

**АННОТАЦИИ**  
**учебных дисциплин и профессиональных модулей**  
**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС)**  
**на базе основного общего образования**  
**по профессии 100701. 01 (38.01.02) Продавец, контролер-кассир**

**Общепрофессиональный учебный цикл**  
**ОП.01. Основы деловой культуры**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

**Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

**Виды учебной работы и объем учебной дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                               | <b>46</b>          |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b>    | <b>32</b>          |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | <b>14</b>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>                                  |                    |

**Содержание дисциплины**

**Тема 1. Культура речи.** Культура речи и речевой этикет торгового работника. Интонация, произношение, артикуляция, точность подбора слов. Как найти общий язык с покупателем. Как повысить продажи, правильно общаясь с покупателями.

**Тема 2. Сферы действия этикета.** Профессиональная этика работника торговли. Профессиональный этикет работника торговли. Этикетное общение работника торговли.

Имидж и деловая репутация работника торговли. Составление резюме при поиске работы. Прием на работу и собеседование. Что должен знать продавец о покупателе. Как повысить продажи, правильно оформив магазин.

**Тема 3. Культура общения в сфере профессиональной деятельности.** Культура в общении. Вербальное общение. Невербальное общение. Межличностное общение в коллективе. Конфликты. Деловое общение. Общение с покупателем. Настрой покупателя. Роль критики и комплиментов. Телефонное общение.

**Тема 4. Психология общения.** Психология общения в торговле. Изучение психологии покупателей. Типы темпераментов. Мотивы покупок и аргументы продажи. Психологические приемы влияния в торговле. Защита от манипуляций в деловом общении. Потребности клиента. Способы устранения возражений и ускорение продаж.

### **ОП.02. Основы бухгалтерского учета**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

**Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;

- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

- виды бухгалтерских счетов;

- учет хозяйственных операций.

#### **Виды учебной работы и объем учебной дисциплины**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                               | <i>46</i>          |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b>    | <i>32</i>          |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | <i>14</i>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>                                  |                    |

#### **Содержание дисциплины**

**Тема 1.** Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях. Общая характеристика бухгалтерского учета.

**Тема 2.** Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета.

**Тема 3.** Виды бухгалтерских счетов.

**Тема 4.** Учет хозяйственных операций. Учет товарных операций. Учет кассовых операций.

### **ОП.03. Организация и технология розничной торговли**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

**Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                               | 55                 |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b>    | 32                 |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | 23                 |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>                                  |                    |

#### **Содержание дисциплины**

**Тема 1.** Технология розничной торговли.

**Тема 2.** Розничная торговая сеть.

**Тема 3.** Основы товароснабжения предприятий розничной торговли.

**Тема 4.** Тара и тарные операции в торговле.

**Тема 5.** Технологические операции в розничной торговле.

#### **ОП.04. Санитария и гигиена**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

**Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### **Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                               | 46          |
| Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)    | 32          |
| Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего) | 14          |
| Итоговая аттестация в форме <i>зачёта</i>                           |             |

#### Содержание дисциплины

**Тема 1.** Основы гигиены и санитарии труда.

**Тема 2.** Общие сведения о микроорганизмах.

**Тема 3.** Пищевые инфекции, пищевые отравления.

**Тема 4.** Личная гигиена и санитария труда в торговле.

**Тема 5.** Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

### ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление.

**Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

#### Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                               | <i>46</i>          |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b>    | <i>32</i>          |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | <i>14</i>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме <i>зачёта</i></b>                           |                    |

### **Профессиональный учебный цикл**

#### **Аннотация рабочей программы ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа непродовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.
3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

**Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

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

**иметь практический опыт:** Обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров

**уметь:**

- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно-бытового назначения);
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

**знать:**

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

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                               | <i>969</i>         |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b>    | <i>210</i>         |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | <i>105</i>         |
| <b>Учебная и производственная практика</b>                                 | <i>654</i>         |
| <b>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного</b>              |                    |

**Краткое содержание модуля**

**Раздел ПМ 1. Проверка качества непродовольственных товаров и подготовка их к продаже, размещение их на торгово - технологическом оборудовании.**

**МДК.01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.**

**Тема 1.1. Классификация, ассортимент, качество непродовольственных товаров.** Классификация и ассортимент товарных групп непродовольственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп. Показатели качества, дефекты, градации качества. Стандартизация. Сертификация. Сертификаты соответствия. Информация о сертификации. Штриховое кодирование.

**Тема 1.2. Проверка качества текстильных, швейно-трикотажных товаров, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.** Волокна натуральные и химические. Пряжа, классификация её по различным признакам. Ткани, потребительские свойства. Процесс ткачества и отделки, классификация и ассортимент, проверка качества. Упаковка, маркировка, хранение, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании. Швейные, трикотажные товары, классификация и ассортимент, проверка качества. Упаковка, маркировка, хранение, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.

**Тема 1.3. Проверка качества обувных товаров, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.** Кожевенное сырьё, материалы для верха обуви, низа обуви, понятие о производстве, методы крепления. Потребительские свойства обуви, классификация и ассортимент, проверка качества. Упаковка, маркировка, хранение, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.

**Тема 1.4. Проверка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.** Пушно-меховое и овчинно-шубное сырьё, строение пушно-мехового сырья. Классификация и ассортимент. Основные процессы выделки, потребительские свойства полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.

**Тема 1.5. Проверка качества галантерейных товаров, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.** Классификация галантерейных товаров. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.

**Тема 1.6. Проверка качества парфюмерно-косметических товаров, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.** Сырьё и состав парфюмерных товаров, классификация и ассортимент парфюмерных изделий. Сырьё и состав косметических товаров, классификация и ассортимент косметических товаров, туалетное мыло. Проверка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании, маркировка, упаковка, хранение.

**Тема 1.9. Проверка качества ювелирных товаров, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании.** Классификация и ассортимент благородных металлов, драгоценных и полудрагоценных камней. Проверка качества по органолептическим показателям, подготовка к продаже, размещение на торгово-технологическом оборудовании маркировка, упаковка, хранение.

**Учебная практика. Виды работ:**

- органолептическая оценка качества непродовольственных товаров.

**Производственная практика. Виды работ:**

- обслуживание покупателей,

- продажа различных групп непродовольственных товаров.

**Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1. Проверка качества непродовольственных товаров и подготовка их к продаже, размещение их на торгово - технологическом оборудовании.**

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

### **Аннотация рабочей программы ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

**Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

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

**иметь практический опыт:** Обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров

**уметь:**

- 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;

**знать:**

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

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                            | <b>975</b>         |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b> | <b>210</b>         |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | 105 |
| <b>Учебная и производственная практика</b>                                 | 660 |
| <b>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного</b>              |     |

### Содержание модуля

#### **Раздел ПМ 1. Участие в торгово-технологическом процессе.**

Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле.

Тема 1.2. Технология приемки товаров в магазинах

Тема 1.3. Технология хранения товаров и подготовки товаров к продаже

Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров.

Тема 1.5. Технология продажи товаров

#### **Раздел ПМ 2. Обслуживание, консультирование и изучение спроса покупателей**

Тема 2.1. Введение в товароведение.

Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных товаров

Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров

Тема 2.4. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров

Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия

Тема 2.6. Молочные товары

Тема 2.7. Пищевые жиры

Тема 2.8. Мясо. Мясные товары.

Тема 2.9. Мясо. Мясные товары.

Тема 2.10. Рыба. Рыбные товары.

#### **Раздел ПМ 3. Эксплуатация торгово-технологического оборудования**

Тема 3.1. Немеханическое торговое оборудование.

Тема 3.2. Контрольно-кассовая техника.

Тема 3.3. Холодильное оборудование торговых предприятий.

Тема 3.4. Торговые автоматы

Тема 3.5. Подъемно-транспортное и другое торговое оборудование

#### **Учебная практика. Виды работ:**

Овладение умениями и навыками приемки товаров в магазине.

Овладение умениями и навыками подготовки товаров к продаже.

Овладение умениями и навыками обслуживания покупателей.

Овладение умениями и навыками хранения товаров.

#### **Производственная практика. Виды работ:**

Обслуживание покупателей.

Продажа различных групп продовольственных товаров.

### **Аннотация рабочей программы ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

**Область применения рабочей программы.** Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 100701.01 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупненную группу профессий 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
4. Оформлять документы по кассовым операциям.
5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

**Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных 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;

**знать:**

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

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                               | <i>240</i>         |
| <b>Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)</b>    | <i>100</i>         |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)</b> | <i>50</i>          |
| <b>Учебная практика</b>  | <i>90</i>          |
| <b>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного</b>              |                    |

**Содержание модуля**

**Раздел ПМ 1. Работа на ККТ и расчеты с покупателями.**

**МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники.**

Тема 3.1. Документы, регламентирующие применение ККТ.

Тема 3.2. Классификация устройства ККТ.

Тема 3.3. Основные режимы ККТ.

Тема 3.4. Особенности технического обслуживания ККТ.

Тема 3.5. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.

Тема 3.6. Правила оформления документов по кассовым операциям.

**Учебная практика. Виды работ:**

**Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями:**

Овладение приемами и навыками подготовки контрольно-кассовой техники к работе, устранения мелких неисправностей с соблюдением правил техники безопасности.

Выполнение расчетных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека.

Овладение навыками проверки платежеспособности денежных знаков, подлинности денежных банкнот.

Овладение навыками выполнения заключительных операций при работе на контрольно-кассовой технике, подготовки и сдачи денежной выручки.

Оформление навыков по документальному оформлению неиспользованных покупателями чеков, заполнения Журнала кассира-операциониста.

Овладение навыков по эксплуатации контрольно-кассовой техники различных видов.