



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Профессия  
38.01.02(100701.01) ПРОДАВЕЦ**

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

**Квалификации выпускника  
Продавец-кассир**

**Одобрено на заседании Ученого совета**

протокол № 7 от 27.06.2024 г.

**Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ»**

приказ № 703 от 28.06.2024 г.

Ректор

Т.В. Терентьева

**Согласовано с предприятием-работодателем**

ООО «Джи1 Интертейнмент»

Директор

по персоналу

А.В. Туть

2024 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:

Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе

Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе

Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна

Мясникова О.В., мастер производственного обучения колледжа сервиса и дизайна

Павелко А.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров от «05» апреля 2024 г.  
протокол № 8

Председатель Цикловой методической комиссии



\_\_\_\_\_/А.В. Павелко/

Директор колледжа сервиса и дизайна



\_\_\_\_\_/Д.В. Кузнецов/

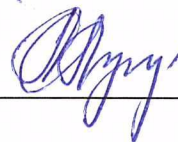
Рецензенты:

Директор супермаркета «Лазурный»  
(ООО «Лотс»)



\_\_\_\_\_/Ю.П. Попова/

Менеджер по закупкам супермаркета «Лазурный»  
(ООО «Лотс»)



\_\_\_\_\_/А.С. Лукьяненко/



# Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>3</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	4
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>6</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы .....</b>	<b>9</b>
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	27
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....</b>	<b>32</b>
5.1. Учебный план	32
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	33
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	34
5.4. Календарный учебный график	35
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	36
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	36
5.7. Практическая подготовка	36
5.8. Государственная итоговая аттестация	36
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>37</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	37
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	37
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	38
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	38

## **Перечень приложений к ОПОП-П:**

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №723 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 100701.01(38.01.02) Продавец, контролёр-кассир, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

### 1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир (Приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. №723);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 01.06.2021) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 № 29322).

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Министерства просвещения России;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ», утвержден приказом Минобрнауки России от 16.11.2018 № 965;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	-	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 723 от 02.08.2013 г.	
Квалификация (-и) выпускника	Продавец-кассир	
в т.ч. дополнительные квалификации		
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе СОО	10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	1080 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>864</b>	<b>684 (19 недель)</b>
общепрофессиональный цикл	230	-
Раздел «Физическая культура»	80	-
профессиональный цикл	554	
Раздел практика:	684 (19 недель)	684 (19 недель)
- учебная	252 (7 недель)	252 (7 недель)
- производственная	432 (12 недель)	432 (12 недель)
Вариативная часть образовательной программы	<b>216</b>	<b>36 (1 неделя)</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	150	-
МДК.03.02 Устный счет	65	-
МДК.04.01 Цифровая экономика	85	-
Раздел практика УП.04.01 Учебная практика	36 (1 неделя)	36 (1 неделя)
Раздел Промежуточная аттестация	<b>36 (1 неделя)</b>	
Раздел ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).	<b>36 (1 неделя)</b>	
Всего	<b>1080</b>	<b>720 (20 недель)</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

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

#### 3.2 Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Торговля и общественное питание	Продавец непродовольственных товаров 4-го разряда	Участие в получении товаров, уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин, контроль их состояния. Составление и оформление подарочных и праздничных наборов. Обслуживание покупателей, консультирование их о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях непродовольственных товаров, правилах ухода за ними, ценах, состоянии моды текущего сезона. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента. Изучение спроса покупателей. Участие в проведении инвентаризации. Составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.
	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и	Торговля и общественное питание	Продавец продовольственных товаров 3-го разряда	Получение продовольственных товаров со склада, определение их качества по

	<p>профессий рабочих (ЕТКС), 2019</p>		<p>органолептическим признакам, отбор образцов для лабораторного анализа. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).</p> <p>Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.</p> <p>Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.</p> <p>Обслуживание покупателей.</p> <p>Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.</p> <p>Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.</p> <p>Использовать методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;</p> <p>Контроль сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгового-технологического оборудования. Составление заявок на ремонт торгового-технологического оборудования.</p> <p>Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.</p> <p>Уборка нереализованных товаров.</p> <p>Изучение спроса</p>
--	---	--	---



				покупателей.
	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Торговля и общественное питание	Контролер-кассир 3-го разряда	<p>Расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека.</p> <p>Проверка на подлинность принимаемых денежных средств.</p> <p>Контроль своевременности пополнения ассортимента товаров.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом товаров на складе, участие в его получении.</p> <p>Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление внутримагазинных и оконных витрин, контроль их состояния.</p> <p>Консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров и их ценах.</p> <p>Предложение покупателям новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента.</p> <p>Изучение спроса покупателей.</p> <p>Оформление документов по кассовым операциям.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации</p>

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Продажа непродовольственных товаров.	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.
Продажа продовольственных товаров	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>Умения:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		этику деловых отношений;
		основы деловой культуры в устной и письменной форме;
		нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
		основные правила этикета;
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<b>Умения:</b>
		пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
		выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
		налаживать контакты с партнерами;
		организовывать рабочее место;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
		<b>Знания:</b>
		основы психологии производственных отношений;
		основы управления и конфликтологии.
ОК 03	Анализировать рабочую	<b>Умения:</b>
		организовывать рабочее место;

	<p>ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;  устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;  определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;  применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;  <b>Знания:</b>  сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;  основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;  виды бухгалтерских счетов;  учет хозяйственных операций.  услуги розничной торговли, их классификацию и качество;  виды розничной торговой сети и их характеристику;  типизацию и специализацию розничной торговой сети;  особенности технологических планировок организаций торговли;  основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;  основы товароснабжения в торговле;  основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;  технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</p>
<p>ОК 04</p>	<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p><b>Умения:</b>  определять задачи для поиска информации  определять необходимые источники информации  планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию  выделять наиболее значимое в перечне информации  оценивать практическую значимость результатов поиска  оформлять результаты поиска  <b>Знания:</b>  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования информации  формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p>
<p>ОК 05</p>	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<p><b>Умения:</b>  современные средства и устройства информатизации  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>

	деятельности	использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		<b>Знания:</b>
		правила оформления документов
		современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 07	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров	<b>Умения:</b>
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		<b>Знания:</b>
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Исполнять воинскую	<b>Умения:</b>

<p>обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p>
	<p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p>
	<p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;</p>
	<p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p>
	<p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p>
	<p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p>
	<p>оказывать первую помощь;</p>
	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p>
	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>
	<p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p>
	<p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>
	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p>
	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p>
	<p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p>
	<p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>
	<p><b>Знания:</b></p>
	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p>
	<p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p>
<p>основы военной службы и обороны государства;</p>	
<p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p>	
<p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и</p>	

		правила безопасного поведения при пожарах;
		организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
		основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		порядок и правила оказания первой помощи.
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

		непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
		назначение, классификацию торгового инвентаря;
		назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
		устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
		закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда
	ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	<b>Навыки:</b> обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b> идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям;
		консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
		расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
		идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
		производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
		производить взвешивание товаров отдельных товарных групп
		<b>Знания:</b> классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
		показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
		назначение, классификацию торгового инвентаря;
		назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
		устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
		закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда
	ПК 1.3. Обслуживать покупателей и	<b>Навыки:</b> обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b> идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-

предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
	оценивать качество по органолептическим показателям;
	консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
	расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
	идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
	производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
	производить взвешивание товаров отдельных товарных групп
	идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
	<b>Знания:</b>
	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
	классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
	показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
	назначение, классификацию торгового инвентаря;
	назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
	устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
	закон о защите прав потребителей;
	правила охраны труда
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<b>Навыки:</b>
	обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
	<b>Умения:</b>
	проанализировать факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
	распознавать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;
	эксплуатация систем защиты товаров, порядок их использования;
	применять закон о защите прав потребителей;
	соблюдение правил охраны труда.
<b>Знания:</b>	



		<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p> <p>правила охраны труда.</p>
<p>Продажа продовольственных товаров</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p><b>Навыки:</b> обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p> <p><b>Умения:</b> классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей;</p> <p><b>Знания:</b> устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое,</p>

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

ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<b>Навыки:</b>
	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
	<b>Знания:</b>
	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
	показатели качества различных групп продовольственных товаров;
	дефекты продуктов;
	особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
	технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
	устройство и принципы работы оборудования;
	типовые правила эксплуатации оборудования;
	нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
	Закон о защите прав потребителей;
	правила охраны труда
	<b>Умения</b>
	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
	устанавливать градации качества пищевых продуктов;
	оценивать качество по органолептическим показателям;
распознавать дефекты пищевых продуктов;	
создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	
рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	
производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	
использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	
ПК 2.4.	<b>Навыки:</b>

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

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

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

		<p>дефекты продуктов;</p> <p>особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</p> <p>технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</p> <p>устройство и принципы работы оборудования;</p> <p> типовые правила эксплуатации оборудования;</p> <p>нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</p> <p>Закон о защите прав потребителей;</p> <p>правила охраны труда.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <p>устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <p>использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование</p>
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p>

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



		хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
		правила оформления документов по кассовым операциям.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<b>Навыки:</b>	эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
	<b>Умения:</b>	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
		работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;
		устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
		распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
		осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
		оформлять документы по кассовым операциям;
		соблюдать правила техники безопасности;
	<b>Знания:</b>	документы, регламентирующие применение ККТ;
		правила расчетов и обслуживания покупателей;
		типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
		классификацию устройства ККТ;
		основные режимы ККТ;
		особенности технического обслуживания ККТ;
		признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
	правила оформления документов по кассовым операциям.	
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	<b>Навыки:</b>	эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
	<b>Умения:</b>	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
		работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;

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

		основные режимы ККТ;
		особенности технического обслуживания ККТ;
		признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
		правила оформления документов по кассовым операциям.
Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика	ПК 4.1 Владеть цифровой грамотностью и использовать цифровые ресурсы	<b>Навыки:</b> саморазвития в условиях цифровой экономики.
		<b>Умения:</b> использовать цифровые решения профессиональной деятельности;
		применять современные цифровые решения при проектировании информационных систем;
		выявлять проблемные ситуации используя методы анализа и абстрактного мышления;
		осуществлять поиск решений проблемных ситуаций;
		производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат;
		использовать социальные сети и поисковые системы.
		<b>Знания:</b> цифровые решения для технических задач;
		характеристика процесса проектирования цифровых решений;
		основные методы критического анализа;
	методология системного подхода;	
	использование социальных систем для поиска информации;	
	использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.	
	ПК 4.2 Использовать логическое мышление и математические вычисления для решения профессиональных задач	<b>Навыки:</b> использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем.
		<b>Умения:</b> использовать цифровые решения профессиональной деятельности;
		выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа и абстрактного мышления;
		производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат;
использовать социальные сети и поисковые системы.		
<b>Знания:</b> цифровые решения для технических задач;		

		характеристика процесса проектирования цифровых решений;
		основные методы критического анализа;
		методология системного подхода;
		использование социальных систем для поиска информации;
		использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационно го справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
38.01.02 Продавец	ВД 01 Продажа непродовольствен ных товаров.	ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	отсутствует	отсутствует	отсутствует
		ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово- технологическом оборудовании.			
		ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации			
		ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно- материальных ценностей.			
	ВД 02 Продажа продовольственн ых товаров.	ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных	отсутствует	отсутствует	отсутствует

		документов на поступившие товары			
		ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.			
		ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.			
		ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.			
		ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.			
		ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.			
		ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.			
	ВД 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Торговля и общественное питание	Расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека.
		ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Торговля и общественное питание	Проверка на подлинность принимаемых денежных средств.
		ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.			Контроль своевременности пополнения ассортимента товаров. Ознакомление с ассортиментом товаров на складе, участие в его получении. Уведомление администрации о поступлении

					<p>товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).</p> <p>Оформление внутримагазинных и оконных витрин, контроль их состояния. Консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров и их ценах.</p> <p>Предложение покупателям новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента.</p> <p>Изучение спроса покупателей.</p>
		ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Торговля и общественное питание	Оформление документов по кассовым операциям
		ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Торговля и общественное питание	Участие в проведении инвентаризации.
ВД по запросу работодателя	ВД 04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика	ПК 4.1 Владеть цифровой грамотностью и использовать цифровые ресурсы	отсутствует	отсутствует	отсутствует
		ПК 4.2 Использовать логическое мышление и математические вычисления для решения профессиональных задач			

#### 4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																											
		Общие компетенции								Профессиональные компетенции																			
		01	02	03	04	05	06	07	08	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																													
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0					
ОП.01	Основы деловой культуры	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0					
ОП.02	Основы бухгалтерского учета	0	0	0	0	0	0					0	0	0	0		0							0					
ОП.03	Организация и технологии розничной торговли	0	0			0				0	0			0		0						0	0	0					
ОП.04	Санитария и гигиена							0		0	0	0		0	0	0	0	0					0						
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности														0	0	0	0				0	0	0	0				
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>																												
<b>ПМ.01</b>	<b>Продажа непродовольственных товаров</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																
МДК.01.02	Розничная торговля непродовольственными товарами	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	
УП.01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	
ПП.01	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю																												
<b>ПМ.02</b>	<b>Продажа продовольственных товаров</b>	0	0	0	0	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0									
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарам	0	0	0	0	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0									
УП.02.01	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0									
ПП.02.01	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0	0									
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю																												
<b>ПМ.03</b>	<b>Работа на контрольно-кассовой технике и</b>	0	0	0	0	0	0	0	0													0	0	0	0	0			





## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс	
												1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>230</b>		<b>200</b>			<b>30</b>		<b>230</b>		<b>230</b>	
ОП.01	Основы деловой культуры	ДЗ	46		40			6		46		46	
ОП.02	Основы бухгалтерского учета	ДЗ	46		40			6		46		46	
ОП.03	Организация и технологии розничной торговли	ДЗ	46		40			6		46		46	
ОП.04	Санитария и гигиена	ДЗ	46		40			6		46		46	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	46		40			6		46		46	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>770</b>	<b>19 нед</b>	<b>480</b>			<b>290</b>		<b>554</b>	<b>216</b>	<b>432</b>	<b>338</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Продажа непродовольственных товаров</b>	ДЗ	158	7 нед	78	7 нед		80		138	20	158	
МДК.01.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	ДЗ	158		78			80		138	20	158	
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ		2 нед		2 нед							
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ		5 нед		5 нед							
<b>ПМ.02</b>	<b>Продажа продовольственных товаров</b>		266	6 нед	192	6 нед		74		240	26	64	202
МДК.02.01	Розничная торговля продовольственными товарами	ДФК, ЭК	266		192			74		240	26	64	202
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ		2 нед		2							

						нед							
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ		4 нед		4 нед							
<b>ПМ.03</b>	<b>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b>	Э, ДЗ	248	5 нед	140	5 нед		108		163	85	210	38
МДК.03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	ДЗ	170		80			90		150	20	132	38
МДК.03.02	Устный счет	ДЗ	78		60			18		13	65	78	-
УП.03.01	Учебная практика			2 нед		2 нед							
ПП.03.01	Производственная практика			3 нед		3 нед							
<b>ПМ.04ц*</b>	<b>Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика</b>		98	1 нед	70	1 нед		28		13	85		134
МДК.04.01	Цифровая экономика	ДФК	98		70			28		13	85		98
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ		1 нед		1 нед							
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура (как раздел)</b>	ДЗ	80		80					80	-	40	40
	<b>Учебная и производственная практики</b>	ДЗ	19 нед										
	<b>Промежуточная аттестация</b>		1 нед										
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)</b>		1 нед										
<b>Итого:</b>			<b>1080</b>	<b>19 нед</b>	<b>720</b>	<b>19 нед</b>	<b>-</b>	<b>360</b>	<b>1 нед</b>	<b>864</b>	<b>216</b>	<b>702</b>	<b>378</b>

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	МДК.03.02 Устный счет	65	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен междисциплинарный курс МДК.03.02 Устный счет в соответствии с требованиями работодателя для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника
2.	ПМ.04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика:	121	ЦОМ	В дополнительный профессиональный блок вставлен профессиональный модуль ПМ.04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика в

3.	МДК.04.01 Цифровая экономика	85	ЦОМ	соответствии с требованиями работодателя для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника
4.	УП.04.01 Учебная практика	36	ЦОМ	
<b>Итого</b>		186		

### 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка /структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	ПП 01.01 Производственная практика	180	2	Торговый зал предприятия	Руководитель организации
2.	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. 2.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 эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. Изучать спрос покупателей.	ПП 02.01 Производственная практика	144	2	Торговый зал предприятия	Руководитель организации

3.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. Оформлять документы по кассовым операциям. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	ПП 03.01 Производственная практика	108	2	Торговый зал предприятия	Руководитель организации
----	---	---------------------------------------	-----	---	--------------------------	--------------------------

#### 5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август		Всего, ак.ч.	
	Порядковые номера недель учебного года																									
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476

#### Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	20	720	13	468	7	252	1	36			1	36	19	684	4	144	15	540	1	36	2	
<b>Всего</b>	<b>20</b>	<b>720</b>	<b>13</b>	<b>468</b>	<b>7</b>	<b>252</b>	<b>1</b>	<b>36</b>			<b>1</b>	<b>36</b>	<b>19</b>	<b>684</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>15</b>	<b>540</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>1476</b>

#### Обозначения и сокращения:

- 36 – обучение по модулям и дисциплинам;
- ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);
- П – практики (36 ак.ч. в неделю);
- к – каникулы;
- Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах предприятия работодателя, при проведении производственной практики.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1 курсе обучения, охватывая все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) организации на основании договора о практической подготовке обучающихся.

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения, описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Образовательная организация, реализующая программу по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Кабинеты:

деловой культуры;

бухгалтерского учета;

организации и технологии розничной торговли;

санитарии и гигиены;

безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

торгово-технологического оборудования;

учебный магазин.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением доступа обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и модулей и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 08 Финансы и экономика, 33 Сервис, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки:(ООО «Джи1 Интертейнмент»; АНО «Туристско-информационный центр Приморского края»; АО «Приморское агентство авиационных компаний»; ООО «Диалог народов-1»; ООО «ДВ «Фрегат Аэро»),а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условия

№ п/п	ФИО	Наименование организации	Занимаемая должность	Общий трудовой стаж работы
1.	Гужва Елена Геннадьевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	33 года
2.	Канарская Ольга Брониславовна	ОО «Дальремфлот» - главный бухгалтер, вид работы: Основная	преподаватель (внешнее совместительство)	5 лет
3.	Марфина Ирина Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	36 лет
4.	Мясникова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Мастер производственного обучения	24 года
5.	Павелко Анна Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ» МКП «Забота» - зав. отделом, 1 год	преподаватель	26 лет
6.	Петушкова Екатерина Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ» Владивостокский строительный техникум - бухгалтер, 4 года	преподаватель	12 лет
7.	Реуцкий Роман Сергеевич	ФГБОУ ВО «ВВГУ» ООО «ИМСКАИ» - менеджер по работе с корпоративными клиентами, вид работы: стаж: 5 лет	преподаватель	11 лет
8.	Фомина Надежда Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	32 года
9.	Штабной Игорь Петрович	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	16

### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ

подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 123 251 рубль за 1 месяц обучения.



## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....</b>	<b>2</b>
<b>ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....</b>	<b>26</b>
<b>ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ.....</b>	<b>56</b>
<b>ПМ.04 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ. ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА .....</b>	<b>83</b>

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	11
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>11</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	11
2.2. Структура профессионального модуля .....	12
2.3. Содержание профессионального модуля.....	13
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>23</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	23
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	23
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>24</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа непродовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы / вариативную часть образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; налаживать контакты с партнерами;	основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии.	-

	<p>организовывать рабочее место;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>		
ОК.03	<p>организовывать рабочее место;  ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;  устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;  определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;  применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:</p>	<p>сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;  основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;  виды бухгалтерских счетов;  учет хозяйственных операций.  услуги розничной торговли, их классификацию и качество;  виды розничной торговой сети и их характеристику;  типизацию и специализацию розничной торговой сети;  особенности технологических планировок организаций торговли;  основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;  основы товароснабжения в торговле;  основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;  технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</p>	
ОК.04	<p>определять задачи для поиска информации  определять необходимые источники информации  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности  приемы структурирования</p>	

	<p>информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска</p>	<p>информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p>	
ОК.05	<p>современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>правила оформления документов современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого</p>	

	<p>деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>	
ОК.08	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь;</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,</p> <p>прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту,</p> <p>принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в</p>	

	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения</p>	
ПК 1.1	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p>	<p>обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров</p>



	<p>органолептическим показателям;  консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;  расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;  идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;  производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;  производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;  назначение, классификацию торгового инвентаря;  назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;  устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;  закон о защите прав потребителей;  правила охраны труда</p>	
ПК 1.2	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);  оценивать качество по органолептическим показателям;  консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;  расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;  идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;  производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;  производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;  показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;  назначение, классификацию торгового инвентаря;  назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;  устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;  закон о защите прав потребителей;</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>

		правила охраны труда	
ПК 1.3	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p> <p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>закон о защите прав потребителей;</p> <p>правила охраны труда</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
ПК 1.4	<p>проанализировать факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>распознавать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;</p> <p>эксплуатация систем защиты товаров, порядок их использования;</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>

	применять закон о защите прав потребителей; соблюдение правил охраны труда.	использования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда. правила охраны труда.	
--	---	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08	Навыки обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров. Уметь консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров. Знать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров	Тема 1.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров	6	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
			Тема 1.8. Посудохозяйственные товары	6	
			Тема 2.3. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	4	
			Тема 2.4. Технология продажи товаров	4	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	78	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	80	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 01.01 в форме дифференцированного зачета</i>	2	2

ПП 01.01 в форме дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена		
Всего	<b>410</b>	<b>252</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:			Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	<b>Раздел 1.</b> Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров.	<b>117</b>		<b>117</b>	65		52		
ПК 1.4 ОК 01- ОК 08	<b>Раздел 2.</b> Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале	<b>41</b>		<b>41</b>	13		28		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>						<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	-							
	<b>Всего:</b>	<b>410</b>	<b>252</b>	<b>158</b>	<b>78</b>	<b>-</b>	<b>80</b>	<b>72</b>	<b>180</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Распознавание ассортимента, определение качества и комплектности непродовольственных товаров</b>		<b>117</b>	
<b>МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами</b>			
<b>Тема 1.1.Введение в товароведение непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/6</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Предмет и основные категории товароведения. Предмет, содержание и методы товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением. Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и методы классификации. Виды кодирования. Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Основные характеристики ассортимента товаров. Структура ассортимента, показатели структуры ассортимента. Качество товаров. Методы оценки показателей качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, способствующие сохранению качества. Потребительские свойства товаров. Понятие и номенклатура потребительских свойств. Градации качества товара. Контроль качества и количества товарных партий. Товарные потери. Виды потерь. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и списанию потерь. Виды и формы товарной информации. Маркировка товаров: виды маркировки, условные обозначения. Информационные знаки. Основы стандартизации и сертификации товаров	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 1.</b> Анализ форм и видов товарной информации. Расчет контрольного разряда штрих-кодов непродовольственных товаров различных групп	1	
	<b>Практическая работа № 2.</b> Определение видов и форм товарной информации расшифровка маркировки, символов по уходу.	1	
	<b>Практическая работа № 3.</b> Определение коэффициента широты, полноты, устойчивости ассортимента. Анализ структуры ассортимента	2	
<b>Практическая работа № 4.</b> Расчет товарных потерь. Решение проблемных	2		

	ситуаций. Заполнение ТОРГ-15 Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2. Текстильные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Текстильные волокна. Общая характеристика текстильных волокон. Классификация натуральных и химических волокон. Условные обозначения видов текстильных волокон. Понятие о пряже и нитях. Классификация пряжи и нитей Ткацкие переплетения. Пороки ткачества Виды отделок тканей Группировка и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение тканей. Нетканые текстильные материалы. Искусственные меха, способы изготовления, виды Контрольная работа №2: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическая работа № 5</b> Идентификация тканей по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению	2	
	<b>Практическая работа № 6.</b> Исследование ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных производителей и поставщиков.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3. Швейные и трикотажные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Швейные товары. Основные потребительские свойства и требования к одежде: функциональные, эргономические, антропометрические, гигиенические, эстетические. Материалы, применяемые в производстве одежды. Символические обозначения свойств материалов Производство одежды. Классификация швейных товаров. Ассортимент верхней одежды. Ассортимент белья и головных уборов. Правила маркировки, упаковки, хранения швейных изделий. Шкала типовых размеров. Трикотажные товары. Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажных изделий: эксплуатационные, гигиенические, эстетические.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 7</b> Идентификация деталей швейных изделий, размерных показателей и видов швейных изделий	1	

	<b>Практическая работа № 8</b> Идентификация ассортимента трикотажных товаров и определения их качества	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	4	
<b>Тема 1.4. меховые товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Пушно-меховые товары. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырье, классификация. Особенности строения меховой шкурки. Обработка пушно-мехового сырья. Основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов: свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката: зимние, весенние. Меховые шкуры морских и речных зверей. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меховых изделий. Маркировка, упаковка и хранение меховых изделий Контрольная работа №4: выполнение задания в тестовой форме.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическая работа № 9</b> Распознавание видов мехового и овчинно - шубного полуфабрикатов, ассортимента верхней меховой одежды. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	4	
<b>Тема 1.5. Обувные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография кожи. Хромовые, юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа и верха обуви. Производство обуви. Детали обуви Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви, маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью. Резиновая обувь. Материалы для изготовления резиновой обуви. Производство. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Ассортимент бытовой резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты. Маркировка, упаковка и хранение. Валяная обувь. Сырье для производства, ассортимент валяной обуви, качество, маркировка, упаковка и хранение валяной обуви. Контрольная работа №5: выполнение задания в тестовой форме.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическая работа № 10</b> Идентификация ассортимента обувных товаров по	2	

	половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности, размерным показателям, моделям. Составление консультации о потребительских свойствах обувных товаров.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.6. Галантерейные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Текстильная галантерея. Ассортимент текстильной галантереи, требования к качеству. Швейная галантерея. Гардинно-тюлевые изделия и кружева. Зонты. Кожаная галантерея. Классификация, ассортимент, сырье для производства изделий кожаной галантереи. Требования к качеству, маркировка, упаковка кожгалантерейных товаров. Металлическая галантерея. Ассортимент, требования к качеству. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки и кисти для бритвы. Зеркала, ассортимент зеркал, требования к качеству. Хранение галантерейных товаров.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическая работа № 11</b> Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров. Контрольная работа №6: выполнение задания в тестовой форме.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.7. Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/2</b>	
	Парфюмерные товары. Сырье для производства парфюмерии. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров: функциональные, эстетические. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, фасовка, упаковка и хранение парфюмерных товаров.	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Косметические товары. Сырье для косметических товаров. Потребительские свойства и показатели качества косметических средств: функциональные, эргономические, эстетические, свойства безопасности. Классификация и ассортимент косметических товаров Средства для ухода за кожей, для ухода за волосами и кожей головы. Туалетное мыло. Ассортимент декоративной косметики. Ассортимент средств гигиены полости рта. Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка и хранение. Контрольная работа №7: выполнение задания в тестовой	1	



	форме.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 12</b> Идентификация ассортимента косметических товаров и туалетного мыла. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.8. Посудохозяйственные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/8</b>	
	Стекланные бытовые товары. Сырье для производства стекла. Производство стеклоизделий. Классификация и ассортимент стекланных изделий. Требования к качеству стеклнной посуды, маркировка, транспортировка, хранение стеклоизделий. Керамические товары. Сырье для производства керамических товаров. Производство керамических товаров. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству керамических товаров, маркировка, упаковка и транспортировка керамических товаров. Контрольная работа №8: выполнение задания в тестовой форме.	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Металлохозяйственные товары и товары из пластмасс. Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Классификация, характеристика качества. Ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров Товары из пластмасс: классификация, характеристика ассортимента. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс. Товары бытовой химии. Ассортимент товаров бытовой химии: клеящие, абразивные, лакокрасочные, моющие, минеральные удобрения, средства защиты растений, средства для борьбы с насекомыми, нефтепродукты. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа № 13</b> Идентификация ассортиментной принадлежности стеклнных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2	
	<b>Практическая работа № 14</b> Идентификация ассортиментной принадлежности керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению,	2	

	видам, методам декорирования. Составление консультации о потребительских свойствах меховых изделий.		
	<b>Практическая работа № 15</b> Идентификация ассортимента изделий из пластмасс. Органолептическая оценка качества видов пластмасс. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2	
	<b>Практическая работа № 16</b> Идентификация ассортимента металлической посуды. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов. Органолептическая проверка их качества. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>6</b>	
<b>Тема 1.9. Товары культурно-бытового назначения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>9/2</b>	
	Игрушки. Классификация игрушек по возрасту детей: для детей дошкольного, школьного возраста. Классификация игрушек по педагогическому назначению. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Школьно-письменные и канцелярские товары. Бумага и картон. Изделия из бумаги и картона. Школьно-письменные товары: принадлежности для письма, для черчения. Канцелярские товары. Требования к качеству, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Спорттовары. Ассортимент спортивного инвентаря. Классификация: инвентарь для гимнастики, для легкой и тяжелой атлетики, для спортивных поединков, для водного спорта. Ассортимент товаров для зимних видов спорта. Для спортивных игр, для туризма и альпинизма, характеристика инвентаря. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение товаров для спорта. Охотничьи товары. Классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение охотничьих товаров. Рыболовные товары, классификация, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. Транспортные средства личного пользования. Велосипеды, мотоциклы, мотороллеры, мопеды, прогулочные суда, потребительские свойства. Классификация и ассортимент, требования к качеству.	1	
	Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиоприемные устройства. Классификация, ассортимент радиоприемников, электроакустические приборы. Аппаратура для записи и воспроизведения звука. Ассортимент магнитофонов, телевизоры. Видеомагнитофоны, видеоплееры. Видеокамеры, видеопроекторы. Требования к качеству радиоэлектронных товаров. Фототовары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и упаковка Музыкальные товары: классификация, ассортимент. Характеристика, требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	1	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 17</b> Определение технических характеристик, правил эксплуатации, цены фотоаппаратов и телефонов. Составление консультации о потребительских свойствах изделий. Определение ассортимента и проверка качества товаров для занятий спортом (предложенного вида).	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.10. Бытовые электротехнические товары.</b>	<b>Содержание</b>	<b>11/6</b>	
	Электробытовые товары Классификация электробытовых товаров. Электроустановочные и проводниковые изделия. Электрические лампы, светильники. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. Бытовые электрические машины. Холодильники, машины для стирки и сушки белья. Требования к качеству Бытовые электрические приборы. Ассортимент электроприборов для глажения белья, пылесосов. Требования к качеству. Кухонные машины, приборы для микроклимата помещений. Ассортимент бытовых электрических машин. Требования к качеству. Контрольная работа №12: выполнение задания в тестовой форме.	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 18</b> Исследование ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в торговых предприятиях. Определение ассортимента и правил эксплуатации электрических ламп накаливания». Экскурсия в торговые предприятия.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.11. Строительные и мебельные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/1</b>	
	Строительные материалы. Основные производства и свойства строительных материалов, характеристика. Древесные, кровельные, конструкционные профильные, облицовочные и отделочные материалы, изделия из них. Материалы для остекления, для полов, стен и перегородок. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение строительных товаров. Мебельные товары. Производство мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Контрольная работа №13: выполнение задания в тестовой форме.	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>	

	<b>Практическая работа № 19</b> Идентификация мебели по ассортиментной принадлежности, материалам изготовления, элементами конструкции. Составление консультации о потребительских свойствах изделий.	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	4	
<b>Тема 1.12. Ювелирные товары и бытовые часы. Художественные изделия и сувениры.</b>	<b>Содержание</b>	11/6	
	Ювелирные товары. благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни, классификация. Производство ювелирных изделий. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними. Бытовые часы. Конструкция бытовых часов. Классификация и ассортимент бытовых часов. Требования к качеству, упаковка, транспортирование, правила обращения с часами. Художественные изделия и сувениры. Классификация художественных изделий. Сувениры. Требования к качеству, упаковка, правила хранения	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	6	
	<b>Практическая работа № 20</b> Анализ ассортимента ювелирных изделий и часов в торговых предприятиях г. Владивостока. Урок - экскурсия в специализированные магазины	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	4	
<b>Раздел 2. Осуществление продажи, выкладки и размещения непродовольственных товаров в торговом зале.</b>		<b>41</b>	
<b>МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами</b>			
<b>Тема 2.1. Технология приемки товаров в магазинах</b>	<b>Содержание</b>	10/2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	Приемка товаров в торговых организациях Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения непродовольственных товаров.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<b>Практическая работа № 21</b> Приемка непродовольственных товаров по количеству и качеству. Оформление доверенности на получение товара. Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная)	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	7	
<b>Тема 2.2. Технология</b>	<b>Содержание</b>	10/2	ПК 1.1 ПК 1.2

<b>хранения и подготовки товаров к продаже</b>	Хранение и подготовка непродовольственных товаров к продаже Организация хранения непродовольственных товаров в магазине Особенности подготовки отдельных групп и видов непродовольственных товаров к продаже.	1	ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 22</b> Подготовка отдельных групп и видов непродовольственных товаров к продаже.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>7</b>	
<b>Тема 2.3. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/-</b>	
	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке непродовольственных товаров. Рекламно- информационная работа в магазинах	1	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>7</b>	
<b>Тема 2.4. Технология продажи товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>13 /5</b>	
	Обслуживание покупателей Методы продажи непродовольственных товаров. Основные правила продажи непродовольственных товаров. Правила продажи товаров бытовой техники, ювелирных изделий, обувных товаров. Правила обмена и возврата непродовольственных товаров в торговых предприятиях. ФЗ «О защите прав потребителей». Организация дополнительных услуг в торговых предприятиях и их влияние на культуру обслуживания покупателей. Контрольная работа №18: выполнение задания в тестовой форме.	<b>1</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>5</b>	
	<b>Практическая работа № 23</b> Определение соответствия подготовки отдельных видов непродовольственных товаров к продаже, условий хранения. Организация дополнительных услуг в торговых предприятиях и их влияние на культуру обслуживания (Урок - экскурсия в магазин)	5	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	<b>7</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);		<b>72</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08

<p>Оценивать качество по органолептическим показателям;          Расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;          Консультировать покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров;          Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.          Осуществлять подготовку к работе весоизмерительного оборудования;          Выполнять взвешивание отдельных видов непродовольственных товаров.          Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.</p>		
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ:</b>          Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров          Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании          Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации          Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<b>180</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-ОК 08
<i>Промежуточная аттестация</i>		
<b>Всего</b>	<b>410</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория торгово-технологического оборудования и учебного магазина, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : РИПО, 2020. — 450 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154227> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

3. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный. Лифиц И.М. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг (СПО). Учебник — Москва: КноРус, 2019. — 252 с.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

5. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — ISBN 978-5-406-07082-6. — URL: <https://book.ru/book/931895> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

6. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513608>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) «О защите прав потребителей»

Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. - М.: ПрофОбрИздат, 2013. - 464 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества и комплектности непродовольственных товаров;</li> <li>- проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров;</li> <li>- определение количества поступившего товара;</li> <li>- определение маркировки непродовольственных товаров;</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций Пби П7: <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>- оформление сопроводительных документов;</li> <li>- размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале;</li> <li>- соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торговом технологическом оборудовании;</li> <li>- эксплуатации торгового технологического оборудования;</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ПК 1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживание покупателей по алгоритму;</li> <li>- предоставление достоверной информации о качестве товаров;</li> <li>- полнота и достоверность консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров;</li> <li>- достоверность сведений о производителях товаров;</li> <li>- соответствие предоставления достоверных сведений о</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный



	<p>безопасности способов эксплуатации различных непродовольственных товаров;</p> <p>-решение ситуационных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей, в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».</p>	
<p>ПК 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей</p>	<p>-выполнение вычислительных операций на калькуляторе;</p> <p>-заполнение и ведение учетных отчетных документов;</p> <p>-точность проведения расчетов покупателями;</p> <p>-обеспечение сохранности материальных ценностей.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>28</b>
1.1    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	28
1.2    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	28
1.3    Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	39
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>39</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	39
2.2. Структура профессионального модуля .....	40
2.3. Содержание профессионального модуля .....	41
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>53</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

#### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Продажа продовольственных товаров».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы / вариативную часть образовательной программы.

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной	основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии.	-

	<p>обстановке;  налаживать контакты с партнерами;  организовывать рабочее место;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>		
ОК.03	<p>организовывать рабочее место;  ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;  устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;  определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;  применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:</p>	<p>сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;  основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;  виды бухгалтерских счетов;  учет хозяйственных операций.  услуги розничной торговли, их классификацию и качество;  виды розничной торговой сети и их характеристику;  типизацию и специализацию розничной торговой сети;  особенности технологических планировок организаций торговли;  основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;  основы товароснабжения в торговле;  основные виды тары и тароматериалов,  особенности тарооборота;  технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</p>	
ОК.04	определять задачи для	номенклатура	

	<p>поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска</p>	<p>информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p>	
ОК.05	<p>современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>правила оформления документов современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении</p>	

	<p>безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>	<p>профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона</p>	
ОК.08	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные</p>	

	<p>профессии;          применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;          владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;          оказывать первую помощь;          организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;          использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей          применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности          пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии          организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;          использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</p>	<p>мероприятия гражданской обороны;          способы защиты населения от оружия массового поражения;          меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;          организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;          основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;          область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;          порядок и правила оказания первой помощи.          роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека          основы здорового образа жизни          условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии          средства профилактики перенапряжения</p>	
--	---	---	--



	<p>достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>		
ПК 2.1	<p>устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>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; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав</p>	<p>обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров</p>

ПК 2.2	<p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>потребителей; классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей;</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>
ПК 2.3	<p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и</p>	<p>классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>

	<p>рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование);</p>	<p>характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p>	
ПК 2.4	<p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов;</p>	<p>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,</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>

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

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

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

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01-ОК 08	<p>Навыки обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.</p> <p>Уметь консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров.</p> <p>Знать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров</p>	Тема 1.1 Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	6	Для расширения умений, и навыков обслуживания при продаже различных групп продовольственных товаров. Для углубления, расширения знаний, умений и навыков выпускника при освоении общих и профессиональных компетенций
			Тема 1.2 Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	6	
			Тема 1.4 Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	6	
			Тема 1.5 Технология продажи товаров	8	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	192	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	74	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 02.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 02.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 02 в форме экзамена</i>	2	2
Всего	<b>482</b>	<b>216</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2	<b>Раздел 1.</b> Осуществление торгово-технологического процесса	<b>64</b>		<b>64</b>	52		12		
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08	<b>Раздел 2.</b> Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров.	<b>202</b>		<b>202</b>	140		62		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	-							
	<b>Всего:</b>	<b>482</b>	<b>216</b>	<b>266</b>	<b>192</b>	<b>-</b>	<b>74</b>	<b>72</b>	<b>144</b>



## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса</b>		<b>192</b>	
<b>МДК 01.01.Розничная торговля продовольственными товарами</b>			
<b>Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	1.Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Виды покупательского спроса. Методы изучения покупательского спроса. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине. Источники товароснабжения.	2	
	2.Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине.	2	
	3.Источники товароснабжения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	1.Определение видов покупательского спроса на продовольственные товары. Разработка анкет для изучения покупательского спроса	4	
	2.Расчет широты, полноты, устойчивости, новизны продовольственных товаров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Технология приемки товаров в продовольственных магазинах</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	1.Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии.	2	
	2. Сопроводительные документы. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	3.Оформление сопроводительных документов (счет – фактура, накладная) в соответствии с требованиями.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Технология приемки товаров в продовольственных магазинах	<b>4</b>	

<b>Тема 1.3. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1.Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	2.Подготовка продовольственных товара к продаже. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже. Товарные потери и меры по их сокращению.	2	
	3.Товарные потери и меры по их сокращению.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	4.Выявление соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.	4	
	5.Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям	4	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
1.Расшифровка маркировки на отдельные группы товаров			
<b>Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале</b>	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	1.Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»..		
	2.Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования к размещению и выкладке продовольственных товаров.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	6.Выявления соответствия размещения и выкладки товаров в торговом зале правилам торговли.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>		
1.Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров. Рекламно- информационная работа в магазинах.			

<b>Тема 1.5. Технология продажи товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1. <b>Обслуживание покупателей.</b> Культура обслуживания покупателей. Основные правила работы магазинов.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	2.Основные правила продажи продовольственных товаров. Методы продажи	2	
	3.Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	7.Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей. Применение статей административного права за нарушение правил торговли.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
1.Технология продажи товаров отдельных видов товаров			
<b>Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях продовольственных товаров</b>		41	
<b>МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами</b>			
<b>Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	1. <b>Крупы. Мука.</b> Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения. Новые виды круп и их характеристика.	2	
	2. <b>Макаронные изделия.</b> Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, маркировка, требование к качеству, условия хранения макаронных изделий.	2	
	3. <b>Хлеб и хлебобулочные изделия, бараночные изделия, сухари</b> Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни хлеба, условия и сроки хранения. Новые виды ассортимента хлебобулочных изделий.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	8.Определение видов крупы, муки, органолептическая оценка качества крупы.	2	
	9.Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Расчет энергетической ценности макаронных изделий. Составление консультации -презентации.	4	

	<b>10.</b> Определение видов и сорта хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества Расчет энергетической ценности. Идентификация хлебобулочных изделий по контрольному числу штрихового кода.	4	
	<b>11.</b> Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (мука, крупа, макаронные изделия – по выбору).	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Подготовка консультации-презентации на зерномучные изделия (макаронные изделия – по выбору).	<b>10</b>	
<b>Тема 2.2. Товароведная характеристика вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	<b>1.Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки.</b> Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.	2	
	<b>2.Пряности. Приправы и соусы.</b> Классификация, пищевая ценность характеристика видов, требование к качеству, упаковки, маркировки, условия и сроки хранения.	2	
	<b>3.Безалкогольные напитки, минеральные воды.</b> Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	<b>4.Пищевые концентраты.</b> Классификация пищевых концентратов. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>12.</b> Определение видов чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	4	
	<b>13.</b> Определение видов, группы пряностей, приправ и соусов. Органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	4	
	<b>14.</b> Определение видов пищевых концентратов. Органолептическая	2	

	оценка качества пищевых концентратов.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Подготовка консультации – презентации пищевых концентратов.	10	
<b>Тема 2.3. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. <b>Свежие овощи.</b> Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды. Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	2. <b>Капустные и луковые овощи. Томатные, тыквенные овощи. Салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи.</b> Пищевая ценность. Классификация, виды, требование к качеству, дефекты и болезни, условия хранения.	2	
	3. <b>Свежие плоды.</b> Классификация, характеристика основных видов семечковых и косточковых плодов. Пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству.	2	
	4. <b>Субтропические и тропические плоды:</b> классификация, пищевая ценность, характеристика основных видов, требование к качеству, условия хранения	2	
	5. <b>Продукты переработки плодов и овощей:</b> ассортимент, требование к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Контрольная работа №5. Выполнение задания в тестовой форме.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	15.Определение видов и сорта свежих овощей, органолептическая оценка качества.	2	
	16.Определение видов, сорта свежих плодов, органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	4	
	17.Определение видов, органолептическая оценка качества продуктов переработки овощей	2	
18. Подготовка консультации - презентации свежих овощей .	4		

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Подготовка консультации – презентации по переработке плодов.	<b>8</b>	
<b>Тема 2.4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	<b>1.Крахмал. Мед. Сахар.</b> Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
	<b>2.Фруктово-ягодные кондитерские изделия.</b> Пищевая ценность, виды, сорта, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	<b>3.Шоколад и какао порошок. Конфетные изделия Карамель.</b> Пищевая ценность виды, виды пищевых добавок для производства кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.	2	
	<b>4.Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Ирис. Драже.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, требования к качеству, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>19.</b> Определение видов шоколада, органолептическая оценка качества. Анализ соответствия маркировки требованиям НТД.	2	
	<b>20.</b> Определение видов карамели, конфет органолептическая оценка качества. Составление консультации - презентации.	4	
	<b>21.</b> Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>22.</b> Расчет калорийности. Определение содержания штрихового кода и идентификации кондитерских товара.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Подготовка консультации – презентации на кондитерские товары (крахмал, сахар, мёд)	<b>8</b>	

<b>Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1. <b>Молоко, сливки.</b> Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требование к качеству молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2	
	2. <b>Кисломолочные продукты.</b> Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.	2	
	3. <b>Масло коровье.</b> Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения <b>Молочные консервы. Мороженое.</b> Пищевая ценность Виды, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения	2	
	4. <b>Сыры.</b> Пищевая ценность. Группы. Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	23.Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных товаров в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».	2	
	24.Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества молочных консервов в соответствии с новыми правилами маркировки от 10.11.2017 № 102 Изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	2	

	<b>25.</b> Определение содержания штрихового кода и идентификации молочных товаров по контрольному числу.	4	
	<b>26.</b> Определение видов сыров .Органолептическая оценка качества.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка консультации – презентации на молочные товары.	<b>10</b>	
<b>Тема 2.6. Товароведная характеристика пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>1.Растительное масло. Маргарин. Кулинарные жиры.</b> Пищевая ценность. Способы очистки,виды, сорта, требование к качеству.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>27.</b> Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение задания в тестовой форме.	6	
<b>Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	<b>1.Мясо домашнего скота. Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2	
	<b>2.Мясо домашней птицы и дичи Мясные субпродукты Мясные полуфабрикаты</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки	2	
	<b>3.Мясные полуфабрикаты.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, условия и сроки хранения, виды упаковки.	2	
	<b>4.Вареные колбасные изделия.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	2	



	5. <b>Копченые колбасные изделия.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент, товарные сорта, требование качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6. <b>Копченые мясные продукты.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	7. <b>Мясные консервы.</b> Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требование качеству, дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	28. Определение видов мясных полуфабрикатов. Расшифровка маркировки.	2	
	29. Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов.	2	
	30. Определение видов и органолептическая оценка качества, расчет калорийности, определение содержания штрихового кода и идентификации мясных консервов.	4	
	31. Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны мясных товаров	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Подготовка консультации – презентации на мясные товары.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. <b>Яйца и яичные продукты.</b> Пищевая ценность, категории яиц, требование качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	32. Определение видов и ассортимента яиц. Органолептическая оценка качества.	2	
<b>Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы и</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	

<b>рыбных товаров.</b>			
	<b>1.Рыба живая, охлажденная, мороженая. Соленая, пряная, маринованная рыба.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	<b>2.Вяленая и сушеная рыба Копченая рыба, балычные изделия</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	<b>3.Рыбные полуфабрикаты Икра рыбная Нерыбные морепродукты.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству	2	
	<b>4.Рыбные консервы и пресервы.</b> Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>32.</b> Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества. Распознавание дефектов. Определение содержания штрихового кода и идентификации товара.	4	
	<b>33.</b> Определение широты, полноты, глубины, устойчивости, новизны рыбных товаров.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Подготовка консультации – презентации на рыбу и рыбные товары.	<b>4</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; Оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов, товарные сорта; Расшифровывать содержание маркировки товаров; Осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров на торгово – технологическом оборудовании, оформлять ценники; Устанавливать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; Рассчитывать энергетическую ценность продуктов; Осуществлять подготовку и использовать измерительное, механическое, оборудование к работе; Консультировать покупателей о свойстве и назначении товара	<b>72</b>	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08	
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ:</b>		<b>144</b>	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4

<p>Осуществлять приемку товаров и контроль наличия 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 эксплуатацию торгово-технологического оборудования.          Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.          Изучать спрос покупателей.</p>		ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 01- ОК 08
<b><i>Промежуточная аттестация</i></b>		
<b>Всего</b>	<b>482</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», лаборатория торгово-технологического оборудования и учебный магазин, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агапкин, А. М., Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» : учебное пособие / А. М. Агапкин, Г. А. Бобожонова. — Москва : Русайнс, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-4365-9873-4. — URL: <https://book.ru/book/944885> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11095-9. — URL: <https://book.ru/book/947530> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

4. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

5. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

6. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

7. Моисеенко, Н. С., Основы товароведения : учебник / Н. С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2023. — 413 с. — ISBN 978-5-406-11769-9. — URL: <https://book.ru/book/949619> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

8. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148827> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров индустрии гостеприимства. : учебное пособие / Т. В. Барт, Ю. О. Иванова, К. К. Поздняков [и др.] ; под ред. М. Л. Гунаре, В. В. Григорьевой, А. В. Аверина. — Москва : КноРус, 2021. — 278 с. — ISBN 978-5-406-07032-1. — URL: <https://book.ru/book/940420> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами - М.: Академия, 2015.

2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. - М.: Альфа –М: ИНФРА – М., 2010

3. Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты — Москва: КноРус, 2018.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1, ОК 1-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П- 6, П - 7;</li> <li>- обоснованность использования сопроводительных документов на поступившие товары.</li> <li>- заполнение сопроводительных документов в соответствии с требованиями НТД.</li> <li>- соблюдение сроков приемки товаров в соответствии с инструкциями П-6, П-7</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ПК 2.2, ОК 1-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соответствие выполнения подготовки продовольственных товаров Правилам торговли;</li> <li>- соответствие выполнения размещения и выкладки продовольственных товаров Правилам торговли;</li> <li>- соответствие размещения и выкладки продовольственных товаров санитарных нормам и правилам</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ПК 2.3, ОК 1-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание групп, подгрупп и видов продовольственных товаров в соответствии с классификацией продовольственных товаров и НТД</li> <li>- соответствие определения пищевой</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при

	<p>ценности продуктов по составу данным на маркировке товара;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие определения качества и выявления дефектов различных групп продовольственных товаров требованиям нормативной документации;</li> <li>- соответствие консультирования покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров предложенному алгоритму.</li> <li>- решение сложившихся ситуаций при обслуживании покупателей в соответствии с правилами торговли и Законом РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- соответствие соблюдения правил продажи отдельных видов товаров правилам торговли и Закону РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- соблюдение сроков годности и реализации товаров требованиям НТД;</li> </ul>	<p>выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
ПК 2.4, ОК 1-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- установление соответствия качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли</li> <li>- установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму;</li> <li>- определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров в соответствии с понятийной терминологией.</li> </ul>	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
ПК 2.5, ОК 1-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил продажи отдельных видов товаров</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
ПК 2.6, ОК 1-8	<p>Выполнение операций по сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических</p>

	<p>нормативно технической документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность оформления договора о материальной ответственности, сопроводительных документов, товарного отчета.</li> <li>- соблюдения правил и порядка проведения инвентаризации</li> </ul>	<p>занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 2.7, ОК 1-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора методов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</li> <li>соответствие результатов исследования покупательского спроса условиям профессиональной задачи.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ**  
**И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>58</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	58
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	58
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	67
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>69</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	69
2.2. Структура профессионального модуля .....	69
2.3. Содержание профессионального модуля .....	71
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>80</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	80
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	80
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>80</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ОП.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

#### 1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы и вариативную часть образовательной программы

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость; профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; -этику деловых отношений; -основы деловой культуры в устной и письменной форме; -нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; -основные правила этикета	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02 Организовывать собственную	-пользоваться простейшими приемами саморегуляции	основы психологии производственных отношений;	

<p>деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>поведения в процессе межличностного общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>-налаживать контакты с партнерами;</li> <li>-организовывать рабочее место;</li> <li>-определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>-пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li> </ul>	<p>основы управления и конфликтологии</p>	
<p>ОК 03 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочее место;</li> <li>-ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;</li> <li>-устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;</li> <li>-определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;</li> <li>-применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;</li> <li>-основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;</li> <li>-виды бухгалтерских счетов;</li> <li>-учет хозяйственных операций.</li> <li>услуги розничной торговли, их классификацию и качество;</li> <li>-виды розничной торговой сети и их характеристику;</li> <li>-типизацию и специализацию розничной торговой сети;</li> <li>-особенности технологических планировок организаций торговли;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;</li> <li>-основы товароснабжения в торговле;</li> <li>-основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;</li> <li>-технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки</li> </ul>	
<p>ОК 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи для поиска информации</li> <li>определять необходимые источники информации</li> <li>планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> </ul>	
<p>ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>современные средства и устройства информатизации</li> <li>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила оформления документов;</li> <li>-современные средства и устройства информатизации;</li> <li>-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать современное программное обеспечение;</li> <li>-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>цифровых средств;</li> <li>-правила построения устных сообщений;</li> <li>-особенности социального и культурного контекста</li> </ul>	
<p>ОК 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>-организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>-основы проектной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>-организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>-пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>-принципы бережливого производства;</li> <li>-основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>	

	<p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p>		
<p>ОК 08 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной</p>	<p>-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и - оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и</p>	<p>эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p>

	<p>деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оказывать первую помощь;</li> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</li> <li>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>-пользоваться средствами профилактики</li> </ul>	<p>правила безопасного поведения при пожарах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>-порядок и правила оказания первой помощи;</li> <li>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>-основы здорового образа жизни;</li> <li>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>-средства профилактики</li> </ul>	
--	---	--	--

	перенапряжения, характерными для данной профессии	перенапряжения	
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять подготовку ККТ различных видов;</li> <li>-работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</li> <li>-устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</li> <li>-платежеспособность государственных денежных знаков;</li> <li>-осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</li> <li>-оформлять документы по кассовым операциям;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-документы, регламентирующие применение ККТ;</li> <li>-правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li>- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</li> <li>-классификацию устройства ККТ;</li> <li>-основные режимы ККТ;</li> <li>-особенности технического обслуживания ККТ;</li> <li>-признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</li> <li>-правила оформления документов по кассовым операциям</li> </ul>	эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять подготовку ККТ различных видов;</li> <li>-работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</li> <li>-устранять мелкие неисправности при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Документы, регламентирующие применение ККТ;</li> <li>-правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li>- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</li> <li>-классификацию устройства ККТ;</li> <li>-основные режимы ККТ;</li> </ul>	эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей



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

		кассовым операциям.	
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять подготовку ККТ различных видов;</li> <li>-работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</li> <li>-устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</li> <li>-распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</li> <li>-осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</li> <li>-оформлять документы по кассовым операциям;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-документы, регламентирующие применение ККТ;</li> <li>-правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li> типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</li> <li>-классификацию устройства ККТ;</li> <li>-основные режимы ККТ;</li> <li>-особенности технического обслуживания ККТ;</li> <li>-признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</li> <li>-правила оформления документов по кассовым операциям.</li> </ul>	эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять подготовку ККТ различных видов;</li> <li>-работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;</li> <li>-устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-документы, регламентирующие применение ККТ;</li> <li>-правила расчетов и обслуживания покупателей;</li> <li>- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</li> <li>-классификацию устройства ККТ;</li> <li>-основные режимы ККТ;</li> <li>-особенности</li> </ul>	эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей

	<p>-распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>-осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>-оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>технического обслуживания ККТ;</p> <p>-признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>-правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	
--	---	---	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ОК 01-ОК 08</p>	<p>Навыки обслуживания покупателей через ККТ различных типов.</p> <p>Уметь производить расчёт через операционные кассы по безналичному расчёту.</p> <p>Знать роль ККТ в улучшении культуры обслуживания и дополнительные возможности контрольно-кассовых машин.</p>	<p>Тема 1.2.</p> <p>Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями</p>	6	<p>Для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции</p>

2	ПКЗ.1	Знать основные режимы работы POS- терминала и навыки обслуживания. Знать порядок заполнения кассовых документов.	Тема 1.3. Назначение и устройство контрольно-кассовой техники и правила ее эксплуатации	10	
3		Знать порядок подготовки проведения сдачи денежных средств инкассаторской службе. Уметь применять оборудование для счёта денег.	Тема 1.4. Учет движения денежных средств	4	
4		Знать характеристику особенностей вычислительных работ в торговле. Знать метрологию и её связь с вычислениями, а также международную систему единиц измерений	Тема 2.1. Предмет торговых вычислений	16	
5		Навыки вычисления массы брутто, нетто и тары. Уметь производить устно вычисления сдачи покупателю, используя сокращенные приёмы вычислений.	Тема 3.1. Простейшие методы и средства вычисления	12	
6		Навыки вычисления стоимости штучных, мерных и весовых товаров. Знать типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах.	Тема 3.2. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях	22	
7		Уметь применять оборудование для проверки подлинности банкнот.	Тема 3.3. Денежное обращение	15	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	140	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	108	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме экзамена по ПМ.03</i>	6	-
Всего	<b>434</b>	<b>180</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	<b>Раздел 1.</b> Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	<b>350</b>	-	<b>170</b>	80	-	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>108</b>
ПК 3.1	<b>Раздел 2. Устный счёт</b>	<b>78</b>	-	<b>78</b>	60	-	<b>18</b>		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	

ПК 3.1									
ПК 3.2									
ПК 3.3									
ПК 3.4									
ПК 3.5									
ОК 01	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>						<b>108</b>
ОК 02									
ОК 03									
ОК 04									
ОК 05									
ОК 06									
ОК 07									
ОК 08									
ПК 3.1									
ПК 3.2									
ПК 3.3									
ПК 3.4									
ПК 3.5									
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>434</b>	<b>180</b>		<b>140</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования</b>		<b>350</b>	
<b>МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники</b>		<b>80/90</b>	
<b>Тема 1.1</b> Оснащение торговых предприятий торгово-технологическим оборудованием	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	ОК 01 – ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5
	<b>Охрана труда на предприятиях торговли</b> 1.Нормативная база охраны труда на предприятиях торговли. Пожарная и электробезопасность. Правила эксплуатации технических и индивидуальных средств защиты. Производственный травматизм, понятие, причины травматизма. Мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, переломах, поражении электрическим током, отравлениях.	2	
	<b>Немеханическое оборудование, торговый инвентарь</b> 2.Классификация, назначение, виды, немеханического оборудования. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. 3.Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации. 4.Оптическое и электронное весоизмерительное оборудование: типы, назначение, устройство и принцип работы, правила взвешивания. 5.Весовые чекопечатающие комплексы: назначение, устройство и правила взвешивания. Технические требования, предъявляемые к оборудованию. 6.Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	2 2 2 2 2	
	<b>Измельчительно - режущее и фасовочно - упаковочное оборудование. Торговые автоматы</b> 7.Классификация, назначение, виды оборудования.Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования 8.Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы,	2 2	

назначение, устройство, принципы действия.		
<b>Холодильное оборудование</b>		
9. Торговое холодильное оборудование, его классификация. Типы холодильного оборудования, краткая характеристика.	2	
10. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.	2	
<b>Подъемно-транспортное оборудование</b>		
11. Подъемно-транспортного оборудования в торговле, классификация, основные виды.	2	
12. Средства малой механизации: виды, назначение, устройство.	2	
13. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика. Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии.	2	
14. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.	2	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
1. Определение видов торгового оборудования и инвентаря в торговом предприятии и соблюдение правил их безопасной эксплуатации.	2	
2. Подготовка весоизмерительного оборудования (весов настольных циферблатных) к работе, взвешивание и определение веса товара.	2	
3. Подготовка к работе товарных весов, весов автоматических и полуавтоматических и электронных взвешивание и определение веса товара.	2	
4. Подготовка к работе весов автоматических и полуавтоматических и электронных, взвешивание и определение веса товара.	2	
5. Верификация алгоритма подготовки к работе весоизмерительного оборудования типа: РНЗЦ13У, РН6Ц13У, товарных и электронных весов, взвешивание и определение веса товара.	2	
6. Определение видов измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного и холодильного оборудования и соблюдение правил их безопасной эксплуатации в торговом предприятии.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>30</b>	
1. Производственный травматизм в торговых предприятиях.- Электронная презентация. Составление алгоритма действий сотрудника при выявлении случая производственного травматизма		



	<p>Подготовка к выполнению заданий в тестовой форме</p> <p>2. «Анализ используемых видов немеханического оборудования и торгового инвентаря в торговом предприятии» Экскурсия в магазин, оформление творческого отчета</p> <p>3. Подготовка сообщения, электронной презентации в соответствии с темами Раздела 1.</p> <p>4. «Анализ используемых видов измельчительно-режущего, фасовочно-упаковочного и холодильного оборудования в торговом предприятии»</p> <p>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</p>		
<p><b>Тема 1.2.</b> Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>4</b>	<p>ОК 01 – ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5</p>
	<p>1. Основные нормативные документы, регламентирующие использование ККТ. Применение контрольно-кассовых машин в торговом процессе в соответствии с Законом РФ 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями)</p>	2	
	<p>2. Охрана труда и техника безопасности при работе на контрольно-кассовой технике. Преимущества расчетов с помощью контрольно-кассовой техники. Инвентарь контролера – кассира, противопожарный инвентарь.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>2</b>	
	<p>1. Составление алгоритма расчетов с покупателями в соответствии с требованиями Закона РФ 54-ФЗ.</p>	2	
<p><b>Тема 1.3.</b> Назначение и устройство контрольно-кассовой техники и правила ее эксплуатации</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<b>14</b>	<p>ОК 01 – ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5</p>
	<p>1. Классификация контрольно-кассовой техники. Основные устройства контрольно-кассовой техники и их характеристика Типовые правила обслуживания эксплуатации контрольно-кассовой техники и правила регистрации. Особенности технического обслуживания контрольно-кассовой техники.</p>	2	
	<p>2. Порядок работы на контрольно-кассовой технике различных видов. Обязательные операции, выполняемые всеми кассовыми машинами. Дополнительные возможности контрольно-кассовых машин.</p>	2	
	<p>3. Кассовый POS терминал. Принцип работы кассовых POS терминалов. Кассовые программы. Кассовый POS терминал IBM-4614, Клавиатура кассового POS терминала. Режим «Регистрация». Режим</p>	2	

	<p>«Продажа». Режим «Платеж». Режим «Сброс чека». Режим «Повтор чека».</p> <p>Режим «Товарный отчет».</p> <p>Режим «Калькулятор». Режим «Возврат». Режим «Конец работы».</p>		
	<p>4.Контрольно-кассовая машина "Самсунг 4615"</p> <p>Назначение, устройство, технические характеристики. Программно-аппаратные средства системного блока. Маркировка, перечень расходных материалов, эксплуатационные ограничения</p> <p>Порядок работы на ККМ «Самсунг 4615», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ.</p>	2	
	<p>5.Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой техники: Самсунг 4615. Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ</p>	2	
	<p>6.Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Сканеры для штрих-кодовой технологии: назначение, устройство, виды. Способы печати штриховых кодов. Цифровое содержание штрих-кода.</p>	2	
	<p>7.Признаки платежеспособности государственных денежных знаков. Степени защиты банкнот Банка России. Основные признаки подлинности банкнот Работа кассира с банкнотами. Монеты и их особенности. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p>	2	
	<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>10</b>	
	<p>8.Определение основных устройств контрольно-кассовой техники</p> <p>Подготовка к работе и работа на кассовом POS терминале типа IBM-4614, соблюдая правила техники безопасности.</p> <p>Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на кассовом POS терминале</p>	2	

	9.Осуществлять подготовку к работе и работа на контрольно-кассовой машине " Самсунг 4615", соблюдая правила техники безопасности. Выбивание различных видов чеков и устранение простейших неисправностей в процессе работы и осуществлять заключительные операции при работе на контрольно-кассовой машине " Самсунг 4615". Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности.	2	
	10.Порядок работы на ККМ «Самсунг 4615», преимущества использования онлайн-кассы. Работа ККМ с техническими средствами контроля налоговых органов. Условия блокировки ККМ, условия эксплуатации. Проверка исправности ККМ Назначение, устройство и технические характеристики контрольно-кассовой технике: Самсунг 4615. Подготовка, порядок работы и окончание работы на ККТ. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги. Расчет штрихкодов товаров и проверка их подлинности.	2	
	10. Определение платежеспособности государственных денежных знаков. Решение ситуационных задач	2	
	11. Конкурс «Лучший кассир на контрольно – кассовой машине» " Самсунг 4615.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>30</b>	
	1.Изучение документов, регламентирующих применение ККТ. Приказ Министерства промышленности и энергетики РФ №351от 05.09.2007г. «Об утверждении образца марки-пломбы контрольно-кассовой техники», подготовка сообщения. Приказ Минфина РФ от 17.10.2011 N 132н "Об утверждении Административного регламента исполнения Федеральной налоговой службой государственной функции по осуществлению контроля и надзора за соблюдением требований к контрольно-кассовой технике, порядком и условиями ее регистрации и применения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 17.01.2012 N 22921)		
	2.Подготовка электронной презентации, сообщения, реферата по теме «Просмотровые настольные приборы»		
	3.Проверка качества продаваемых товаров, качества упаковки, наличия маркировки. Расчет штрихкода стандартов EAN 13 и EAN 8, анализ маркировки и упаковки товаров		
	4.Решение ситуационных задач «Правила обслуживания покупателей »		

	в соответствии с алгоритмом расчета на контрольно-кассовой технике		
<b>Тема 1.4.</b> Учет движения денежных средств	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 – ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5
	1. Материальная ответственность в торговле. Понятие материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности. Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности. Кассовая и отчетная документация. Назначение и классификация документов, требования, предъявляемые к их оформлению. Правила хранения кассовой документации	2	
	2. Продажа товаров за наличный расчет. Оформление книги кассира-операциониста. Определение торговой выручки за день. Прием наличных денег главной кассой.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	13. Оформление договора материальной ответственности, определение размера ущерба при коллективной форме материальной ответственности. Оформление доверенности	2	
	14. Оформление журнала кассира-операциониста. Оформление приходного и расходного кассового ордера. Оформление возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам.	2	
	15. Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы. Составление кассового отчета. Оформление справки отчета кассира-операциониста. Оформление акта о проверке наличных денежных средств кассы.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>30</b>	
	1. Подготовка электронной презентации, сообщения по теме «Способы охраны товарно-материальных ценностей», «Типы противокражных систем»		
	2. Выполнение практических заданий по документальному оформлению кассовых операций.		
	3. Подготовка и представление сообщения по теме: Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета (пластиковые карты и др.).		
	4. Подготовка электронной презентации, сообщения по теме		

	«Безналичные формы расчета» и «Расчеты через платежные услуги ПЛУ.»		
<b>Раздел 2. Метрическая система мер</b>		<b>26/78</b>	
<b>МДК 03.02. Устный счёт</b>		<b>78</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Предмет торговых вычислений	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ПК 3.1
	1. Метрологическая система мер.	2	
	2. Именованные числа	2	
	3. Раздробление и превращение.	2	
	4. Действия над именованными числами: сложение и вычитание.	2	
	5. Действия над именованными числами: умножение и деление.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>16</b>	
	1. Раздробление и превращение именованных чисел	4	
	2. Сложение именованных чисел	4	
	3. Вычитание именованных чисел	4	
	4. Умножение именованных чисел	2	
	5. Деление именованных чисел	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. История возникновения именованных чисел		
	2. Действия с именованными числами		
<b>Раздел 3. Методы торговых вычислений</b>		<b>34/78</b>	
<b>МДК 03.02. Устный счёт</b>		<b>78</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Простейшие методы и средства вычисления	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 3.1
	1. Общая характеристика видов и методов вычислений. Приемы упрощения сложения и вычитания.	2	
	2. Приемы упрощения умножения и деления. Приемы подсчета стоимости покупки. Расчетные таблицы.	2	
	3. Приемы подсчета стоимости покупки. Расчетные таблицы.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	6. Приемы упрощения сложения	2	
	7. Расчет стоимости товара	2	
	8. Расчет стоимости покупки	2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1.Процентные вычисления		
	2.Средние величины и их вычисление		
	3.Приемы упрощения сложения и вычитания, умножения и деления		
<b>Тема 3.2.</b> Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 3.1
	1.Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы вычислений.	2	
	2.Средние величины и их вычисление.	2	
	3.Пропорциональное деление. Вычисление стоимости и массы товара	2	
	4.Вычисление стоимости и массы товара	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	9.Процентные вычисления	2	
	10.Средние величины	2	
	11.Вычисление стоимости и массы товара	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1.Виды калькуляторов, используемые в настоящее время		
	2.Способы проверки правильной работы калькулятора		
<b>Тема 3.3.</b> Денежное обращение	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 3.1
	1.Понятие и сущность денег. Виды денег и их выпуск. Функции денег.	2	
	2.Фальсификация и экспертиза денежных средств	2	
	3.Платежеспособность банкнот и монет	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	12.Деньги – товар, которого нет	2	
	13.Методы определения подлинности банкнот	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1.История денег на Руси. Отличительные особенности банкнот Банка России		
	2.Денежное обращение. Оборот наличных денежных средств		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования 2.Осуществлять подготовку ККТ различных видов;		<b>72</b>	ОК 01 – ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3

<p>3.Работать на ККТ различных видов, в т.ч., на компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах.</p> <p>4.Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.</p> <p>5.Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>6.Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ.</p> <p>7.Оформлять документы по кассовым операциям.</p> <p>8.Соблюдать правила по технике безопасности.</p> <p>9.Соблюдать порядок подсчета стоимости покупки.</p> <p>10.Соблюдать порядок приема подсчета стоимости товара и покупки.</p>		<p>ПК 3.4 ПК 3.5</p>
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>1.Соблюдать правила эксплуатации торгово-технологического оборудования</p> <p>2.Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p> <p>3.Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p> <p>4.Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p> <p>5.Оформлять документы по кассовым операциям.</p> <p>6.Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>7.Применять приёмы и методы вычислений по подсчёту стоимости покупки и товара.</p>	<b>108</b>	<p>ОК 01 – ОК 08 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>434</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория торгово-технологического оборудования и учебного магазина, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М.:ИЦ Академия, 2019, <http://book.ru/> - электронная библиотека

4. Волков С.И. «Техника вычислений» -М.: «Академия» 2010

5. Дмитриева, И. М. Учет денежных средств при эксплуатации контрольно-кассовой техники: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 103 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16326-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530813>

2 Иванов, Г.Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва: КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11814-6. — URL: <https://book.ru/book/949672> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст: электронный.

3 Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования -2- е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015, <http://book.ru/> - электронная библиотека

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Красильщиков ПС. Сборник задач по торговым вычислениям. - М.; Экономика, 2011. - 75с. ISBN 5-282-00640-5.

2. Никитченко, Л.И. Контрольно-кассовые машины: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.И. Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

3. Парфентьева, Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой технике и выполнять	выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии нормативно- правовой базы охраны труда и техники безопасности;	Тесты Практическая работа



расчетные операции с покупателями.	<p>порядок регистрации ККМ в налоговой инспекции, в соответствии с документами, регламентирующими применение ККМ;</p> <p>выполнение операций при эксплуатации ККМ в соответствии с типовыми правилами эксплуатации;</p> <p>выполнение расчетных операций в соответствии с положением о регистрации и применении ККТ технике.</p>	
ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	<p>соответствие банкнот банка России признакам подлинности;</p> <p>определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с правилами Банка РФ.</p>	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>
ПК 3.3 Оформлять документы по кассовым операциям.	<p>правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ;</p> <p>соответствие правильности оформления кассовых операций установленным требованиям;</p> <p>соблюдение последовательности работы с документами</p>	<p>Тесты</p> <p>Практическая работа</p>
ПК 3.4 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	<p>расчет штрихкодов проведен в соответствии с алгоритмом расчета;</p> <p>считывание штрихового кода и определения количества товаров и правильности цен проведено в соответствии с алгоритмом работы POS –системы</p> <p>качество упаковки и наличие маркировки проанализировано в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный</p>
ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<p>результативность применения системы защиты в торговых предприятиях;</p> <p>выполнение обязанностей в соответствии с должностной инструкцией;</p> <p>соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством и потребителями.</p>	

	соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов; -соблюдение последовательности работы с документами в соответствии с алгоритмом	
--	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.04 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ.**  
**ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>85</b>
1.1    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	85
1.2    Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	85
1.3    Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	86
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>87</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	87
2.2. Структура профессионального модуля .....	88
2.3. Содержание профессионального модуля .....	89
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>93</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	93
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	93
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>93</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика» код и наименование модуля

#### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.05	современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	правила оформления документов современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ПК 4.1	использовать цифровые решения профессиональной деятельности; применять современные цифровые решения при проектировании информационных	цифровые решения для технических задач; характеристика процесса проектирования цифровых решений; основные методы критического анализа; методология системного	саморазвития в условиях цифровой экономики.

	систем; выявлять проблемные ситуации используя методы анализа и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций; производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат; использовать социальные сети и поисковые системы.	подхода; использование социальных систем для поиска информации; использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.	
ПК 4.2	использовать цифровые решения профессиональной деятельности; выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа и абстрактного мышления; производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат; использовать социальные сети и поисковые системы.	цифровые решения для технических задач; характеристика процесса проектирования цифровых решений; основные методы критического анализа; методология системного подхода; использование социальных систем для поиска информации; использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.	использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем.

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 4.1 Владеть цифровой грамотностью и использовать цифровые ресурсы	Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	<b>Тема 1.1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.</b>	14	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления
2		Стадии становления информационной экономики. Новые	<b>Тема 1.2. Организационные основы и структура</b>	14	

		условия производства и изменение производительности	<b>цифровой экономики.</b>		подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
3	<b>ПК 4.1</b> Владеть цифровой грамотностью и использовать цифровые ресурсы	Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными.	<b>Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.</b>	14	
4		Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).	<b>Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.</b>	15	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	70	*
Курсовая работа (проект)	*	*
Самостоятельная работа	28	*
Практика, в т.ч.:	36	*
учебная	36	*
производственная	*	*
Промежуточная аттестация, в том числе:	*	*

МДК 04.01 в форме диф.зачета УП 04.01 ПМ 04 (экзамен по модулю)		
Всего	<b>134</b>	*

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.05 ПК 4.1 ПК 4.2	<b>Раздел 1. Цифровая экономика.</b>	<b>98</b>	*	<b>98</b>	70	*	<b>28</b>		
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	*	*						*
	Промежуточная аттестация	*							
	<b>Всего:</b>	<b>134</b>	<b>36</b>	<b>98</b>	<b>70</b>	*	<b>28</b>	<b>36</b>	*



## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Цифровая экономика.</b>			
<b>МДК 04.01 Цифровая экономика</b>			
<b>Тема 1.1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.</b>	<b>Содержание</b>	<b>25</b>	<b>ОК.05 ПК 4.1 ПК 4.2</b>
	1.Технологическое развитие: исторические вехи и современность.	4	
	2.Четвертая промышленная революция и информационная глобализация.	4	
	3.Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики.	4	
	4.Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>*</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики. 2.Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение. 3.Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение). 4.Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.	<b>7</b>	
<b>Тема 1.2. Организационные основы и структура цифровой экономики.</b>	<b>Содержание</b>	<b>23</b>	<b>ОК.05 ПК 4.1 ПК 4.2</b>
	1. Понятие информационной экономики. Критерии информационной экономики.	4	
	2. Источники становления информационной экономики. Этапы развития информационной экономики.	4	
	3. Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории.	4	
	4. Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	4	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории. 2.Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	7	
<b>Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.</b>	<b>Содержание</b>	23	<b>ОК.05 ПК 4.1 ПК 4.2</b>
	1.Понятие больших данных (big data). Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Yandex.Wordstat и аналоги.	4	
	2.Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting).	4	
	3.Этические и иные ограничения применимости методов анализа больших данных.	4	
	4.Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1 Формирование способности работать с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях, способности использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования, способности использовать соответствующий математический аппарат и инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования, умение готовить научно-технические отчеты, презентации, научные публикации по результатам выполненных	7	
<b>Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.</b>	<b>Содержание</b>	27	<b>ОК.05 ПК 4.1 ПК 4.2</b>
	1.Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике.	4	
	2.Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики.	4	
	3.Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике	4	

	(транзакционный анализ). Государственное регулирование цифровой экономики.		
	4. Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).	6	
	5. Проблема эффективности существующих инструментов оценки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1 Межстрановые сопоставления. Этапы формирования системы критериев для оценки развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира. 2 Проблема эффективности существующих инструментов оценки.	7	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1 Обоснование социально-экономических показателей, характеризующих деятельность инфокоммуникационных компаний, а также методики их расчета. 2 Прогнозирование динамики основных социально-экономических показателей деятельности инфокоммуникационной компании. 3 Анализ организации управления инфокоммуникационной компанией и разработка предложений по совершенствованию системы управления. 4 Анализ и оценка источников информации, необходимых для проведения экономических расчетов, характеризующих состояние экономики инфокоммуникационной компании. 5 Разработка стратегических и технических решений по повышению эффективности деятельности инфокоммуникационных компаний. 6 Совершенствование методов выявления и задействования резервов повышения эффективности деятельности инфокоммуникационных компаний с филиальной сетью. 7 Совершенствование методов анализа рыночной ситуации на рынке инфокоммуникационных услуг. 8 Совершенствование методов анализа спроса и предложения инфокоммуникационных услуг. 9 Разработка предложений по совершенствованию методов маркетинговой стратегии управления тарифами на услуги инфокоммуникационных компаний. 10 Обоснование инновационной стратегии развития инфокоммуникационной компании на основе выбора наиболее эффективных инноваций	<b>36</b>	<b>ОК.05</b> <b>ПК 4.1</b> <b>ПК 4.2</b>	

<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>	*	
<i>Промежуточная аттестация</i>	*	
<b>Всего</b>	<b>134</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) организации и технологии розничной торговли, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) торгово-технологического оборудования, учебный магазин, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Информационные технологии в экономике и управлении: учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.]; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 556 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18678-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545322> (дата обращения: 27.05.2024).

2. Нетесова, О. Ю. Информационные системы и технологии в экономике: учебное пособие для вузов / О. Ю. Нетесова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15926-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538283> (дата обращения: 27.05.2024).

3. Одинцов, Б. Е. Когнитивные системы управления эффективностью бизнеса: учебник и практикум для вузов / Б. Е. Одинцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16201-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530606> (дата обращения: 27.05.2024).

4. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика: учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543648> (дата обращения: 27.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ от 28.07.2017 N 1632-р Об утверждении программы «Цифровая экономика Российской Федерации»

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ОК	ПК,	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 05		осуществляет поиск решений проблемный ситуаций; использует цифровые решения в профессиональной деятельности; владеет навыками выхода из проблемных ситуаций. владеет навыками критического анализа; выявляет проблемные ситуации, используя	Собеседование. Опрос студента.  Тестирование. Экспертная оценка выполненных работ

	<p>методы анализа и абстрактного мышления; производит анализ явлений и обрабатывает полученный результат; знает основные методы критического анализа и методологию системного подхода</p>	
ПК 4.2 ОК 05	<p>владеет навыками использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем; применяет современные цифровые решения при проектировании информационных систем; использует социальные системы для поиска информации; использует поисковые системы для поиска оптимизации и анализа информации. применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

<b>ОП.01 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ.....</b>	<b>2</b>
<b>ОП.02 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА.....</b>	<b>13</b>
<b>ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ .....</b>	<b>39</b>
<b>ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.....</b>	<b>58</b>
<b>ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>80</b>

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.01 ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ**

**2024 г.**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	5
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>5</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	5
2.2. Содержание дисциплины .....	7
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>10</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	10
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>11</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы деловой культуры»: формирование культуры поведения и этики делового общения в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы деловой культуры» включена в обязательную и вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила делового этикета;</li> <li>- основные правила этикета;</li> <li>- поддерживать деловую репутацию</li> <li>- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;</li> <li>- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- налаживать контакты с партнерами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- этика деловых отношений;</li> <li>- основы деловой культуры в устной и письменной форме;</li> <li>- нормы, правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- основные правила этикета;</li> <li>- основы психологии производственных отношений;</li> <li>- основы управления и конфликтологии;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.</li> </ul>	
ПК 1.1-1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</li> </ul>
ПК 2.1-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультировать о</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания</li> </ul>

2.5	свойствах и правилах использования или эксплуатации товаров;		покупателей продажи различных групп продовольственных товаров
ПК 3.1 – 3.4	- Расчет с покупателями за товары и услуги	- правила расчетов и обслуживания покупателей	- эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров	Тема 1.1 Этические нормы профессиональной деятельности	2	С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место
2	- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров	Тема 1.2. Культура поведения	4	
4	- консультировать о свойствах и правилах использования или эксплуатации товаров - обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров	Тема 1.3. Деловой этикет	2	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	
- в том числе практических	26	

Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	<b>46</b>	

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Этика деловых отношений</b>			ОК 01-07
<b>Тема 1.1 Этические нормы профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание</b>		ПК 1.1-1.4
	Основные принципы профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Кодексы профессиональной этики.	<b>2</b>	ПК 2.1-2.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ПК 3.1 – 3.4
	Этические принципы в деловом общении		
	Правила поведения продавца. <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> - Этика делового общения в западноевропейской культуре	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Культура поведения</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Культура поведения. Формы деловой культуры. Культура речи, устная и письменная	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ПК 2.1-2.5
	Этические нормы и правила деловой переписки	<b>4</b>	ПК 3.1 – 3.4
	Речевая культура поведения <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> -	-	
<b>Тема 1.3. Деловой этикет</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Этикет делового человека. Понятие о служебном этикете: поведенческом, речевом. Общие правила поведенческого и речевого этикета. Этикетные нормы и правила профессиональной деятельности	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1 – 3.4

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Правила протокола и этикета		
	Эстетика внешнего облика и DRESS CODE		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> -		
<b>Раздел 2. Психологические основы делового общения</b>			
<b>Тема 2.1. Деловое общение</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1 – 3.4
	Общение - основа человеческого бытия. Структура общения. Виды общения. Понятие делового общения. Этапы делового общения.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Деловая беседа	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> -	-	
<b>Тема 2.2. Налаживание контакта и Самопрезентация</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1 – 3.4
	Социальная перцепция. Механизмы восприятия. Искажения в восприятии. Деловая репутация	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	- Социальные стереотипы и способы их преодоления		
	- Самопрезентация		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> -	-	
<b>Тема 2.3. Общение как взаимодействие</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1 – 3.4
	Формы взаимодействия. Стратегии взаимодействия. Виды взаимовлияния. Психологические основы деятельности коллектива	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	- Манипуляции в межличностном общении и приемы противостояния		
	- Индивидуальные особенности в процессе совместной деятельности (типы темперамента)		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> - Трансактный анализ Эрика Берна	<b>2</b>	

<b>Тема 2.4. Конфликты в деловом общении</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1 – 3.4
	Определение конфликта. Структурные элементы конфликта. Этапы. Виды. Эмоциональное реагирование в конфликтах и приемы саморегуляции	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Согласование целей		
	Приемы саморегуляции в общении		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Стратегии поведения по К.Томасу	<b>2</b>	
<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>			
<b>Всего</b>		<b>46</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет деловой культуры, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2023).

2. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>

3. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2023).

4. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2023).

5. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2023).

6. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>

2. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Н.С. Ефимова. —Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.



3. Психология общения : энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.].. — Москва : Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этика деловых отношений;</li> <li>- основы деловой культуры в устной и письменной форме;</li> <li>- Правила для поддержания деловой репутации;</li> <li>- нормы, правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- основные правила этикета;</li> <li>- основы психологии производственных отношений;</li> <li>- основы управления и конфликтологии;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила делового</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Способность назвать основные этические принципы деловых отношений;</li> <li>- Способность назвать специфику культуры устной речи в деловом общении;</li> <li>- способен перечислить правила для поддержания деловой репутации</li> <li>- Способность перечислить требования к культуре речи;</li> <li>- Способность перечислить этикетные правила продавца;</li> <li>- Способность изложить основы психологии производственных отношений;</li> <li>- Способность изложит основы управления группой;</li> <li>- Способность дать определение конфликту и перечислить его структурные элементы;</li> <li>- Способность назвать этапы развития конфликта;</li> <li>- Способность выделить психологические основы деятельности коллектива;</li> <li>- Способность описать механизм влияния индивидуальных особенностей личности на деятельность и взаимоотношения.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Способен действовать в соответствии с правилами</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование)</p>

<p>этикета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;</li> <li>- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;</li> <li>- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- налаживать контакты с партнерами.</li> </ul>	<p>делового этикета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Способен действовать с учетом кодекса поведения;</li> <li>- Использует правила речевой культуры поведения;</li> <li>- Способен применять правила деловой переписки;</li> <li>- способен действовать в соответствии с кодексом делового человека;</li> <li>- способен применить техники саморегуляции и снятия стрессового напряжения;</li> <li>- способен презентовать себя и наладить деловое взаимодействие.</li> </ul>	
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.02 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>15</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	15
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	15
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	22
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>23</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	23
2.2. Содержание дисциплины.....	24
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>28</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	28
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	28
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>28</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.02 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА»

(наименование дисциплины)

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы бухгалтерского учета»: постоянное получение точной достоверной и своевременной информации о финансовом состоянии и результатах финансово-хозяйственной деятельности.

Дисциплина «ОП.02 Основы бухгалтерского учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии.	-

	<p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;  налаживать контакты с партнерами;  организовывать рабочее место;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>		
ОК.03	<p>организовывать рабочее место;  ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;  устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;  определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;  применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:</p>	<p>сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;  основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;  виды бухгалтерских счетов;  учет хозяйственных операций.  услуги розничной торговли, их классификацию и качество;  виды розничной торговой сети и их характеристику;  типизацию и специализацию розничной торговой сети;  особенности технологических планировок организаций торговли;  основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;  основы товароснабжения в</p>	-

		торговле; основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота; технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	
ОК.04	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	-
ОК.05	современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	правила оформления документов современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления	психологические основы деятельности коллектива, психологические	-

	<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>особенности личности основы проектной деятельности</p>	
ПК 1.4	<p>проанализировать факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; распознавать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров; эксплуатация систем защиты товаров, порядок их использования; применять закон о защите прав потребителей; соблюдение правил охраны труда.</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
ПК 2.1	<p>классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества</p>	<p>устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>



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

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

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

	оборудование	типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.	
ПК 3.4	осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;	документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.	эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	национальную систему нормативного регулирования; международные	Тема 2.1. Балансовый метод отражения	2	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник,

	стандарты финансовой отчетности;	<b>информации. Виды балансов</b>		освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
2	план счетов бухгалтерского учета; формы бухгалтерского учета	<b>Тема 3.1. Счета бухгалтерского учет. Двойная запись операций на счетах</b>	2	
3	порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки;	<b>Тема 5.1. Бухгалтерские документы</b>	2	
4	общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций	<b>Тема 6.1. Учетные регистры и способы исправления ошибок в них</b>	2	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	40	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> ( диф.зачет.)	-	-
<b>Всего</b>	<b>46</b>	<b>-</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ. ЕГО ОБЪЕКТЫ И ЗАДАЧИ</b>			
<b>Тема 1.1. Хозяйственный учет и его сущность. Объекты, основные задачи и методы бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 3.4
	История бухгалтерского учета. Понятие о хозяйственном учете. Оперативный, статистический и бухгалтерский учет. Функции бухгалтерского учета. Измерители применяемые в учете Объекты бухгалтерского учета. Основные задачи бухгалтерского учета. Предмет бухгалтерского учета. Понятие хозяйственных операций. Методы бухгалтерского учета	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 1 Группировка имущества организации	2	
	Практическое занятие № 2. Группировка капитала и обязательств организации	2	
	Практическое занятие № 3. Выполнение упражнений на группировку имущества организации, источников формирования, поступления.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете»	2	
<b>РАЗДЕЛ 2. БУХГАЛТЕРСКИЙ БАЛАНС</b>			
<b>Тема 2.1. Балансовый метод отражения информации. Виды балансов</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Виды балансов, их характеристика. Актив и пассив бухгалтерского баланса.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 4. Составление бухгалтерского баланса.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение структуры бухгалтерского баланса организацией	2	

			ПК 2.5 ПК 3.4
<b>Тема 2.2.</b> <b>Оценка хозяйственных средств. Типы хозяйственных операций</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01
	Методы оценки запаса материальных ресурсов при списании их в производство. Типы хозяйственных операций.	2	ОК 02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 03
	Практическое занятие № 5. Решение задач на методы оценки материальных запасов, материальных ресурсов при списании в производство.	2	ОК 04
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение типа хозяйственных операций.	2	ОК 05
		*	ОК 06
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		ПК 1.4
			ПК 2.1
			ПК 2.2
			ПК 2.3
			ПК 2.5
			ПК 3.4
<b>РАЗДЕЛ 3. СЧЕТА И ДВОЙНАЯ ЗАПИСЬ</b>			
<b>Тема 3.1.</b> <b>Счета бухгалтерского учет. Двойная запись операций на счетах</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01
	Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Активные, пассивные и активно-пассивные счет. Открытие счетов бухгалтерского учета. Понятие двойной записи операций на счетах, бухгалтерская запись. Проводки простые и сложные Обоснование метода двойной записи Понятие корреспонденции счетов. Понятие и характеристики синтетического и аналитического счетов. План счетов бухгалтерского учета. Субсчета. Забалансовые счета	2	ОК 02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 03
	Практическое занятие № 7. Составление простейших бухгалтерских проводок. Составление сложных бухгалтерских проводок.	2	ОК 04
	Практическое занятие № 8. Написание бухгалтерских проводок. Составление журнала хозяйственных операций.	2	ОК 05
			ОК 06
			ПК 1.4
			ПК 2.1
			ПК 2.2
			ПК 2.3
			ПК 2.5
			ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
			*
<b>РАЗДЕЛ 4. ПРИНЦИПЫ УЧЕТА ОСНОВНЫХ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ</b>			
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>		

<b>Учет процессов снабжения, производства и процесса реализации</b>	Понятие учета процесса снабжения, его отражение бухгалтерскими записями. Фактическая себестоимость приобретаемых материальных ценностей.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие № 10. Расчет фактической стоимости заготовленных материальных ценностей, оформление их бухгалтерскими записями.	2	ПК 1.4
	Практическое занятие № 11. Расчет фактической стоимости заготовленных материальных ценностей, оформление их бухгалтерскими записями.	2	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Практическое занятие № 12. Расчет фактической себестоимости выпущенной продукции.	2	ПК 2.5
	Практическое занятие № 13. Оформление бухгалтерскими записями процессов производства и реализации	2	ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> - Расчет фактической себестоимости выпущенной продукции. - Оформление бухгалтерскими записями процесса производства и реализации	2	
<b>РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ И ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ</b>			
<b>Тема 5.1. Бухгалтерские документы</b>	<b>Содержание</b>		
	Сущность и значение документов. Классификация документов Требования, предъявляемые по содержанию и оформлению бухгалтерских документов. Документооборот, его правила. Заполнение приходных и расходных кассовых документов. Заполнение авансовых отчетов и платежных поручений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	*	ПК 1.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	*	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 3.4
<b>РАЗДЕЛ 6. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ УЧЕТНОЙ ИНФОРМАЦИИ</b>			
<b>Тема 6.1. Учетные регистры и способы исправления ошибок в них</b>	<b>Содержание</b>		
	Понятие учетных регистров. Журнально-ордерная форма учета. Мемориально-ордерная форма учета. Упрощенная форма бухгалтерского учета Автоматизированная форма организации	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03



	бухгалтерского учета. Способы исправления ошибок в учетных регистрах: корректурный, способ «красное сторно» и способ дополнительной записи. Исправление ошибок в учетных записях и оформление бухгалтерских справок на исправление		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	*	ПК 2.1
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	*	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 3.4
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>диф.зачет</i>		
<b>Всего</b>		<b>46</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) бухгалтерского учета, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06024-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433598>

2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02641-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433270>

3. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 423 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02594-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433544>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если онглубоко и прочно усвоил программный материалкурса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, незатрудняется с ответами при видеоизменении	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов неаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и

<p>         профессиональной и смежных сферах          порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности          основы психологии производственных отношений;          основы управления и конфликтологии.          сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;          основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет хозяйственных операций. услуги розничной торговли, их классификацию и качество;          виды розничной торговой сети и их характеристику; типизацию и специализацию розничной торговой сети; особенности технологических планировок организаций торговли;          основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;          основы товароснабжения в торговле;          основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;          технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;          номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности          приемы структурирования информации          формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации       </p>	<p>         заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;          Оценка «хорошо»          выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;          оценка «удовлетворительно»          выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильно затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.       </p>	<p>         других видов текущего контроля.       </p>
---	---	--

<p>правила оформления документов</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие</p> <p>потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p> <p>правила охраны труда.</p> <p>устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>производить подготовку измерительного,</p>		
---	--	--

<p>механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных</p>		
---	--	--

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

<p>работы оборудования;          типовые правила          эксплуатации оборудования;          нормативно-          технологическую          документацию по          техническому обслуживанию          оборудования;          Закон о защите прав          потребителей;          правила охраны труда.          документы,          регламентирующие          применение ККТ;          правила расчетов и          обслуживания покупателей;          типовые правила          обслуживания эксплуатации          ККТ и правила регистрации;          классификацию устройства          ККТ;          основные режимы ККТ;          особенности технического          обслуживания ККТ;          признаки платежеспособности          государственных денежных          знаков, порядок получения,          хранения и выдачи денежных          средств, отличительные          признаки платежных средств          безналичного расчета;          правила оформления          документов по кассовым          операциям.</p> <p>Умеет:          сущность гражданско-          патриотической позиции,          общечеловеческих ценностей          значимость          профессиональной          деятельности по профессии          стандарты          антикоррупционного          поведения и последствия его          нарушения          этику деловых отношений;          основы деловой культуры в          устной и письменной форме;          нормы и правила поведения и          общения в деловой          профессиональной</p>		
---	--	--

<p> обстановке;  основные правила этикета;  пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;  налаживать контакты с партнерами;  организовывать рабочее место;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;  организовывать рабочее место;  ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;  устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;  определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;  применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности:  определять задачи для поиска информации  определять необходимые источники информации  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию  выделять наиболее значимое в перечне информации  оценивать практическую значимость результатов поиска  оформлять результаты </p>		<p> Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов неаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля. </p>
---	--	---



<p>поиска; современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; проанализировать факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; распознавать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров; эксплуатация систем защиты товаров, порядок их использования; применять закон о защите прав потребителей; соблюдение правил охраны труда.</p>		
--	--	--

<p>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; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p>		
---	--	--

<p>производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p> <p>Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <p>устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p> <p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p>		
--	--	--

<p>распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;</p>		
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>41</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	41
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	41
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	47
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>47</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	47
2.2. Содержание дисциплины.....	48
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>51</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	51
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	51
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>52</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Организация и технологии розничной торговли»: изучение сущности розничной торговли, позволяющей ознакомиться с технологическими процессами в торговых организациях, освоить необходимые компетенции по определению видов и типов торговых организаций, их соответствия ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания.

Дисциплина «ОП.03 Организация и технологии розничной торговли» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы/вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.1	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; этику деловых отношений; основы деловой культуры в устной и письменной форме; нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; основные правила этикета;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.2	пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; выполнять нормы и правила	основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии.	-

	<p>поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;  налаживать контакты с партнерами;  организовывать рабочее место;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>		
ОК.5	<p>современные средства и устройства информатизации  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение;  использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>правила оформления документов;  современные средства и устройства информатизации  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;  правила построения устных сообщений;  особенности социального и культурного контекста.</p>	
ПК 1.1	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);  оценивать качество по органолептическим показателям;  консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;  расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;  идентифицировать</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;  классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;  показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые</p>	<p>обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров</p>



	отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп	к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	
ПК 1.2	идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп	классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
ПК 2.1	устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные	обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров

	<p>условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей;</p>	
ПК 2.3	<p>идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать</p>	<p>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</p>	<p>обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров</p>

	<p>энергетическую ценность продуктов;          производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;          использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>продовольственных товаров;          классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;          технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;          устройство и принципы работы оборудования;          типовые правила эксплуатации оборудования;          нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;          Закон о защите прав потребителей;          правила охраны труда</p>	
ПК 3.2	<p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;          работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;          устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;          распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;          осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;          оформлять документы по кассовым операциям;          соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ;          правила расчетов и обслуживания покупателей;          типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;          классификацию устройства ККТ;          основные режимы ККТ;          особенности технического обслуживания ККТ;          признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;          правила оформления документов по кассовым операциям.</p>	<p>эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p>
ПК 3.3	<p>осуществлять подготовку ККТ различных видов;          работать на ККТ различных</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ; правила</p>	<p>эксплуатации контрольно-кассовой техники</p>

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

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименова ние темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Тара и тарные операции Назначение тары, ее виды, классификация	Тема 2.1	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 1.2 и ПК 2.3
2	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;	Тема 2.2	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 1.1, ПК 1.2 и ПК 2.1
3	Классификацию групп, подгрупп и видов непродовольственных и продовольственных товаров;	Тема 2.3	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 1.1, ПК 1.2 и ПК 2.3
4	Технология продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.	Тема 2.4	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 3.2 и ПК 3.4

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	-
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	
Всего	<b>46</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация розничной торговли</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Технология розничной торговли</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
	Розничная торговля. Сущность, задачи, формы торговли. Функции розничной торговли. Виды розничной торговой сети и их характеристика. Организация торгово-технологического процесса в торговле. Органы управления и контроля в розничной торговле.	2	
	Организация розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды. Специализация розничной торговой сети. Типизация розничной торговой сети. Основные принципы размещения розничной торговой сети.	2	
	Организация розничной торговой сети. Оформление интерьера магазина. Устройство и технология планировки розничной торговой сети. Основные требования к устройству и планировке магазинов. Современные способы планировки магазина: петля, боксовая, решетка	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическая работа №1 Выявление форм розничной торговли, видов и типов розничных торговых предприятий. (Экскурсия в профильные торговые предприятия) Подготовка отчета	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>			
<b>Тема 1.2. Маркетинг в торговле</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
	Организация маркетинговой деятельности в торговой сети. Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара. Методы изучения покупательского спроса. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Методы стимулирования продажи товаров	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	Практическая работа №2 Составление анкеты для анализа покупательского спроса. Определение критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Раздел 2. Организация торгово-технологического процесса в торговле</b>		<b>24</b>	

<b>Тема 2.1. Организация товароснабжения</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Организация товароснабжения. Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения. Формы товароснабжения. Организация доставки товаров в магазины. Тара и тарные операции Назначение тары, ее виды, классификация. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Документальное оформление приемки товаров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	ПК 1.1
	Практическое занятие № 3 Применение основных положений Закона РФ «О государственном регулировании торговой деятельности в РФ» при заключении договоров.	2	ПК 1.2
	Практическая работа № 4 Ознакомление с нормативными документами. Составление заявки на завоз товара Оформление договора на поставку товаров	2	ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическая работа № 5 Приемка товаров. Составление акта на расхождение по количеству и качеству	2	ПК 3.2 ПК 3.3
	Практическая работа № 6 Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная) Оформление доверенности.	2	ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2.2. Технология хранения, подготовки к продаже, размещения и выкладки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Технология хранения, подготовки товаров к продаже размещения, выкладка товара: Организация хранения товаров в магазине. Факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Подготовка товара к продаже. Товарные потери в магазине. Документальное оформление товарных потерь. Размещение и выкладка товара. Оформление ценников с учетом юридического аспекта. Планограмма продовольственных и непродовольственных товаров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ПК 1.1 ПК 1.2
	Практическая работа №7 Оформление ценников. Составление планограмм продовольственных и непродовольственных товаров.	2	ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическая работа №8 Документальное оформление товарных потерь. Составление актов: «О бое, ломе, порчи».	2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Тема 2.3. Технология продажи товара</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01
	Организация продажи товаров. Правила работы предприятий розничной торговли. Технология продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров. Качество торгового обслуживания, требования к обслуживающему персоналу. Услуги розничной торговли. Внемагазинные формы продажи товаров. Формы и методы продажи товаров. Защита прав потребителей и правила продажи отдельных видов товаров. Правила обмена и возврата товаров.	2	ОК 02 ОК 05 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.3

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
	Практическая работа №9 Применение правил торгового обслуживания и правил торговли. Решение ситуаций. Правила продажи молочных товаров.	2	
	Практическая работа №10 Применение статей административного права за нарушение правила торговли и правила торгового обслуживания. Выявление нарушений маркировки молочных товаров в соответствии с требованиями.	2	
	Практическая работа №11 Решение ситуаций с применением статей закона о защите прав потребителей.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение Закона о защите прав потребителей, ТР ТС о правилах маркировки товаров	6	
<b>Промежуточная аттестация</b>		диф.зачет	
<b>Всего</b>		<b>46</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации и технологии розничной торговли, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст: электронный.

2. Валеева, Ю. С., Управление эффективностью услуг розничных торговых сетей на основе клиентоориентированного подхода: монография / Ю. С. Валеева. — Москва: Русайнс, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4365-2509-9. — URL: <https://book.ru/book/934958> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст: электронный.

3. Иванов, Г. Г., Организация торговли (торговой деятельности) : учебник / Г. Г. Иванов. — Москва: КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09325-2. — URL: <https://book.ru/book/942852> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

4. Лифиц, И. М., Оценка конкурентоспособности товаров и услуг : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-406-05839-8. — URL: <https://book.ru/book/938383> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

5. Белова, Т. А., Технология и организация производства продукции и услуг : учебное пособие / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. — Москва : КноРус, 2019. — 237 с. — ISBN 978-5-406-06445-0. — URL: <https://book.ru/book/930601> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

6. Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512484>

7. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16939-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532052>

8. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17372-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532973>

9. Карашук, О. С. Торговое дело. Введение в профессию : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Карашук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 143 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15823-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509827>

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Закон «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 5 декабря 2022 года)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Знает:</p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>закон о защите прав потребителей;</p> <p>правила охраны труда</p> <p>Умеет:</p> <p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменного/устного опроса;</li> <li>– тестирования;</li> <li>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>

<p><i>ПК 1.2 Знает:</i>  классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;  показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;  назначение, классификацию торгового инвентаря;  назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p> <p><i>Умеет:</i>  идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);  оценивать качество по органолептическим показателям;  консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;  расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;  идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;  производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;  производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:  – письменного/устного опроса;  – тестирования;  – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 2.1 Знает:</i>  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;  особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;  классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность</p>	<p>Текущий контроль при проведении:  – письменного/устного опроса;  – тестирования;  – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

<p>технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; <i>Умеет:</i> устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>дифференцированно о зачета по дисциплине в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 2.3 Знает:</i> классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированно о зачета по дисциплине в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда <i>Умеет:</i> идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 3.2 Знает:</i> документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей;  типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям. <i>Умеет:</i> 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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>

<p>на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	
<p><i>ПК 3.3 Знает:</i> документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям. <i>Умеет:</i> осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: – письменных/ устных ответов, – тестирования. Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 3.4 Знает:</i> документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных</p>

<p>получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.</p> <p><i>Умеет:</i>  осуществлять подготовку ККТ различных видов;  работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;  устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;  осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;  оформлять документы по кассовым операциям;  соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
--	---	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**2024 г.**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>60</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	60
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	60
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	67
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>67</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	67
2.2. Содержание дисциплины.....	68
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>71</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	71
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	71
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>71</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Санитария и гигиена»: дать будущему специалисту знания по методам гигиенического и санитарного контроля работы предприятий торговли.

Дисциплина «ОП.04 Санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.7	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	-
ПК 1.1	идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение	обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров

	<p>товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p>	
ПК 1.2	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
ПК 1.3	<p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-</p>	<p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп</p>

	<p>шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p>	<p>товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p>	<p>непродовольственных товаров</p>
ПК 2.1	<p>устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>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; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>

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

	механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	
ПК 2.3	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

		Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	
ПК 2.4	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
ПК 2.5	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

	<p>жиров, мясных и рыбных); оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p>	
ПК 3.3	<p>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;</p>	<p>документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения,</p>	<p>эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;</p>



	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности;	хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.	
--	--	--	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.	Тема 1.1	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 2.1 - ПК 2.5
2	Микробная порча сырья	Тема 1.2	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 2.1 - ПК 2.5
3	Санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации	Тема 3.1	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 2.1 - ПК 2.5, ПК 3.3
4	Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии.	Тема 3.2	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции ПК 2.1 - ПК 2.5, ПК 3.3

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	-
Курсовая работа (проект)	не предусмотрено	
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет	
Всего	<b>46</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика микроорганизмов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение.</p> <p>Дрожжи, их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическая работа № 1</b> Составление схемы классификации микроорганизмов. Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.</p> <p><b>Практическая работа № 2</b> Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p><b>4</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>-</p>	<p>ОК 07</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 3.3</p>
<b>Тема 1.2 Микрофлора основных пищевых продуктов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>2. Микробиология основных пищевых продуктов. Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическая работа №3</b> Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p><b>2</b></p> <p>2</p> <p><b>2</b></p>	<p>ОК 07</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 3.3</p>
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1 Пищевые</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 07

<b>инфекционные заболевания</b>	3. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	2	ПК 1.1 ПК 1.2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 1.3
	<b>Практическое занятие № 4</b> Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций». Решение ситуационных задач.	2	ПК 2.1 ПК 2.2
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.3
<b>Тема 2.2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	4. Общие понятия о пищевых отравлениях Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Контрольная работа	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.1
	<b>Практическая работа № 5</b> Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений». Решение ситуационных задач.	2	ПК 2.2 ПК 2.3
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.3
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии труда</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 3.1. Личная гигиена и санитарная культура работников торговли</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	5. Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевания, препятствующие допуску к работе.	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	ПК 2.5
	<b>Практическая работа № 6</b> Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	ПК 3.3
	<b>Практическая работа № 7</b> Ознакомление с порядком прохождения медицинского осмотра.	6	

	Экскурсия в Государственный санитарно-эпидемиологический центр.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.2. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	6. Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к содержанию предприятий торговли Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Ответственность за соблюдение санитарных правил на торговом предприятии. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2020 года № 15 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа № 8</b> Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (Экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета. Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка сообщения	2	
<b>Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Личная гигиена и санитарная культура работников торговли</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	7. Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции.	2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.3
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическая работа № 9</b> Разработка основных мероприятий для предупреждения коронавирусной инфекции.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии в период коронавирусной инфекции. Экскурсия в магазин, подготовка сообщения	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		диф.зачет	
<b>Всего</b>		<b>46</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>
2. Гигиена и экология человека : учебник / М. В. Ашина, Т. В. Бадеева, Е. С. Богомолова [и др.] ; под ред. Н. А. Матвеевой. — Москва : КноРус, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-406-11163-5. — URL: <https://book.ru/book/947681> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2017.
4. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513920>
5. Карелин, А. О. Гигиена : учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>
6. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
7. Трифонова, Т. А. Гигиена и экология человека : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. А. Трифонова, Н. В. Мищенко, Н. В. Орешникова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06430-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515400>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>ПК 1.1 Знает:</i>            факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;            классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;            показатели качества, дефекты, градации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.             Не менее 75%</p>	<p>Текущий контроль при проведении:            – письменного/устного опроса;            – тестирования;            – оценки результатов внеаудиторной</p>

<p>качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p> <p>оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</p> <p>расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p> <p>идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p> <p>производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</p> <p>производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 1.2 Знает:</i></p> <p>классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</p> <p>назначение, классификацию торгового инвентаря;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>– письменного/устного опроса;</p> <p>– тестирования;</p> <p>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций; производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования; производить взвешивание товаров отдельных товарных групп</p>	<p>адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 1.3 Знает:</i> факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; назначение, классификацию торгового инвентаря; назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда</p> <p><i>Умеет:</i> идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); оценивать качество по органолептическим показателям; консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>

<p>производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;          производить взвешивание товаров отдельных товарных групп          идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);</p>		
<p><i>ПК 2.1 Знает:</i>          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;          особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;          классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;          технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;          устройство и принципы работы оборудования;          типовые правила эксплуатации оборудования;          нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;          Закон о защите прав потребителей;  <i>Умеет:</i>          устанавливать градации качества пищевых продуктов;          оценивать качество по органолептическим показателям;          распознавать дефекты пищевых продуктов;          создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;          рассчитывать энергетическую ценность продуктов;          производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;          использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:          –письменного/устного опроса;          –тестирования;          –оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>



оборудование		
<i>ПК 2.2</i>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 2.3 Знает:</i> классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

<p>видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда <i>Умеет:</i> идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>дифференцированного зачета по дисциплине в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 2.4</i> <i>Знает:</i> классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:</p>

<p>торговому оборудованию; устройство и принципы работы оборудования;  типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда. <i>Умеет:</i> идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование</p>	<p>точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 2.5</i> <i>Знает:</i> классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: -письменных/ устных</p>

<p>устройство и принципы работы оборудования;          типовые правила эксплуатации оборудования;          нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;          Закон о защите прав потребителей;          правила охраны труда.  <i>Умеет:</i>          идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);          оценивать качество по органолептическим показателям;          распознавать дефекты пищевых продуктов;          создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;          рассчитывать энергетическую ценность продуктов;          производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;          использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование</p>	<p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>ответов, -тестирования.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
<p><i>ПК 3.3 Знает:</i>          документы, регламентирующие применение ККТ;          правила расчетов и обслуживания покупателей;          типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;          классификацию устройства ККТ;          основные режимы ККТ;          особенности технического обслуживания ККТ;          признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;          правила оформления документов по кассовым операциям.  <i>Умеет:</i>          осуществлять подготовку ККТ различных видов;          работать на ККТ различных видов:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:          – письменного/устного опроса;          – тестирования;          – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)          Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:          - письменных/ устных ответов,          - тестирования.</p>

<p>автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;  устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;  распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;  осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;  оформлять документы по кассовым операциям;  соблюдать правила техники безопасности;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>
---	--	---

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>82</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	82
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	82
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....	86
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>86</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	86
2.2. Содержание дисциплины.....	87
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>90</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	90
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	90
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>91</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: **защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности.** Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Понимать сущность и Социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-Способность понимать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -основы деловой культуры в устной и письменной форме;	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; - пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	- основы психологии производственных отношений; - основы управления и конфликтологии.	
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей	- организовывать рабочее место; - определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса; - применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности	- типизацию и специализацию розничной торговой сети; - технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	



работы			
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации</li> <li>- определять необходимые источники информации</li> <li>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> </ul>	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные средства и устройства информатизации</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК.07 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> <li>- принципы бережливого производства</li> </ul>	
ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;</li> <li>- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;</li> <li>- правила охраны труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</li> </ul>

<p>ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.</p>	<p>- оценивать качество по органолептическим показателям; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;</p>	<p>- назначение, классификацию торгового инвентаря; - устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
<p>ПК 1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</p>	<p>- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;</p>	<p>- классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>- проанализировать факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p>	<p>- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p>
<p>ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p>- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - типовые правила эксплуатации оборудования;</p>	<p>- распознавать дефекты пищевых продуктов; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<p>- устройство и принципы работы оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;</p>	<p>- Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>
<p>ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных</p>	<p>- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p>	<p>- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; - нормативно-технологическую</p>	<p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p>

продовольственных товаров.		документацию по техническому обслуживанию оборудования;	
ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- устанавливать градации качества пищевых продуктов; - распознавать дефекты пищевых продуктов;	- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров
ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- устройство и принципы работы оборудования - типовые правила эксплуатации оборудования;	- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;	обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров
ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;	- документы, регламентирующие применение ККТ;	эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	-распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;	-признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;	эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	- оформлять документы по кассовым операциям;	- правила оформления документов по кассовым операциям.	эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
ПК 3.4 Оформлять	- соблюдать правила техники безопасности;	- правила оформления документов по	эксплуатации контрольно- кассовой

документы по кассовым операциям		кассовым операциям.	техники (ККТ) и обслуживания покупателей;
---------------------------------	--	---------------------	---

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	порядок и правила оказания первой помощи.	Тема 3.2 ПМП при переломах, черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.	2	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
2	оказывать первую помощь;	Тема 3.3. ПМП при сердечной недостаточности при инсульте	2	
3	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тема 3.4 Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	2	
4	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Тема 3.5 Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.	2	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-
Всего	<b>46</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Гражданская оборона.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,
	1.Цели и задачи БЖД. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.	2	
	Правила поведения в ЧС природного и техногенного характера.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5 ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Правила поведения в ситуациях криминогенного характера.	2	
	Правила поведения при совершении террористического акта.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение на тему: «Общие сведения о ЧС».	2		
<b>Раздел 2. Основы военной службы.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1 Вооруженные силы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3,
	1. Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной	2	

	службы.		ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.4, ПК 2.5
	Воинские звания военнослужащих Вооружённых сил Российской Федерации.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на тему «Герои Отечества»	2	
<b>Раздел 3. Медико-санитарная подготовка.</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 3.1 Общие сведения о ранах и кровотечениях.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07
	1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Характеристика	2	
	Характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 3.2 ПМП при переломах, черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
	ПМП при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. ПМП при черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.	2	ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. ПМП при травматическом шоке. Экстренная реанимационная помощь.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 3.3. ПМП при сердечной недостаточности при инсульте</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.06, ОК.07
	Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности. Первая (доврачебная) помощь при инсульте.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	ПМП при инсульте. ПМП при сердечной недостаточности.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 3.4 Первая</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.06,

<b>(доврачебная) помощь при ожогах.</b>	Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5
	ПМП при ожогах.	2	ПК 3.1, ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 3.5 Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
		-	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 1.1, ПК 1.4
	ПМП при электротравмах.	2	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3,
<b>Тема 3.7 Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
		-	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 3.8 ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
		-	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
	ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Подготовка к зачету		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>дифференцированный зачет</b>	
<b>Всего</b>		<b>46</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / (Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов). 17-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176с.;

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659>

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090>

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533825>

5. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016>

6. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования./ Ю.Г. Сапронов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. : учебник / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2019. — 282 с. — ISBN 978-5-406-06523-5. — URL: <https://book.ru/book/929396> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

2. Микрюков, В. Ю., Безопасность жизнедеятельности. Конспект лекций. : учебное пособие / В. Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2017. — 176 с. — ISBN 978-5-406-03341-8. — URL: <https://book.ru/book/921424> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.



### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Айзман, Р. И., Основы медицинских знаний : учебное пособие / Р. И. Айзман, И. В. Омельченко. — Москва : КноРус, 2020. — 243 с. — ISBN 978-5-406-01349-6-О-2019. — URL: <https://book.ru/book/935527> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. Для учителя / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. – М., 2018.
3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования./ Ю.Г. Сапронов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-приемы структурирования информации;</p> <p>-формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</p> <p>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>-особенности социального и культурного контекста;</p> <p>-правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>-значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);</p> <p>-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>-роль физической культуры в общекультурном,</p>	<p>-Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условиях противодействия терроризму;</p> <p>-Владеет информацией о государственных системах защиты национальной безопасности России</p> <p>-Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия</p> <p>-Демонстрирует знания основ военной службы обороны государства</p> <p>-Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.</p> <p>-Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций;</p> <p>-Умеет определять пожара и взрывоопасность различных материалов.</p> <p>-Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу</p> <p>-Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений ,в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p>	<p>Оценка решений ситуационных задач</p> <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Зачет</p>

<p>профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>-основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p> <p>-средства профилактики перенапряжения</p>	<p>-Демонстрирует знания в области анатомио-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих вредных и поражающих факторов;</p> <p>-Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	
<p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>-описывать значимость своей профессии</p> <p>-применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной</p>	<p>-Способен разработать алгоритм действий организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС</p> <p>-Владеть мерами по снижению опасностей различного вида</p> <p>-Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения</p> <p>-Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их применения</p> <p>-Отличает виды вооруженных сил, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей.</p> <p>-Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности</p> <p>Условиях ЧС мирного и военного времени,</p> <p>-Демонстрирует умения оказывать первую Помощь пострадавшим;</p> <p>-В правильной последовательности осуществляет манипуляции по оказанию первой помощи.</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач. Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы, Зачет.</p>

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,  
включая программное обеспечение**

**1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Деловой культуры»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.01
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.01
3	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.01
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.01
5	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.01
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.01
7	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Panasonic	ОП.01
8	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.01

Кабинет «Бухгалтерского учёта»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.02
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.02
3	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.02
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.02
5	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.02
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.02
7	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Panasonic	ОП.02
8	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.02

Кабинет «Организации и технологии розничной торговли»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.03
2	Стул	<b>Мебель</b>		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.03
3	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Enteb9CX	ОП.03
4	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.03
5	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.03
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.03
7	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.03

Кабинет «Санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	<b>Мебель</b>	специализированное	Ученический для кабинета химии с сантехникой	ОП.04
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.04

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
3	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer E1-531	ОП.04
4	Металлический шкаф	<b>Оборудование</b>	Специализированное	для хранения химической посуды и реактивов	ОП.04
5	Баня	<b>Оборудование</b>	Специализированное	комбинированная лабораторная БКЛ	ОП.04
6	Микроскоп	<b>Оборудование</b>	Специализированное	Levenhuk 320/Д32 0L	ОП.04
7	Доска учебная	<b>Мебель</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.04
8	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.04
9	Экран	<b>ТС</b>	Основное	150*150 см	ОП.04
10	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Proxima C3255	ОП.04

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.05
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.05
3	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer E1-531	ОП.05
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.05
5	"Максим П-01" тренажер сердечно- легочной и мозговой	<b>ТС</b>	Специализированное		ОП.05

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
	реанимации пружинно- механический с индикацией правильности выполнения действий.				
6	Интерактивный лазерный тир «Рубин», Т11	ТС	Специализированное		ОП.05
7	Проектор	ТС	Основное	Proxima C3255	ОП.05
8	Экран	ТС	Основное	150*150 см	ОП.05

## 1.2. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Торгово-технологического оборудования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Холодильная шкаф-витрина	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок не менее 8 шт Материал полки: стекло Материал двери: стекло Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
2	Стеллаж гостевой	<b>Мебель</b>	Специализированное	Предназначен для хранения инвентаря для гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 1000 мм Количество полок: не менее 3. Нагрузка на полку: не более 5 кг Материал: ЛДСП	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3	Стол для кофемашин	<b>Мебель</b>	специализированное	Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	
4	Стол закрытый с каплесборником	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для работы бариста с жидкостями. Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5	Модуль барный для сбора отходов			Модуль барный для сбора отходов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм Диаметр отверстия: не менее 200 мм Тип дверей: распашные Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
6	Коктейльная барная станция	<b>Мебель</b>	специализированное	"В изделие входят: мойка, теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>приготовления напитков, размещения оборудования.</p> <p>Вид: пристенный, открытая</p> <p>Габаритные рамеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 8000 мм</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм. Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм.</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь"</p>	
7	Стол открытый с бортом	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для размещения оборудования и приготовления напитков за барной стойкой.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
8	Лестница для напитков	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначена для хранения напитков, рабочая поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь.</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Наличие полок: да</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Высота борта не менее 50 мм</p>	
9	Стол открытый с полкой	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для размещения оборудования, инвентаря.</p> <p>Стол открытый с полкой, с бортом.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Наличие полок: да</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
10	Машина посудомоечная	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Тип: фронтальный. Напряжение 220 В.</p> <p>Мощность не менее 3,5 кВт</p> <p>Производительность: не менее 400 тарелок/час</p> <p>Количество режимов мойки: не менее 2</p> <p>Подключение к горячей воде: да</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Стол закрытый с мойкой	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для мойки инвентаря при приготовлении напитков.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Размер мойки: длина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 100 мм.</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
12	Холодильник барный	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для хранения пищевых продуктов для приготовления напитков.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Материал корпуса: металл</p> <p>Способ открывания двери: распашной</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
13	Кофемашина	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления различных видов кофе и напитков.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 900 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Количество групп: не менее 3</p> <p>Рабочая частота: не менее 50 Гц.</p> <p>Мощность: не менее 4 кВт. Напряжение: 380 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14	Витрина	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм</p> <p>Глубина полок: не менее 300 мм</p> <p>Внутренний объем: не менее 2 куб. м.</p> <p>Охлаждение: динамическое</p> <p>Количество полок: не менее 2</p> <p>Материал полки: стеклянные</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
15	Шкаф морозильный	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Шкаф барный, располагается за барной стойкой. Предназначен для хранения продуктов для приготовления, охлаждения напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Количество камер: не менее 1</p> <p>Конструкция двери: распашная</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
16	Электрокипятильник	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для подогрева, кипячения и поддержания температуры воды в заданных границах.</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Наличие мерной шкалы уровня воды</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Объем: не менее 5 л Наличие функции автоматического отключения при закипании и отсутствии воды: да Функция поддержания температуры: да Тип: накопительный Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт</p>	
17	Блендер настольный	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления коктейлей, кремов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объем кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В. Мощность: не менее 1,6 кВт. Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющей сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
18	Соковыжималка	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для получения свежего	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сока из апельсинов и других мелких цитрусовых. Вид: механический пресс Материал чаши и корпуса: металл Наличие держателя стакана: да Наличие фильтра: да Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм	ПМ.04
19	Кофемолка	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для перемолки кофейных зерен. Габаритные размеры: длина не менее 200 мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
20	Сокоохладитель	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для охлаждения и раздачи напитков. Материал корпуса: металл Материал емкости: пластик Количество емкостей: не менее 2 Объем одной емкости: не менее 10 л Температурный режим: не менее 7 градусов Тип вентилятора в ёмкости: лопастной Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21	Измельчитель льда	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для дробления льда и получения ледяной крошки для коктейлей, напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 300 мм</p> <p>Расчетная производительность: не менее 10 куб. м/час</p> <p>Корпус: нержавеющая сталь, загрузочный контейнер и чаша для льда: пластик</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
22	Миксер	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Количество насадок: не менее 2 шт.</p> <p>Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик</p> <p>Тип управления: электронный</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
23	Холодильный шкаф	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>"Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В"	
24	Стул барный	<b>Мебель</b>	Специализированное	Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм Материал сидения: ткань Нагрузка: не менее 100 кг	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
25	Барный модуль	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря, продуктов, приготовления напитков в работе официантов. Высота с внешней стороны: не менее 1200 мм Высота с внутренней стороны: не менее 900 мм Глубина рабочей зоны внутренней: не	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 600 мм Глубина рабочей зоны внешней (для гостя): не менее 400 мм Наличие ниш для хранения инвентаря. Длина конструкции: не менее 5000 мм</p>	
26	Стол охлаждаемый	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для кратковременного охлаждения, хранения и раздачи холодных напитков и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм , глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Толщина столешницы: не менее 30 мм Температура: от -2 градусов Высота борта: не менее 50 мм. Объем: не менее 200 л Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,1 кВт</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
27	Стол открытый с мойкой	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Стол с моечной ванной и с отверстием для сбора отходов. Предназначен для обработки ингредиентов, сбора отходов в процессе приготовления. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм , глубина не менее 600 мм,</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>высота не менее 800 мм  Высота борта: не менее 50 мм  Количество секций: не менее 1  Материал исполнения: нержавеющая сталь  Размер мойки: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 200 мм</p>	
28	Плита электрическая	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления горячих напитков, термообработки, запекания ингредиентов.  Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм  Количество комфорок: не менее 3  Тип установки: напольная  Наличие жарочного шкафа: да  Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 10 кВт</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
29	Стеллаж	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования.  Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм  Количество полок: не менее 3 шт  Материал полок: нержавеющая сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				Материал стоек: оцинкованная сталь	
30	Прилавок для раздачи	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для кратковременного хранения и раздачи напитков, а также для установки на столешнице нижнего модуля термостатов с напитками. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь Закрытый инвентарный шкаф	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
31	Кухонный комбайн	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм , глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 380 В Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
32	Стол производственный	<b>Мебель</b>	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения оборудования для	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				приготовления напитков, работы бариста и бармена.	
33	Стол открытый с охлаждением	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для обработки, временного хранения и демонстрации напитков, изделий.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
34	Холодильный стол	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения напитков и кофейных зерен для кофемашин.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
35	Стол морозильный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Стол с функциями разделочной поверхности и морозильного шкафа. Предназначен для обработки ингредиентов, а также кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
36	Стеллаж для сушки	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для сушки посуды, оборудования после мытья.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
37	Стол с мойкой	<b>Мебель</b>	специализированное	Стол с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1 Разборный каркас	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Ножки регулируемые  Материал ванны: нержавеющая сталь  Материал каркаса: оцинкованная  стальприготовления напитков.</p>	
38	Стол технологический	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для размещения  оборудования для отработки навыков  бариста, бармена.  Габаритные размеры: ширина не менее  1800 мм, глубина не менее 600 мм,  высота не менее 800 мм  Материал: нержавеющая сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
39	Станция для приготовления напитков	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления  кофейных и чайных напитков.  Состоит из: кофемолки, воронки из  стекла, стеклянного сервера, весов,  чайника электрического, весов  электрических, кейса.  Тип кофемолки: ручная, не менее 30  мм, количество настроек: не менее 20  для разных видов кофе  Объем чайника: не менее 700 мм,  функция сохранения тепла: до 1 ч  Время работы весов: до 10 часов в  автономном режиме  Напряжение: 220 В. Мощность: не  менее 0,5 кВт</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
40	Миксер	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для приготовления коктейлей, сорбетов, шейков. Габаритные размеры: высота не менее 500 мм, ширина не менее 150 мм, глубина не менее 1600 мм Количество стаканов: не менее 1 шт Объем одного стакана: не менее 500 мл Количество скоростей: не менее 2 Материал: пластик Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
41	Соковыжималка	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Скорость вращения: не менее 10000 об/мин Количество скоростей: не менее 2 Кувшин для сока: не менее 1 л Контейнер для жмыха: не менее 1 л Материал: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
42	Стул с пюпитром	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения студентов в процессе обучения. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 400 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вид материала сидения: ткань Вид материала каркаса металл Наличие пюпитра: да	
43	Стол-трансформер	<b>Мебель</b>	специализированное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
44	Компьютерное кресло	<b>Мебель</b>	специализированное	Тип каркаса: металлический Материал корпуса: пластик Материал обивки: ткань Наличие механизма регулировки по высоте Наличие подлокотников	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
45	Мультимедийный комплект	<b>ТС</b>	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
46	Ноутбук	<b>ТС</b>	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	

Лаборатория «Учебный магазин»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Тележка производственная	<b>Мебель</b>	Основное	Предназначена для транспортировки и демонстрации готовых напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм , глубина не менее 400 мм, высота не менее 800 мм Ярусы: не менее 3 шт Материал: дерево	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
2	Тележка сервировочная	<b>Мебель</b>	Основное	Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку. Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество полок: не менее 2 Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да Материал каркаса: нержавеющей сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стол гостевой	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для подачи и расстановки напитков в процессе обслуживания гостей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина, высота, длина не менее 800 мм</p> <p>Вид материала столешницы: ЛДСП</p> <p>Тип каркаса: металлический</p> <p>Форма столешницы: круглая</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
4	Стул барный	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм</p> <p>Материал сидения: ткань</p> <p>Нагрузка: не менее 100 кг</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
5	Льдогенератор	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для приготовления кубиков льда для быстрого охлаждения напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 590 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм</p> <p>Тип льда: кубиковый</p> <p>Охлаждение: воздушное. Бункер: есть</p> <p>Управление: электромеханическое</p> <p>Подключение к воде: требуется подвод и отвод воды</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 220 В	
6	Кофемолка	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для перемолки кофейных зерен. Габаритные размеры: ширина не менее 130 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 350 мм Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр Материал: металл Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
7	Барный холодильник	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для охлаждения и длительного хранения продуктов и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 450 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 450 мм Материал корпуса: металл. Материал двери: стекло. Охлаждение: динамическое. Количество полок-решеток: не менее 4 Температурный режим: от +5 до +20 С. Объем не менее 90 л Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
8	Соковыжималка	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Габаритные размеры: ширина не менее	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Скорость вращения: не менее 10000 об/мин</p> <p>Количество скоростей: не менее 2</p> <p>Кувшин для сока: не менее 1 л</p> <p>Контейнер для жмыха: не менее 1 л</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	
9	Коктейльная барная станция	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>В изделие входят: мойка, теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны приготовления напитков, размещения оборудования.</p> <p>Вид: пристенный, открытая</p> <p>Габаритные рамеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 8000 мм</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм. Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм.</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса: нержавеющая сталь	
10	Кофемашина	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления широкого спектра кофейных напитков.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 650 мм, ширина не менее 550 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Установка: настольная, рожковая</p> <p>Тип кофе: молотый. Объем бойлера не менее 10 л</p> <p>Разновидность кофемашины: полуавтоматическая</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 3,5 кВт</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
11	Тележка сервировочная	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Количество полок: не менее 2</p> <p>Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
12	Стол шведский для демонстрации блюд	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для кратковременного хранения блюд и продуктов питания, их демонстрации.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: дерево Установка: напольная	
13	Станция официанта	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначена для организации работы официантов в кафе, ресторанах и барах. Габаритные размеры: длина не менее 1350 мм, ширина не мене 600 мм, высота не менее 950 мм Материал корпуса: ЛДСП Количество ящиков: не менее 2 Количество ниш с распашными дверями: не менее 3	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
14	Модуль барный для сбора отходов	<b>Мебель</b>	специализированное	Модуль барный для сбора отходов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм Диаметр отверстия не менее 200 мм Тип дверей: распашные Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
15	Стол открытый с бортом	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения оборудования и приготовления напитков за барной стойкой. Габаритные размеры: длина не менее	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	
16	Витрина	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм Глубина полок: не менее 300 мм Внутренний объем: не менее 2 куб. м Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 2 Материал полки: стеклянные Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
17	Лестница для напитков	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначена для хранения напитков, рабочая поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота борта не менее 50 мм	
18	Машина посудомоечная	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт</p> <p>Производительность: не менее 400 тарелок/час</p> <p>Количество режимов мойки: не менее 2</p> <p>Подключение к горячей воде: да</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
19	Стол для кофемашин	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
20	Стол закрытый с каплесборником	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для работы бариста с жидкостями.</p> <p>Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм,</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>высота не менее 800 мм  Высота борта: не менее 50 мм  Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
21	Стол закрытый с мойкой	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для мойки инвентаря при  приготовлении напитков.  Габаритные размеры: длина не менее 600  мм, глубина не менее 500 мм, высота не  менее 800 мм  Размер мойки: длина не менее 400 мм,  глубина не менее 300 мм, высота не  менее 100 мм  Материал корпуса: нержавеющая сталь  Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
22	Стол открытый с полкой	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для размещения  оборудования, инвентаря.  Стол открытый с полкой, с бортом.  Габаритные размеры: длина не менее  1000 мм, глубина не менее 500 мм,  высота не менее 800 мм  Наличие полок: да  Материал корпуса: нержавеющая сталь  Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
23	Холодильный стол	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и  хранения напитков и кофейных зерен  для кофемашин.  Габаритные размеры: длина не менее</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
24	Холодильный шкаф	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
25	Ресторанный стол	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для сервировки и обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее Материал: дерево	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
26	Ресторанный стул	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 400 мм Вид материала сидения: ткань Вид материала спинки: ткань Материал каркаса: дерево Форма основания: ножки	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
27	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
28	Стол-трансформер	<b>Мебель</b>	Специализированное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
29	POS-система	<b>ТС</b>	специализированное	POS-система состоит: кассовый терминал, 2D-сканер для считывания маркировки, онлайн-кассы. Предназначен для моделирования процедур оплаты за услуги. Тип терминала: стационарный Тип подключения: Ethernet (локальная	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сеть) Напряжение: 220 В	
30	Смартфон	ТС	специализированное	Предназначен для работы в автоматизированной системе обслуживания гостей и формирования заказов. Количество ядер процессора: не менее 8 Наличие встроенного микрофона и динамиков: да Наличие модулей и интерфейсов: Bluetooth, GPS, USB, WI-FI Наличие тыльной и фронтальной камеры: да Объем встроенной памяти: не менее 128 Гб Размер диагонали: не менее 5 дюймов Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
31	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
32	Звукоусиливающий комплект	ТС	Основное	<p>Состоит из: акустической системы, усилителя звука, микшерского пульта, беспроводной микрофонной системы, настольного микрофона, телекоммуникационного шкафа.</p> <p>Предназначен для аудиальной трансляции учебного контента.</p> <p>Акустическая система: не менее 2 полос, частота не менее 70 Гц</p> <p>Усилитель: мощность не менее 120 Вт, частотный диапазон: не менее 70 Гц</p> <p>Микшерский пульт: не менее 4 каналов, разъемы XLR</p> <p>Беспроводная микрофонная сиситема: микрофон на «гусиной шее», частота не менее 50 Гц, не более 17000 Гц, длина держателя не менее 200 мм.</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
33	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	<p>Состоит из: экрана, проектора, кронштейна.</p> <p>Предназначен для демонстрации учебного контента.</p> <p>Диагональ экрана: не менее 230 мм</p> <p>Тип кронштейна: потолочный</p> <p>Тип проектора: лазерный</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

## 1.3. Оснащение спортивного зала

## Спортивный зал

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код дисциплины</b>
1	Гимнастическое оборудование	оборудование	основное	Инвентарь и оборудование для выполнения гимнастических упражнений	ФК.00
2	Волейбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ФК.00
3	Баскетбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten BGH7X, стойки баскетбольные	ФК.00
4	Футбольная и гандбольная площадка	оборудование	основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ФК.00
5	Оборудование для игры в бадминтон	оборудование	основное	Ракетки, воланы	ФК.00
6	Оборудование для настольного тенниса	оборудование	основное	Стол теннисный Sponeta, комплект сеток, ракетки, шарики	ФК.00
7	Спортивный инвентарь	оборудование	основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ФК.00

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы  
Читальный зал/библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 ФК.00
2	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	
3	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				журналов, документации	
9	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930x452x1600 мм, для хранения книг, журналов, документации	
10	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	
12	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows	
13	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
14	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
15	Принтер для печати View	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным	



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
	Plus EmBraille			шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
16	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
17	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
18	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Topaz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
19	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху	
20	Радиокласс «СОНЕТ РСМ”РМ-1»	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
21	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

АКТОВЫЙ ЗАЛ

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 ФК.00
2	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	
3	Флипчарт	ТС	основное	Доска-флипчарт, магнитно-маркерная на треноге	
4	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	
5	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2, диагональ экрана 14"	
6	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Количество</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>
1	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.01 Основы деловой культуры
2	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.02 Основы бухгалтерского учета
3	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.03 Организация и технологии розничной торговли
4	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.04 Санитария и гигиена
5	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
6	Пакет прикладных офисных программ	1	ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
7	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров
8	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
9	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
10	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**38.02.01 Продавец**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	2
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	2
3. Форма, объем и сроки проведения ГИА .....	4
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации .....	5
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.....	9
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	10
7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	11
8. Контрольно-оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы.....	12
Приложение А Примерная тематика выпускных квалификационных работ (письменных экзаменационных работ).....	27

## **1. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 38.01.02 Продавец разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир (Приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. № 723 и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир"(далее – ФГОС, ФГОС СПО).

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

## **2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации**

2.1 Программа ГИА – является частью образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец.

2.2 Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 38.01.02 Продавец соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3 Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

2.4 По результатам ГИА выпускнику по профессии 38.01.02 Продавец присваивается квалификация: Продавец, контролер-кассир.

2.5 Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной

специальности.

2.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

**Таблица 1**

**Виды деятельности**

<b>Код и наименование вида деятельности (ВД)</b>	<b>Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД</b>
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
Продажа непродовольственных товаров.	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.
Продажа продовольственных товаров	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.
<b>По запросу работодателя</b>	
Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика	ПМ.04 Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика

**Таблица 2**

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником  
При отсутствии направленностей**

<b>Оцениваемые виды деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Продажа непродовольственных товаров.	ПК1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
	ПК1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
	ПК1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации
	ПК1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
Продажа продовольственных товаров	ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
	ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
	ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
	ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
	ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-

	технологического оборудования
	ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
	ПК 2.7 Изучать спрос покупателей.
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
	ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
	ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
	ПК 3.4 Оформлять документы по кассовым операциям.
	ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика	ПК 4.1 Владеть цифровой грамотностью и использовать цифровые ресурсы
	ПК 4.2 Использовать логическое мышление и математические вычисления для решения профессиональных задач

### 3. Форма, объем и сроки проведения ГИА

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

3.2 Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

3.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 38.01.02 Продавец и составляет 36 часов (одна неделя).

3.5 Сроки проведения государственной итоговой аттестации по профессии 38.01.02 Продавец определяются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.



#### **4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации**

4.1 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнение учебного плана (индивидуального учебного плана) по образовательной программе.

4.2 Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

4.3 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

4.4 Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,
- календарный график выполнения и защиты ВКР;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

4.5 Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий, рассматриваются цикловой методической комиссией специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров с учетом требований ФГОС СПО.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (письменных экзаменационных работ) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. (Приложение А) Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки и практического применения. Студент пишет заявление на тему ВКР. (Приложение Б)

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом Ректора ФГБОУ ВО «ВВГУ».

Индивидуальные задания на письменную экзаменационную работу утверждаются заместителем директора по УР, подписываются руководителем и обучающимся.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются цикловой методической комиссией Сервиса в общественном питании, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора колледжа по учебной работе.

Контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы отмечается руководителем ВКР в календарном графике выполнения и защиты ВКР. (Приложение В)

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по УР, заведующий отделением, председатель цикловой методической комиссии специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий (Приложение Г);
- оказание помощи выпускнику в разработке календарного графика работы на весь период выполнения работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и Интернет-ресурсов;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения;
- консультирование выпускника в подготовке доклада (презентации) для защиты дипломной работы
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и письменным отзывом (Приложение Д) передает в учебную часть.

Исследовательская (практическая) часть выпускной квалификационной работы готовится студентами на базе практики колледжа.

4.5 На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 7-10 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, оформляется заключительным протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве университета. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с её результатами).

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете колледжа.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

4.6 Требования к структуре выпускной квалификационной работы

ВКР должна состоять из титульного листа, задания, реферата, содержания, введения,

основной части, заключения, списка использованных источников и приложений. Объем приложений не ограничивается.

**Титульный лист** является первой страницей ВКР и содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование колледжа, тема работы, сведения об авторе работы, сведения о руководителе, местонахождение (город) образовательного учреждения, год написания работы. На титульном листе сдача и прием работы подтверждаются подписями студента и руководителя. Титульный лист ВКР оформляется строго по образцу

**Реферат** - обобщенная характеристика работы в целом: тема, ключевые слова (не менее 5), цель, структура работы и полученные результаты.

**Содержание** (оглавление) - обязательный структурный элемент ВКР, который детализирует работу до глав и пунктов.

**Введение** к ВКР является ее теоретическим обоснованием, выявляет актуальность, формирует цель и задачи исследования, определяет предмет изучения, показывает степень изученности темы, новизну работы и ее структуры, а также указывает на достигнутый результат работы.

Во введении дается общая характеристика работы, производится обоснование актуальности выбранной темы, т.е. необходимость проведения исследования именно по данной теме и уровень научной разработанности темы (насколько широко и подробно она освещена в различных источниках). Во введении к ВКР могут упоминаться авторы, работы которых легли в основу исследования студента. Как правило, эта часть введения оформляется после изучения литературы, когда научные источники уже рассмотрены.

Введение должно содержать указание на цели и задачи работы. При этом цель – это конечный результат исследования, а задачи – это частные вопросы, решение которых способствует достижению этой цели.

Введение также должно содержать информацию о теоретической и практической значимости исследования.

Во введении целесообразно раскрыть структуру работы, то есть кратко указать содержание глав, параграфов и последовательность их расположения.

Во введении может быть подробно оговорен объект исследования, и приведены пояснения к содержанию работы: чем обусловлена принятая структура, почему ограничен круг исследуемых вопросов, с чем связаны временные границы исследуемой проблемы, на каких фактических материалах строится работа и др.

**Первая глава**, как правило, посвящается исследованию теоретических вопросов по выбранной теме. Однако, излагая вопросы теории, необходимо пояснить, что эта часть работы не самоцель, а всего лишь средство для более полного исследования и всестороннего освещения избранной темы. В связи с этим содержание первого раздела должно быть увязано с практической частью работы и служить методической базой для разработки предложений и рекомендаций.

В первой главе рекомендуется затрагивать дискуссионные вопросы, но при этом обязательно следует излагать собственную позицию, не ограничиваться простым пересказом существующих в профессиональной литературе точек зрения. Необходимо творчески осмысливать прочитанное, обосновывая собственную позицию, для того чтобы написать ВКР, характеризующуюся достаточно высоким теоретическим уровнем. Зрелость такой работы будет определяться серьезностью аргументов, с помощью которых оспариваются позиции других авторов, и обосновывается точка зрения обучающегося.

**Во второй главе** производится самостоятельный анализ проблемы на основе собранного материала, формулируются выводы и делаются предложения либо рекомендации по улучшению ситуации. Любой вывод, даже если он является присоединением к существующей точке зрения, должен быть аргументирован. Здесь самостоятельность может выражаться и в наличии собственных доказательств: студент показывает, почему он из всех

позиций выбирает только одну. Студенту не стоит безосновательно критиковать иные мнения, важно оценить их аргументацию.

Материал второй главы, как правило, базируется на тщательном изучении действующего законодательства, локальных нормативно-правовых актов, внешней и внутренней среды организации, на всестороннем и глубоком анализе статистического и фактического материала, собранного в процессе преддипломной практики. Материалы анализа должны лежать в основе всей работы, служить базой, на основе которой разрабатываются выводы и предложения.

Во второй главе студент должен показать умение анализировать статистический и фактологический материал, показатели хозяйственной деятельности организации, делать на основе результатов анализа обоснованные выводы, учитывая при этом следующее:

- из собранной информации необходимо использовать только ту, которая содержит данные, позволяющие раскрыть предмет исследования;
- анализ следует осуществлять с использованием современных методов, которые, как правило, описываются в первой главе;
- на основе проделанного анализа необходимо сформулировать предложения, рекомендации по совершенствованию деятельности организации в инновационной сфере;
- сделанные предложения должны иметь экономическое обоснование.

**Заключение** должно содержать выводы, обобщенное изложение основных рассмотренных проблем, авторскую оценку работы с точки зрения решения задач, поставленных в работе, данные о практической эффективности внедрения рекомендаций. Могут быть указаны перспективы дальнейшей разработки темы.

Выводы в заключении должны строго соотноситься с общей целью и конкретными задачами, обозначенными во введении. Важно доказать, что поставленные задачи решены и цель достигнута. Если проведенное исследование не достигло цели, необходимо отметить, насколько автору удалось приблизиться к решению данных задач, и имеется ли возможность решить их полностью или частично. Выводы в заключении не должны представлять собой механического суммирования резюме, содержащихся в конце глав. В заключении должен содержаться общий итог всего исследования, его конечный результат.

**Список использованных источников** включает в себя перечень научных и учебных материалов (монографий, статей, учебников, материалов СМИ и официальных сайтов), действительно использованных при подготовке работы. Список источников ВКР, включает в себя не менее 40 наименований, в том числе на иностранном языке, расположенных в порядке появления источников в тексте (а не по алфавиту). Использованные источники должны быть не старше 5 лет.

**Приложения** должны содержать любую информацию, относящуюся к теме и более полно раскрывающую ее содержание: копии документов, выдержки из нормативных актов, статистические показатели в виде таблиц, графиков либо диаграмм, схемы изучаемых процессов, фотографии и другой материал. Приложения подшиваются строго в той последовательности, в какой они рассматриваются в тексте. Каждое приложение должно иметь заголовок, раскрывающий его содержание.

Выпускная квалификационная работа должна удовлетворять следующим требованиям.

1. ВКР должна быть выполнена самостоятельно.
2. ВКР должна иметь теоретическую и практическую части.
3. Вопросы теории должны быть тесно увязаны с предметом исследования.
4. ВКР может содержать анализ показателей, отражающих сущность, структуру, динамику исследуемых в работе явлений, обобщать собранный фактический материал, включать конкретные примеры сложившейся практики по исследуемой проблеме.
5. Практическая часть работы должна выполняться на основе всестороннего изучения и анализа статистического, фактического материала по исследуемой теме с использованием отечественного и зарубежного опыта, содержать предложения и рекомендации по

улучшению текущей ситуации и решению исследуемой в работе проблемы.

6. ВКР должна отражать различные точки зрения на исследуемую проблему и содержать позицию автора. Все авторские предложения и выводы в ВКР должны быть аргументированы, научно обоснованы и иметь практическую ценность.

7. ВКР должна включать в себя таблицы, схемы, графики, диаграммы или иные демонстрационные формы, характеризующие сущность, структуру, динамику исследуемых явлений, процессов, видов деятельности.

8. ВКР должна демонстрировать знания законодательных и нормативных актов по теме, статистики, монографической литературы и статей периодической печати.

9. ВКР должна быть оформлена в папку и сброшюрована.

Следует обратить особое внимание, что обучающийся несет персональную ответственность за грамотность написания текста, качество собранной и анализируемой информации, достоверность сведений, содержащихся в ВКР, своевременность предоставления результатов работы руководителю.

## **5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся**

### **5.1 Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ**

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; соблюдены все правила оформления работы имеет положительные отзывы руководителя и рецензента; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Имеет положительный отзыв руководителя и рецензента; при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

– носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены

необоснованные предложения; представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

– не носит исследовательского характера, Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и неполностью, (работа незачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; содержание и тема работы плохо согласуются между собой; не имеет выводов либо они носят декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

## 5.2 Критерии оценки практической работы

Критерии оценки выполнения практической работы:

- овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.
- соблюдение требований по внешнему виду.

Работа оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- «хорошо» - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим студентом, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- «удовлетворительно» - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- «неудовлетворительно» - студент не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, не соблюдаются требования безопасности труда.

## 6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. (Приложение Е)

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию. Имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ФГБОУ ВО «ВВГУ».

## **7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов**

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

– присутствие в аудитории, лаборатории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ФГБОУ ВО «ВВГУ» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
**для проведения государственной итоговой аттестации**  
**в форме защиты выпускной квалификационной работы**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии 38.01.02 Продавец

Владивосток 2024



## 1. Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших образовательную программу 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, включают в себя комплект оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемые оператором, а также критерии оценивания выпускной квалификационной работы.

### 1.1 Оценка результатов освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускника должны быть сформированы общие компетенции (Таблица 1) и профессиональные компетенции (Таблица 2).

Таблица 1 – Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	<b>Умения:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		этику деловых отношений;
		основы деловой культуры в устной и письменной форме;
		нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
		основные правила этикета;
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения

		<p>профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p><b>Умения:</b></p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>



		товарных групп непродовольственных товаров;
		показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
		назначение, классификацию торгового инвентаря;
		назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
		устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
		закон о защите прав потребителей;
		правила охраны труда
	ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании.	Навыки:
		обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		Умения:
		идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
		расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
		идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
		производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
		производить взвешивание товаров отдельных товарных групп
		Знания:
		классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
		показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
		назначение, классификацию торгового инвентаря;

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

		<p>товаров, порядок их использования;</p> <p>устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;</p> <p>закон о защите прав потребителей;</p> <p>правила охраны труда</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<p>Навыки:</p> <p>обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров</p> <p>Умения:</p> <p>проанализировать факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>распознавать показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;</p> <p>эксплуатация систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>применять закон о защите прав потребителей;</p> <p>соблюдение правил охраны труда.</p> <p>Знания:</p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;</p> <p>показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров;</p> <p>назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;</p> <p>закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.</p> <p>правила охраны труда.</p>
<p>Продажа продовольственных товаров</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары</p>	<p>Навыки:</p> <p>обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров</p> <p>Умения:</p> <p>классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <p>особенности пищевой ценности пищевых продуктов;</p> <p>ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>показатели качества различных групп продовольственных товаров;</p> <p>особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;</p>

		классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
		устройство и принципы работы оборудования;
		типовые правила эксплуатации оборудования;
		нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
		Закон о защите прав потребителей;
		Знания:
		устанавливать градации качества пищевых продуктов;
		оценивать качество по органолептическим показателям;
		распознавать дефекты пищевых продуктов;
		создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
		рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
		производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
	ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Навыки:
		обслуживания покупателей продажи различных групп продовольственных товаров
		Знания:
		классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
		особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
		ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
		показатели качества различных групп продовольственных товаров;
		дефекты продуктов;
		особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
		классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
		технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

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



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

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

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

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

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

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

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

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



		<p>(компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов;</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ;</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей;</p> <p>типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;</p> <p>классификацию устройства ККТ;</p> <p>основные режимы ККТ;</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ;</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям.</p>
<p>Саморазвитие в условиях цифровой экономики. Цифровая экономика</p>	<p>ПК 4.1 Владеть цифровой грамотностью и использовать цифровые ресурсы</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>саморазвития в условиях цифровой экономики.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать цифровые решения профессиональной деятельности;</p> <p>применять современные цифровые решения при проектировании информационных систем;</p> <p>выявлять проблемные ситуации используя методы анализа и абстрактного мышления;</p> <p>осуществлять поиск решений проблемных ситуаций;</p> <p>производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат;</p> <p>использовать социальные сети и поисковые системы.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>цифровые решения для технических задач;</p> <p>характеристика процесса проектирования цифровых решений;</p>

		основные методы критического анализа;
		методология системного подхода;
		использование социальных систем для поиска информации;
		использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.
	ПК 4.2 Использовать логическое мышление и математические вычисления для решения профессиональных задач	<b>Навыки:</b>
		использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем.
		<b>Умения:</b>
		использовать цифровые решения профессиональной деятельности;
		выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа и абстрактного мышления;
		производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат;
		использовать социальные сети и поисковые системы.
		<b>Знания:</b>
		цифровые решения для технических задач;
		характеристика процесса проектирования цифровых решений;
		основные методы критического анализа;
		методология системного подхода;
		использование социальных систем для поиска информации;
	использование поисковых систем для поиска оптимизации и ее анализа информации.	

Тематика дипломных работ определяется в соответствии с учебным планом и программами учебных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

После утверждения темы дипломной работы студент получает от руководителя задание на дипломную работу по утвержденной форме (приложение А). Задание на дипломную работу служит основой для составления плана дипломной работы.

Избранная тема дипломной работы закрепляется за студентом приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» и изменению в процессе выполнения дипломной работы не подлежит.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

## 2. Примерные темы квалификационных работ

№ п/п	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе	Перечень, подлежащих разработке ВКР заданий/вопросов
1.	Организация технологического процесса приемки,	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров.	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к

	подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже электробытовых товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Агат-1К	ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	продаже и разместить на хранение электробытовые товары. Произвести выкладку электробытовых товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Агат-1К
2.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже чая и чайных напитков и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий-119-Ф	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение чай и чайные напитки. Произвести выкладку чая и чайных напитков в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-119-Ф
3.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, кофе и кофейных напитков и обслуживание покупателей с применением ККМ МИНИКА 1102 МКФ	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение кофе и кофейные напитки. Произвести выкладку кофе и кофейных напитков в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ МИНИКА 1102 МКФ
4.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, швейных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 185Ф	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров. ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение швейные товары. Произвести выкладку швейных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-185-Ф
5.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров. ПМ.03 Работа на	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение

	продаже, размещению, выкладке, трикотажных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ АМС-110-К	контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	трикотажные товары. Произвести выкладку трикотажных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ АМС-110-К
6.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже текстильных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 115-Ф	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров. ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение текстильные товары. Произвести выкладку текстильных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-115-Ф
7.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже игрушек для детей школьного возраста и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 180-Ф	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение игрушки для детей школьного возраста. Произвести выкладку игрушек для детей школьного возраста в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-180-Ф
8.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже товаров бытовой химии и обслуживание покупателей с применением ККМ Эватор 7.2	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение товары бытовой химии. Произвести выкладку товаров бытовой химии в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Эватор 7.2
9.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение

	продаже, размещению, выкладке, продаже металлохозяйственных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ ММС-300Ф	контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	металлохозяйственные товары. Произвести выкладку металлохозяйственных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ ММС-300Ф
10.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже хозяйственных товаров из пластмасс и обслуживание покупателей с применением ККМ Касатка 7-Ф	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение хозяйственные товары из пластмасс. Произвести выкладку хозяйственных товаров из пластмасс в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Касатка 7-Ф
11.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, мучных кондитерских изделий и обслуживание покупателей с применением ККМ Элвис МК	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение мучные кондитерские изделия. Произвести выкладку мучных кондитерских изделий в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Элвис МК
12.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже стеклянной посуды и обслуживание покупателей с применением ККМ Орион-100Ф	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение стеклянную посуду. Произвести выкладку стеклянной посуды в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Орион-100Ф
13.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение

	продаже, размещению, выкладке, продаже косметических товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Ока 102-Ф	контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	косметические товары. Произвести выкладку косметических товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Ока 102-Ф
14.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже молочных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Микро-35G-Ф	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение молочные товары. Произвести выкладку молочных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Микро-35G-Ф
15.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже вкусовых товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Эватор-10	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение вкусовые товары. Произвести выкладку вкусовых товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Эватор-10
16.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже галантерейных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Агат-1К	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение галантерейные товары. Произвести выкладку галантерейных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Агат-1К
17.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению,	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение свежее мясо. Произвести выкладку свежего мяса в торговом зале.

	выкладке, свежего мяса и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 185-Ф	обслуживание покупателей	Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-185-Ф
18.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, парфюмерных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 115 -Ф	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение парфюмерные товары. Произвести выкладку парфюмерных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-115-Ф
19.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, свежих овощей и обслуживание покупателей с применением ККМ Атолл	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение свежие овощи. Произвести выкладку свежих овощей в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Атолл
20.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже круп и обслуживание покупателей с применением ККМ Элвес МФ	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение крупы. Произвести выкладку круп в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Элвес МФ
21.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, спортивных товаров и	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение спортивные товары. Произвести выкладку спортивных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-

	обслуживание покупателей с применением ККМ ШТРИХКАРТ-Ф		кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ ШТРИХКАРТ-Ф
22.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, рыболовных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ ЭЛВЕС-МФ	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение рыболовные товары. Произвести выкладку рыболовных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ ЭЛВЕС-МФ
23.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, товаров народно-художественного промысла и обслуживание покупателей с применением ККМ АТОЛ СИГМА 7	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение товары народно-художественного промысла. Произвести выкладку товаров народно-художественного промысла в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ АТОЛ СИГМА 7
24.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже пищевых жиров и обслуживание покупателей с применением ККМ Эвотор	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение пищевые жиры. Произвести выкладку пищевых жиров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Эвотор
25.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, мясокопчености и полуфабрикатов из	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение мясокопчености и полуфабрикаты из мяса. Произвести выкладку мясокопченостей и полуфабрикатов из мяса в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения



	мяса и обслуживание покупателей с применением ККМ Смарт терминал Эвотор		работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Смарт терминал Эвотор
26.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, алкогольной продукции и обслуживание покупателей с применением ККМ Ярус ТФ	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение алкогольную продукцию. Произвести выкладку алкогольной продукции в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Ярус ТФ
27.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, консервов и пресервов обслуживание покупателей с применением ККМ Салют- 08Ф	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение консервы и пресервы. Произвести выкладку консервов и пресервов в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Салют- 08Ф
28.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже рыбных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Касатка-7	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение рыбные товары. Произвести выкладку рыбных товаров в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Касатка-7
29.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже слабоалкогольных	ПМ.02.Продажа продовольственных товаров ПМ.03Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение слабоалкогольные напитки. Произвести выкладку слабоалкогольных напитков в торговом зале.

	напитков и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий-119-Ф		Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением ККМ Меркурий-119-Ф
30.	Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, резиновой обуви и обслуживание покупателей с применением ККМ Элвес МФ	ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и обслуживание покупателей	Модуль А (задания для выполнения работ по профессии продавец) - Принять, подготовить к продаже и разместить на хранение резиновую обувь. Произвести выкладку резиновой обуви в торговом зале. Модуль В (задания для выполнения работ по профессии контролер-кассир) - Обслужить покупателя с применением Элвес МФ

### 3 Критерии оценки

#### 3.1 Выпускная квалификационная работа

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется если:

работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; соблюдены все правила оформления работы имеет положительные отзывы руководителя и рецензента; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется если:

работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Имеет положительный отзыв руководителя и рецензента; при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется если:

работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем, в ней просматривается

непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется если:

работа не носит исследовательского характера, Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и неполностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; содержание и тема работы плохо согласуются между собой; не имеет выводов либо они носят декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

### **3.2 Критерии оценки практической работы**

Критерии оценки выполнения практической работы:

овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки);

умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;

соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

соблюдение требований по внешнему виду.

Работа оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда:

- «хорошо» - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим студентом, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- «удовлетворительно» - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- «неудовлетворительно» - студент не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, не соблюдаются требования безопасности труда.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ  
(письменных экзаменационных работ) по профессии 38.01.02 Продавец**

1. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже электробытовых товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Агат-1К
2. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже чая и чайных напитков и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий-119-Ф
3. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, кофе и кофейных напитков и обслуживание покупателей с применением ККМ МИНИКА 1102 МКФ
4. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, швейных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий185Ф
5. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, трикотажных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ АМС-110-К
6. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже текстильных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий115-Ф
7. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже игрушек для детей школьного возраста и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 180-Ф
8. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже товаров бытовой химии и обслуживание покупателей с применением ККМ Эватор 7.2
9. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже металлохозяйственных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ ММС-300Ф
10. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже хозяйственных товаров из пластмасс и обслуживание покупателей с применением ККМ Касатка 7-Ф
11. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, мучных кондитерских изделий и обслуживание покупателей с применением ККМ Элвис МК
12. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже стеклянной посуды и обслуживание покупателей с применением ККМ Орион-100Ф
13. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже косметических товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Ока 102-Ф
14. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже молочных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Микро-35G-Ф
15. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже вкусовых товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Эватор-10
16. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже галантерейных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Агат-1К

17. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, свежего мяса и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 185-Ф
18. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, парфюмерных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий 115 -Ф
19. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, свежих овощей и обслуживание покупателей с применением ККМ Атолл
20. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже круп и обслуживание покупателей с применением ККМ Элвес МФ
21. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, спортивных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ ШТРИХКАРТ-Ф
22. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, рыболовных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ ЭЛВЕС-МФ
23. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, товаров народно-художественного промысла и обслуживание покупателей с применением ККМ АТОЛ СИГМА 7
24. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже пищевых жиров и обслуживание покупателей с применением ККМ Эвотор
25. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, мясокопчености и полуфабрикатов из мяса и обслуживание покупателей с применением ККМ Смарт терминал Эвотор
26. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, алкогольной продукции и обслуживание покупателей с применением ККМ ЯрусТФ
27. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, консервов и пресервов обслуживание покупателей с применением ККМ Салют- 08Ф
28. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже рыбных товаров и обслуживание покупателей с применением ККМ Касатка-7
29. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, продаже слабоалкогольных напитков и обслуживание покупателей с применением ККМ Меркурий-119-Ф
30. Организация технологического процесса приемки, подготовки к продаже, размещению, выкладке, резиновой обуви и обслуживание покупателей с применением ККМ Элвес МФ

Директору \_\_\_\_\_

(структурное подразделение)

\_\_\_\_\_

— (Ф.И.О.)

Студента группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

—

\_\_\_\_\_

— (Ф.И.О. студента полностью)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему дипломного проекта (работы) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(полное название темы)

Прошу разрешить мне выполнять дипломный проект (работу) под руководством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание, должность преподавателя)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_

Руководитель:

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя)

\_\_\_\_\_

(личная подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ ФИО

подпись

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Календарный график  
выполнения выпускной квалификационной работы  
(дипломной работы/ дипломного проекта)**

Тема дипломной работы/ дипломного  
проекта \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ специальность \_\_\_\_\_

Наименование раздела дипломной работы/ дипломного проекта	Объем в % от объема дипломной работы/ дипломного проекта	Срок выполнения	Подпись руководителя

Дата предварительной защиты « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата получения отзыва руководителя « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата защиты дипломного проекта (работы) « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель дипломной работы  
/ дипломного проекта \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)

Студент: \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ ФИО

подпись

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

на выполнение *дипломной работы/ дипломного проекта*

Студенту (ке) \_\_\_\_\_  
Группы \_\_\_\_\_ Специальность \_\_\_\_\_

1. Тема *дипломной работы/дипломного проекта* \_\_\_\_\_

утверждена приказом № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

2. Срок сдачи *дипломной работы/дипломного проекта* \_\_\_\_\_

3. Состав, объем и структурное построение *дипломной работы/дипломного проекта*  
(Перечень подлежащих разработке вопросов):

3.1. Введение:

\_\_\_\_\_

3.2. Основная часть:

\_\_\_\_\_

3.3. \_\_\_\_\_

3.4. \_\_\_\_\_

Рекомендуемая литература: \_\_\_\_\_

3.5. Перечень графического/иллюстративного/практического материала: \_\_\_\_\_

Консультант *дипломной работы/дипломного проекта*

в части \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Срок сдачи выполненной работы \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель *дипломной  
работы/дипломного проекта*

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

Задание получил

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

*Примечание:* - задание прилагается к дипломному проекту (работе) и помещается после титульного листа

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

**ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу/ дипломный проект)

Студента \_\_\_\_\_

Специальности \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Тема дипломной работы/ дипломного проекта \_\_\_\_\_

полное название согласно приказу

Представленная работа состоит из текстовой части (пояснительной записки) на \_\_\_\_\_ страницах, графической части на \_\_\_\_\_ чертежей, \_\_\_\_\_ плакатов.

**СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА.**

Руководитель в отзыве должен дать характеристику и оценку следующим аспектам:

1. Тема научного исследования: насколько чётко она сформулирована и отвечает ли содержанию выпускной работы.
2. Насколько точно раскрыта актуальность и новизна работы, а также степень проработанности проблемы.
3. Четкость формулировки целей дипломного проекта и оценка задач по их достижению.
4. Характеристика теоретической части.
5. Умение студента работать с литературными источниками, справочниками и способность ясно и четко излагать материал.
6. Соблюдение стилистической выдержанности текста.
7. Уровень владения исследовательскими навыками (математической обработки данных, анализ и интерпретация результатов исследования, формулирование выводов и т.д.), оценка статистических данных на предмет их достоверности.
8. Оценка подготовленности студента, инициативность, ответственность и самостоятельность принятия решения при решении задач дипломной работы/ дипломного проекта.
9. Оценка чёткости и логичности выводов, соответствие их поставленным задачам.
10. Оценка практической значимости научного исследования.
11. Соблюдение правил и качество оформления дипломной работы/ дипломного проекта.
12. Общие достоинства и недостатки дипломной работы/ дипломного проекта.

В завершении отзыва научный руководитель формирует общий вывод и даёт оценку выполненной дипломной работы/ дипломного проекта, высказывает мнение о возможности присвоения выпускнику квалификации.

Руководитель дипломной работы/ дипломного проекта \_\_\_\_\_

ФИО, ученая степень, звание, должность

«\_\_» \_\_\_\_\_

202\_\_

Г.

подпись руководителя

Председателю апелляционной комиссии

\_\_\_\_\_  
ФИО председателя

Студента \_\_\_\_\_,  
ФИО студента полностью

Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

Тел.: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

### АПЕЛЛЯЦИЯ

Прошу рассмотреть мою апелляцию о несогласии с / нарушении порядка.....

Содержание апелляции: .....

о дате, времени и месте проведения заседания Апелляционной комиссии прошу  
сообщить sms сообщением, e-mail \_\_\_\_\_ (указать нужное)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(личная подпись)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024 г.**

Рабочая программа воспитания по профессии является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (г. Владивосток, Приморский край)
<b>Патриотическое воспитание</b>
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
<b>Экологическое воспитание</b>
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

#### **Ценности научного познания**

– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

### **2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии**

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно – нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.) способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ групповых направленностей

- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художественно – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

#### **Модуль «Кураторство»**

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах

профессиональной направленности

организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии

### **Модуль «Наставничество»**

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»**

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

встречи с известными представителями профессии

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

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

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии

совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии»
проведение практико-ориентированных мероприятий

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

### **3.1. Кадровое обеспечение**

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности:
- социальный педагог - зам директора - педагог-организатор
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по
---



специальности:  
-ООО «РОМАНИ»  
-ООО «ТОКИО»  
- ДВЗ «Звезда»

### 3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»

программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»

### 3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии

успешное освоение образовательных программ по профессии

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

### 3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии

## Календарный план воспитательной работы по профессии продавец, контролёр кассир

Календарный план воспитательной работы по специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии

№	Направление	Место проведения	Содержание и формы деятельности	Ответственные
<b>Сентябрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	Колледж	«День окончания второй мировой войны – 3 сентября»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Международный день распространения грамотности	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
			День солидарности в борьбе с терроризмом	Кураторы, преподаватели истории
			День памяти жертв политических репрессий Экскурсия в музей Арсеньев	Кураторы, преподаватели истории
2.	<b>Патриотическое</b>	Колледж	День Тигра. Подготовка и участие в праздничном шествии	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Россия-мои горизонты	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	Колледж	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения государственности (862 год)	Кураторы, преподаватели истории
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	В здоровом теле	Спортивный студенческий клуб

5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
			Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	<b>Культурно-творческое</b>	Владивосток	«Архитектурная история нашего города»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
7.	<b>Научно-образовательное</b>	Колледж	День знаний. Торжественная линейка	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
			Адаптационная неделя	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, социальный-педагог
		ВВГУ	Медиа школа	Управление молодежной политики
<b>Октябрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	Колледж	«Международный день пожилых людей»	Центр волонтеров
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Разговоры о важном	Куратор
			День памяти жертв политических репрессий	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	Экскурсии в музеи г. Владивостока	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Участие в мероприятиях, посвященных годовщине образования Приморского	Заместитель директора по ВР и СП, педагог

			края	организатор
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	Цв-трек «Волонтерство.Начало»	Центр волонтеров
		Колледж	День отца	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров
6.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	<b>Культурно-творческое</b>	ВВГУ	Фестиваль «Звездная осень»	Управление молодежной политики
		Колледж	День Учителя, Поздравление преподавателей колледжа (концерт)	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
8.	<b>Научно-образовательное</b>	ВВГУ	Фестиваль «Наука 0+»	Департамент научно-исследовательской работы
		Колледж	Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Ноябрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	«День народного единства»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	Фестиваль социального дарения «Добрый еж»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День МВД	Управление молодежной политики

		ВВГУ	Всемирный день прав ребенка	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День толерантности в ВВГУ	Управление молодежной политики
		ВВГУ	«Профилактика экстремизма и терроризма»	Управление молодежной политики
		Колледж	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	«Профилактика наркотической, алкогольной, табакокурения и иных видов зависимостей»	Специалист по воспитательной работе
			«День матери»	Управление молодежной политики
			Цв-трек «Протоколльно-наградная группа»	Центр волонтеров
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	<b>Научно-образовательное</b>	Колледж	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общежитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
		Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Декабрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	День Конституции	Заместитель

			Российской Федерации «Государственные символы России»	директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	Акция помощи бездомным животным «Помощь хвостикам»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Встреча с представителями КДН и ЗП	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	<b>Патриотическое</b>	Колледж	День неизвестного солдата	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День Героев Отечества	
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	Ежегодный краевой конкурс «Волонтер года»	Центр волонтеров
			Международный день добровольца	Центр волонтеров
			Цв-трек «Медиаволонтерство»	Центр волонтеров
			Ежегодная студенческая премия #ПЕРВЫЙВВГУ	Управление молодежной политики
			Социальная акция «Апельсинка» по сбору подарков для детей из коррекционного центра	Управление молодежной политики
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	«Веселые зимние старты»	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
			Новогодний концерт	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Январь</b>				
7.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	«Присоединяйся – стань донором»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-

				педагог
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
8.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	Противодействие коррупции в ВВГУ	Управление молодежной политики
			Общероссийская акция взаимопомощи #МыВместе	Центр волонтеров
			День снятия блокады города Ленинграда.	Управление молодежной политики
		Колледж	Освобождение Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста.	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
9.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
		Колледж	Мастер-класс по сервировке стола ФГБОУ ВО «ВВГУ», ООО «Пять вкусов», ООО «Батони», ИП Ницора А.В., ООО «Ресторация»	Директор ЦПОСО
			Мастер-класс «Кухни народов мира»	
Колледж	Мастер-класс «Технология приготовления кондитерских изделий»			
Колледж	День профессионалитета			
10.	<b>Культурно-творческое</b>	ВВГУ	День российского студенчества	Молодежный центр
		Колледж	День студента «КВЕСТ по колледжу»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Февраль</b>				

1.	<b>Гражданское</b>		«Мешок добра»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День Российских студенческих отрядов	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День защитника Отечества, конкурс чтецов	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	Международный день родного языка	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Киберспортивный турнир	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	<b>Культурно-творческое</b>	ВВГУ	Концерт в честь Дня всех влюбленных	Молодежный центр
8.	<b>Научно-образовательное</b>	ВВГУ	«День российской науки». Участие в научной конференции «Наука +»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
<b>Март</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	Мисс и Мистер ВВГУ	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие	Куратор



			«Разговоры о важном»	
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День воссоединения Крыма с Россией	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	<b>Духовно- нравственное</b>	ВВГУ	«Всемирный день театра»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Цв-трек «Амбассадоры»	Центр волонтеров
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Турнир по шахматам	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог- организатор
6.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	<b>Культурно- творческое</b>	ВВГУ	Концерт в честь Международного женского дня 8 марта	Молодежный центр
<b>Апрель</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	Всемирный день донора крови	Управление молодежной политики
		Колледж	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День космонавтики	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	Субботник «Чистый город»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог

				организатор
			«Всемирный день Земли»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	Субботник «Чистый университет»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День открытых дверей	организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
5.	<b>Культурно-творческое</b>	Владивосток	Бал серебряных волонтеров, приуроченный к дню рождения волонтерского корпуса «Симург»	Центр волонтеров
6.	<b>Научно-образовательное</b>	ВВГУ	Международная научно-практическая конференция-конкурс студентов, аспирантов и молодых исследователей «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России»	Департамент научно-исследовательской работы
<b>Май</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	День Победы	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	День памяти умершим от СПИДа	Управление молодежной политикой
		ВВГУ	День рождения Центра волонтеров ВВГУ	Центр волонтеров
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	«Георгиевская ленточка»	Молодежный центр

3.	<b>Духовно- нравственное</b>	ВВГУ	Праздник весны и труда	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Турнир по мини-футболу	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	Посадка растений и осуществление уходовых работ на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			«Чистые игры»	Центр волонтеров
6.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День российского предпринимательства	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог- организатор
7.	<b>Культурно- творческое</b>	ВВГУ	«Международный день музея»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День славянской письменности и культуры	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
8.	<b>Научно- образовательное</b>	Колледж	Родительские собрания (посвященные жизни студентов в колледже, общечитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
<b>Июнь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	«Пушкинский день России»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог

				организатор
			День молодежи	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		ВВГУ	«Международный день защиты детей»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный- педагог
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	«День России». Многонациональная Россия»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.			«Старый Владивосток - 2 июля 1860 года – день основания Владивостока»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Духовно- нравственное</b>	ВВГУ	День памяти и скорби	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
5.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	«От Студзачета к значку отличия ГТО»	Студенческий спортивный клуб
			Осуществление уходных работ за растениями на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	День эколога	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор

		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
--	--	---------	---	--

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;