных признаков, товарного соседства, частоты спроса, правил мерчандайзинга. | Экспертная оценка тестового контроля  Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| У 02 устанавливать градации качества пищевых продуктов; | **ОПОР 2.2** Применение знаний градации качества пищевых продуктов | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 2.3.** Демонстрация процессов подготовки к работе торгового измерительного, механического, технологического оборудования. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 01 - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; | **ОПОР 2.4.** Демонстрация знаний  классификации различных товарных групп продовольственных товаров для размещения товарных групп | Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета, экзамена |
| Зн 03 - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; | **ОПОР 2.5.** Демонстрация знаний ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров для размещения | Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета, экзамена |
| Зн 12. - назначение торгового оборудования; | **ОПОР 2.6.** осознанное применение торгового оборудования для подготовки, размещения и выкладки товаров | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 14. - особенности устройства торгового оборудования; | **ОПОР 2.7.**Применение знаний устройства торгового оборудования при подготовке, размещении и выкладке товаров | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 16. - причины возникновения и профилактики производственного травматизма. | **ОПОР 2.8.** анализ причин возникновения и методов профилактики производственного травматизма. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 2.3.** Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | **ОПОР 3.**  **Осознанное**  **выполнение основных элементов продажи установленным правилам и определенному алгоритму, полнота предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** | **Умения** |  |  |
| У 02- устанавливать градации качества пищевых продуктов; | **ОПОР 3.1.** Предоставление точной достоверной информации покупателям о градациях качества пищевых продуктов | Экспертная оценка тестового контроля. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| У 01 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных); | **ОПОР 3.2.** Предоставление **к**валифицированной консультации покупателям о пищевой ценности, вкусовых особенностях товаров | Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 7 - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 3.3.** Демонстрация умений эксплуатациив технологическом процессе измерительного, механического, технологического оборудования | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **Знания** |  |  |
| Зн 01 - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; | **ОПОР 3.4.** Точная идентификация товаров различных товарных групп. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 05 – особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров | **ОПОР 3.5.** осознанное применение правил расшифровки маркировки, клеймения, упаковки и обоснованный анализ соблюдения правил хранения продовольственных товаров. | Устный опрос |
| Зн 9. - содержание закона «О защите прав потребителей» | **ОПОР 3.6** Знание и строгое соблюдение Закона «О защите прав потребителей» | Устный опрос, экспертный контроль решения ситуационных задач |
| Зн 10. - правила охраны труда | **ОПОР 3.7.** строгое соблюдение правил безопасной эксплуатации торгового оборудования и инвентаря | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| Зн 15. - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; | **ОПОР 3.8.** Обоснованное применениеправил техники безопасности при эксплуатации оборудования | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 2.4.** Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | ОПОР 4 **Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков**  **хранения и сроков реализации товаров требованиям САНПиН** | **Умения** |  |  |
| У 05 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров | **ОПОР 4.1.** Создание оптимальных условий хранения. | Экспертная оценка тестового контроля. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 4.2** Обоснованный подбор торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и условиями хранения | экспертный контроль решения ситуационных задач, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 06, особенности маркировки | **ОПОР 4.3.** демонстрация знанийсодержания и расшифровки маркировки, | Экспертная оценка тестового контроля, экспертная оценка дифференцированного зачета |
| Зн 07 особенности упаковки продовольственных товаров | **ОПОР 4.4.** демонстрация знаний о правилах упаковки продовольственных товаров | Экспертная оценка тестового контроля, экспертная оценка дифференцированного зачета |
| Зн 08 особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров; | **ОПОР 4.5.** демонстрация знанийправил хранения, создание оптимальных условий хранения. | Экспертная оценка тестового контроля, экспертная оценка дифференцированного зачета |
| Зн 13. - требования к эксплуатации торгового оборудования; | **ОПОР 4.6.** обоснованное применение требований к эксплуатации оборудования дляобеспечения сохранности товарно-материальных ценностей. | Экспертная оценка тестового контроля Экспертный контроль решения ситуационных задач |
| **ПК 2.5.** Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | **ОПОР 5Эффективность умений эксплуатации торгово-технологического оборудования** | **Умения** |  |  |
| У 7. - использовать основные виды торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 5.1** обоснованное применение торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| У 8. - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; | **ОПОР 5.2.** Демонстрация умений распознавания опасных и вредных факторов, предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **Знания** |  |  |
| Зн 13. - требования к эксплуатации торгового оборудования; | **ОПОР 5.3.** демонстрация знаний требований к эксплуатации торгового оборудования | Экспертная оценка тестового контроля Экспертный контроль решения ситуационных задач |
| Зн 16. - причины возникновения и профилактики производственного травматизма. | **ОПОР 5.4.** демонстрация знаний причин и методов профилактики производственного травматизма. | Экспертный контроль решения ситуационных задач Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **ПК 2.6** Осуществлять контроль за сохранностью товарно-  материальных ценностей. | **ОПОР 6.**  **Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков**  **хранения и сроков реализации товаров требованиям САНПиН** | **Умения** |  |  |
| У 05 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров | **ОПОР 6.1.** Обоснованный подбор оптимальных условий хранения, строгий контроль соответствия условий хранения, сроков годности, сроков  хранения и сроков реализации товаров требованиям СанПиН | Экспертная оценка тестового контроля  Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **Знания** |  |  |
| Зн 9. - содержание закона «О защите прав потребителей» | **ОПОР 6.2** строгое соблюдение Закона «О защите прав потребителей» при предъявлении претензий покупателями по срокам  хранения и срокам реализации товаров | Устный опрос, экспертный контроль решения ситуационных задач |
| Зн 11. - классификацию торгового оборудования; | **ОПОР 6.3.** демонстрация знаний видов торгового оборудования для обеспечения контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей | Устный опрос. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **ПК 2.7.**  Изучать спрос покупателей. | **ОПОР 7**  **Осознанное**  **выполнение мероприятий по изучению покупательского спроса** | **Умения** |  |  |
| У 01 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных, рыбных) | **ОПОР 7.1.** Квалифицированная консультация покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров при проведении промоакций по изучению покупательского спроса | Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 03 - оценивать качество по органолептическим показателям | **ОПОР 7.2.**. Квалифицированная консультация покупателей о качестве товаров по органолептическим показателям при проведении дегустации | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| У 6. - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; | **ОПОР 7.3.** Квалифицированная консультация покупателей о порядке расчета энергетическую ценность продуктов при проведении покупательских конференций | Экспертный контроль решения ситуационных задач |
| **Знать** |  |  |
| Зн 6. - особенности маркировки; | **ОПОР 7.4.** Квалифицированная консультация покупателей об особенностях и содержании маркировки продовольственных товаров; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
|  |  | Зн 12. - назначение торгового оборудования; | **ОПОР 7.5.** обоснованное применение торгово-технологического оборудования (витрины, стойки, паллеты) и POS-материалов для проведения мероприятий по изучению покупательского спроса | Устный опрос. Экспертная оценка дифференцированного зачета |
| **ПК 3.1.** Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ), выполнять расчетные операции с покупателями. | **Точное соблюдение требований законодательных норм и правил эксплуатации контрольно-кассовой техники при выполнении расчетных операций с покупателями** | **Умения** |  |  |
| ПО 1. - эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) | **ОПОР 1.1.** строгое соблюдение закона «О применении ККТ» | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 1. - осуществлять подготовку ККТ различных видов; | **ОПОР 1.2.** выполнение Типовых правил эксплуатации ККТ | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| У 3 - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; | **ОПОР 1.3.** Диагностика возможных ошибок и обоснованный выбор метода устранения мелких неисправностей при работе на ККТ; | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 5 - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; | **ОПОР 1.4.** Демонстрация процессов заключительных операций при работе на ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений выполнения окончания работы |
| У 7 - соблюдать правила техники безопасности; | **ОПОР 1.5.** строгий контроль соблюдения правил безопасной эксплуатации ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 8 – использовать основные виды ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда | **ОПОР 1.6.** эффективное применение видов ККТ в соответствии с назначением | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| У 9 – предупреждать производственный травматизм и профзаболевания | **ОПОР 1.7.** осознанное распознавание опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте кассира | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| **Знания** |  |  |
| Зн 01 – документы, регламентирующие применение ККТ; | **ОПОР 1.8**. эффективное применение знаний содержания документов, регламентирующих применение ККТ | Устный опрос  Экспертная оценка выполнения дифферен-цированного зачета |
| Зн 02 – правила расчетов и обслужи-вания покупателей | **ОПОР 1.9**. эффективное применение правил расчета и обслуживания покупателей | Экспертное наблюдение и оценка практических действий |
| Зн 03 – типовые правила эксплуатации | **ОПОР 1.10**. полнота знаний правил эксплуатации | Устный опрос, Экспертная оценка тестового контроля |
| Зн 04 – правила регистрации ККТ | **ОПОР 1.11.** обоснованное распознавание видов инвентаря для проверки качества товаров | Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 05. – классификацию ККТ | **ОПОР 1.12.** Демонстрация знаний  классификации ККТ, применение умений распознавания ККТ | Устный опрос  Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 06. - устройство ККТ; | **ОПОР 1.13.** осознанное распознавание устройства ККТ | Устный опрос  Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 08 – особенности технического обслуживания | **ОПОР 1.14.** полнота знаний о техническом обслуживании ККТ | Устный опрос,  Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 11. - порядок получения, хранения, выдачи денежных средств, | **ОПОР 1.15.** полнота знаний и строгое соблюдение правил работы с денежной наличностью | Экспертная оценка выполнения диффере-нцированного зачета и оценка практических действий |
| **ПК 3.2.** Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. | **Эффективность выполнения расчетных операций,**  **демонстрация умений распознавания платежеспособности государственных денежных знаков.** | **Умения** |  |  |
| ПО 2 – обслуживание покупателей с использованием ККТ | **ОПОР 2.1.** эффективное выполнение расчетных операций | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 3 – устранять мелкие неисправности в работе ККТ | **ОПОР 2.2.** осознанная диагностика и эффективное устранение возможных неисправностей | Экспертный контроль решения ситуационных задач. |
| У 4 – распознавать платежеспособность государственных денежных знаков | **ОПОР 2.3.** демонстрация процессов распознавать платежеспособности государственных денежных знаков | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 02 – правила расчетов и обслужи-вания покупателей | **ОПОР 2.4** эффективное применение правил расчетов при обслуживания покупателей | Экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, оценка практических действий |
| Зн 09- признаки подлинности государственных денежных знаков | **ОПОР 2.5.** эффективное распознавание фальшивых денежных знаков | Устный опрос, эксперт-ная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 10 – признаки платежности государственных денежных знаков | **ОПОР 2.6** Демонстрация знаний  распознавание неплатежных государственных денежных знаков | Экспертная оценка выполнения практических занятий, дифференцированного зачета |
| Зн 12 – отличительные признаки платежных средств безналичного расчета | **ОПОР 2.7.** .полнота знаний признаков платежных средств для безналичного расчета | Устный опрос, эксперт-ная оценка выполнения дифференцированного зачета, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 3.3.** Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | **Осознанное**  **выполнение основных элементов расчета с покупателем с использованием ККТ, полнота предоставления достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.** | ПО 2 – обслуживание покупателей с использованием ККТ | **ОПОР 3.1**. эффективность выполнения основных элементов расчета с покупателем | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 2 - работать на ККТ различных видов | **ОПОР 3.2.** Эффективность умений эксплуатации ККТ различных видов | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 8 - использовать основные виды ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | **ОПОР 3.3.** эффективное использование видов ККТ в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда; | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 02 - правила расчетов и обслуживания покупателей | **ОПОР 3.4.** Точная идентификация товаров различных товарных групп. | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| Зн 07. - основные режимы ККТ; | **ОПОР 3.5.** обоснованное применение режимов «Рабочий», «Показания» в течение рабочего дня | экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета, наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий. |
| **ПК 3.4.** Оформлять документы по кассовым операциям | **Точное соблюдение требований к**  **ведению кассовой документации** | **Умения** |  |  |
| У 5 - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; | **ОПОР 4.1.** осознанная демонстрация процессов окончания работы на ККТ | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических действий |
| У 6 – оформлять документы по кассовым операциям | **ОПОР 4.2.**Демонстрация умений оформления документов по кассовым операциям | экспертная оценка выполнения практических действий |
| **Знания** |  |  |
| Зн 03 – типовые правила эксплуатации ККТ | **ОПОР 4.3.** осознанное применение типовых правил эксплуатации ККТ | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических  действий |
| Зн 11– порядок получения, хранения, выдачи денежных средств | **ОПОР 4.4.** эффективное выполнение правил работы с денежной наличностью | Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения практических  действий |
| Зн 13 – правила оформления документов по кассовым операциям | **ОПОР 4.5.** строгоесоблюдение правил ведения кассовой документации | Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий |
| **ПК 3.5.** Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | **Определение соответствия наименования товара данным маркировки при расчете через ККТ** | **Умения** |  |  |
| ПО 02 – обслуживания покупателей с использованием ККТ | **ОПОР 5.1**. демонстрация процессов обслуживания покупателей с использованием ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| У 2 – работать на ККТ разных видов | **ОПОР 5.2**. осознанное распознавание соответствия наименования товара данным маркировки при расчете через ККТ | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| **Знания** |  |  |
| Зн 02 – правила расчетов и обслуживания покупателей | **ОПОР 5.3**.эффективное применение правил расчетов и обслуживания покупателей | Экспертное наблюдение и оценка практических умений |
| Зн 03 – типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ | **ОПОР 5.4**. полнота знаний типовых правил обслуживания и эксплуатации ККТ | экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Зн 07. - основные режимы ККТ; | **ОПОР 5.5**. полнота знаний и обоснованное применение режима «Показания» в течение рабочего дня | Экспертный контроль решения ситуационных задач, экспертная оценка выполнения дифференцированного зачета |
| Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. | | | | |
| **общие компетенции** | **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Результаты (спектр освоенных общих компетенций в процессе изучения дисциплины)** | **Основные показатели оценки результата (ОПОР)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ОК 1** | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Социальная значимость профессии продавца в обществе: (значение, важность, востребованность профессии). | **ОПОР 1.1** Проявляет интерес к своей будущей профессии  **ОПОР 1.2** Обосновывает значение развития торговли, анализирует состояние конъюнктуры развития рынка отдельных групп непродовольственных товаров. | Экспертная оценка выполнения  самостоятельной работы, письменной экзаменационной работы |
| **ОК 2** | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Организовывать собственную деятельность по осуществлению торгово-технологического процесса продажи в торговом предприятии,  выбору форм и методов продажи непродовольственных товаров. | **ОПОР 2.1** Организует собственную деятельность по составлению консультаций покупателям о потребительских свойствах товаров и правилах ухода. **ОПОР 2.2.** Выбор методов по размещению и выкладке непродовольственных товаров, оценка их эффективности.  **ОПОР 2.3.** Выбор способов контроля за качеством непродовольственных товаров и соблюдением требований нормативно-технической документации.  **ОПОР 2.4** Организует собственную деятельность по обеспечению хранения, упаковки, правил ухода, анализу маркировки | Экспертная оценка устного экзамена Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
| **ОК 3** | ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Осуществлять текущий и  итоговый контроль за качеством товаров , изменением потребительных свойств непродовольственных товаров под влиянием внешних факторов, условиями хранения и транспортирования товаров . | **ОПОР 3.1** Ответственность продавца за обеспечение качества товара на всех стадиях товародвижения , соблюдение нормативно-правовой базы, Закона о защите прав потребителя.  **ОПОР 3.2** Анализ влияния факторов качества на потребительские свойства.  **ОПОР 3.3** Соблюдение техники безопасности | Экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| **ОК 4** | ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Осуществлять поиск профессионально значимой информации выявлению новых поставщиков непродовольственных товаров,для эффективной работы торгового предприятия и накоплению опыта профессионального и личностного развития. | **ОПОР 4.1.**Демонстрация навыков квалифицированной консультации покупателей по товарам различных групп. | Экспертная оценка устного экзамена  Экспертный контроль решения ситуационных задач  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
| **ОК 5** | ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Эффективно использовать информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | **ОПОР 5.1.**Использование различных источников, включая электронные.  **ОПОР 5.2**.Анализ инноваций в области торговли | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике , письменной экзаменационной работы |
| **ОК6** | ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Соблюдать культуру торговли при общении с коллегами, руководством, потребителями. | **ОПОР 6.1**.Уровень культуры общения с покупателями, обучающимися, преподавателями и сотрудниками торговых организаций. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
| **ОК7** | ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров. | Соблюдение гарантийных сроков, правил подготовки к продаже,правил реализации в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и  Правилами продажи товаров. | **ОПОР7.1.** Ответственность за продажу некачественных товаров;  **ОПОР 7.2**. Соблюдение ,полнота использования норм и правил, требований стандартов при продаже товаров. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении  работ по учебной и производственной практике |
|  |  |  | МДК 04.01 | **экзамен** |
|  |  |  | МДК 04.02. | **Дифференцированный зачёт** |
|  |  |  | МДК 04.03. | **Дифференцированный зачёт** |
|  |  |  | УП, ПП 04 | **Дифференцированный зачёт** |
|  |  |  |  | **Квалификационный экзамен** |

**Разработчики:**

Ульяновский техникум питания и торговли

преподаватель В.А. Беляева

преподаватель Л.В. Черняева

преподаватель Е.А.Хлебникова

1. [↑](#footnote-ref-1)