

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОП.01 Основы деловой культуры	2
ОП.02 Основы бухгалтерского учета	12
ОП.03 Организация и технология розничной торговли	26
ОП.04 Санитария и гигиена	38
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	49
ОП.06 Охрана труда	60
ОП.07 Товароведение потребительских товаров	93
ОП.08ц Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	123
ФК. 00 Физическая культура	135

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы деловой культуры

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы деловой культуры

1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.01 Основы деловой культуры обучение навыкам конструктивного взаимодействия в профессиональной деятельности.

Дисциплина 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 ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-описывать значимость своей профессии -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; -выявлять и эффективно осуществлять поиск информации, необходимой для решения задачи	-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	

ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформлять их	- разные способы представления информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 05	- использовать вербальные и невербальные способы коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста	- соблюдать нормы самостоятельности выбора стиля монологического высказывания в зависимости от его цели и целевой аудитории и с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста;	
ПК 1.3	обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров	правила обслуживания покупателей	обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров
ПК 2.3	обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товарах	правила обслуживания покупателей	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
ПК 3.1.	соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчетные операции с покупателями	порядок расчета с потребителем, используя различные формы расчета	эксплуатации контрольно-кассовой техники и обслуживания покупателей

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	31	20
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
Всего	46	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Культура и ее роль в обществе		22	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.1
Тема 1.1. Общие требования культуры поведения для работников торговли. Эстетическая и этическая культура	1. Введение. Общие понятия об общении и деловых отношениях. Роль учебной дисциплины в овладении студентами профессиональными умениями в сфере обслуживания, в совершенствовании межличностного взаимодействия. Задачи и содержание учебной дисциплины. Общение как социально-психологическая категория. Закономерности межличностных и деловых отношений. Основные составляющие качества, интересы и склонности высококлассного специалиста, востребованного на рынке труда.	3	
	2. Эстетическая культура как наука. Общие сведения об этической культуре. Категории эстетики. Сферы эстетической культуры. Эстетическое воспитание и его составные части. Искусство, виды и жанры. Этика и мораль. Нравственность. Категории этики и нормы морали. Особенности национальной этики.		
	3. Понятие о профессиональной этике. Профессиональные моральные нормы: вежливость, предупредительность, тактичность, трудолюбие. Этическая воспитанность как критерий профессионализма продавца. Вежливость как критерий успеха.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Определение типа отношений к окружающим и выбор приемов саморегуляции поведения.	2	
	Практическое занятие № 2. Составление речевых трафаретов извинения, неодобрения, отказа, несогласия, соответствующих нравственным требованиям. Тренинг «Пять этапов продаж»	2	
Тема 1.2 Деловой этикет и его принципы. Деловая беседа и переписка. Имидж делового человека в сфере обслуживания.	Содержание		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.1
	1. Этикет. Сферы действия этикета. Словесный этикет. Этикет, история возникновения и развития. Сферы действия этикета. Виды и принципы этикета. Заповеди делового этикета Дж. Ягера. Этикет деловых отношений. Основные требования к речи: тон, артикуляция, произношение, громкость, точность в подборе слов. Выразительность речи. Элементы речевого этикета: формы общения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях. Культура речи как неотъемлемая часть	5	

	делового общения. Понятие невербального языка. Невербальный язык – элемент общей культуры поведения. Использование жестов в деловом общении. 2. Культура телефонного диалога. Телефонный разговор как оперативное средство двустороннего обмена информацией. Культура телефонного общения – средство формирования имиджа делового человека и имиджа учреждения. Рекомендации ведения телефонного разговора. 3. Деловая беседа. Деловая переписка Беседа как необходимый элемент развития личных контактов в деловых отношениях. Виды деловых писем. Закономерности, традиции, этапы деловой беседы. Ведущие элементы в подготовке деловой беседы. Аргументы, сильные и слабые, как составные части деловой беседы. Законы аргументации и убеждения. Нереклексивное и рефлексивное слушание. 4. Интерьер рабочего помещения. Интерьер рабочего помещения как весомая часть делового этикета. Главный принцип интерьера. Рекомендации по оформлению рабочего места. 5. Имидж делового человека. Имидж как образ современного делового человека. Визитные карточки. Имидж и его составляющие. Понятие о стиле одежды. Элегантность как проявление хорошего вкуса. Типы визитных карточек Правила вручения и получения визитных карточек. Правила оформления визитных карточек.		
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 3. Составление речевых трафаретов приветствия, обращения, прощания с собеседником. Решение ситуационных задач: «Применение правил делового этикета»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.1
	Практическое занятие № 4. Деловая игра: «Обслуживание различных типов покупателей». Моделирование студентами профессиональных диалогов с нарушениями этических норм. Соблюдение этических принципов профессионального общения и поведения продавцом, а также анализ особенностей общения, проявляющихся в сфере торговли. Разработка рекомендаций по формированию имиджа; имиджа руководителя. Составление речевых трафаретов, помогающих вести деловые беседы, переговоры.	2	
	Практическое занятие № 5. Составление и оформление письма – рекламации.	2	
	Практическое занятие № 6. Составление и оформление образцовой визитной карточки (тип карточки по выбору).	2	
	Практическое занятие № 7. Организация рабочего места продавца.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: «Требования к телефонному разговору», «Роль этикета в моей будущей профессии», «Как создать свой имидж»	4	
Раздел 2. Деловое общение		9	ОК 01 ОК 02
Тема 2.1.	Содержание		

Психологические основы делового общения	1. Понятие об индивидуально-психологических особенностях личности. Психология как наука о закономерностях развития и функционирования психики человека. Основные формы психических явлений. Ощущение и восприятие, память, воображение и мышление как элементы познавательной психической деятельности человека. Индивидуальность. Личность. Характер, способности и темперамент личности. Эмоциональный мир личности.	2	ОК 05 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.1
	2. Психологические основы общения. Общение – основа человеческого бытия. Абстрактные типы» собеседников. Формы и функции общения. Структура общения. Перцептивное общение. Психологические механизмы восприятия. Атрибуции и их виды. Вербальное и невербальное общение. Психологические основы взаимоотношений покупателя и работника торговли.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Определение типа темперамента, коммуникативных способностей и выбор приемов саморегуляции поведения.		
	Самостоятельная работа. Составление и описание тактики поведения торгового работника в зависимости от психологических особенностей личности покупателя. Определение уровня владения невербальными компонентами и выбор приемов саморегуляции поведения. в процессе делового общения.	4	
Тема 2.2. Конфликты и их разрешение	Содержание	1	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.1
	1. Сущность конфликта. Способы разрешения конфликта. Типы конфликтов. Понятие о конфликтогенах. Типы конфликтогенов. Способы разрешения конфликта. Кодекс поведения в конфликте. Личный контроль над эмоциональным состоянием. Непродуктивные и конструктивные конфликты. Стратегии поведения в конфликте. Особенности общения посредника в конфликте. Правила построения коммуникации с посредником.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 9. Определение собственной стратегии поведения в конфликтной ситуации и выбор приемов саморегуляции поведения.	2	
	Практическое занятие № 10. Тренинг «Уверенность в себе и поведение в конфликте».	2	
	Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	
Всего		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аминов, И. И., Психология общения : учебник / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-11894-8. — URL: <https://book.ru/book/950293> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
2. Введенская, Л. А., Русский язык. Культура речи. Деловое общение : учебник / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. — Москва : КноРус, 2024. — 430 с. — ISBN 978-5-406-12026-2. — URL: <https://book.ru/book/950304> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
3. Руднев, В. Н., Русский язык и культура речи : учебное пособие / В. Н. Руднев. — Москва : КноРус, 2023. — 253 с. — ISBN 978-5-406-10594-8. — URL: <https://book.ru/book/945692> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
4. Сахарчук, Е. С., Психология делового общения : учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10311-1. — URL: <https://book.ru/book/945172> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
5. Тихонов, А. И., Основы организационной культуры и делового общения : учебное пособие / А. И. Тихонов, В. Г. Коновалова, М. А. Федотова. — Москва : Русайнс, 2022. — 137 с. — ISBN 978-5-4365-1182-5. — URL: <https://book.ru/book/943330> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
6. Ульянова, Н. Ю., Психология делового общения и межличностные коммуникации : учебник / Н. Ю. Ульянова. — Москва : КноРус, 2024. — 152 с. — ISBN 978-5-406-12002-6. — URL: <https://book.ru/book/950241> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.
7. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16814-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531736>
8. Колышкина, Т. Б. Деловая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 145 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15388-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513617>
9. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531023>
10. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531390>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Учебник. – М.: Академия, 2017
2. Кошечая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817807> (дата обращения: 27.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
3. Столяренко, Л. Д. Психология общения : учебник / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. - изд. 5-е. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 317 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-32949-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081477> (дата обращения: 28.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; 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 -налаживать контакты с партнерами; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: Устный опрос. Тестовый контроль знаний. Практическое занятие. Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Диагностика (тестирование). Творческие задания, этические задачи – ситуации, сообщение, деловые и ролевые игры, тренинг. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет
Знания: основы психологии производственных отношений; основы управления и конфликтологии. 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; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете

Приложение 2.2
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа дисциплины
ОП.02 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	13

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы бухгалтерского учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформляет их	- разные способы представления информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК 03	- проявлять интерес к самообразованию, повышению квалификации в контексте профессионального развития; - обосновать цели собственного профессионального и личностного развития; - полнота информации, отобранной для профессионального и личностного развития; - целесообразность выбранных форм и методов саморазвития и самообразования, повышения квалификации	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - 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	
ОК 04	-демонстрировать результаты деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной задачей. - применять коммуникационные способности на практике; - соблюдать принципы профессиональной этики; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе	- объективность оценки собственного вклада в достижение командного результата - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности	
ПК 2.1 ПК 2.5	принимать товар по количеству и качеству на основании сопроводительных документов; показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования;	Правил приемки товаров по количеству и качеству, 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;	- приемки товаров по количеству и качеству; - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

	нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;		
	Закон о защите прав потребителей.	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	
		использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5	осуществлять подготовку ККТ различных видов;	документы, регламентирующие применение ККТ;	эксплуатации контрольно-кассовой техники и обслуживания покупателей
	работать на ККТ различных видов:	правила расчетов и обслуживания покупателей;	
	автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторов;	типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;	
		классификацию устройства ККТ;	
		основные режимы ККТ;	
		особенности технического обслуживания ККТ;	
	устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;	признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;	
	распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;		
	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;		
	оформлять документы по кассовым операциям;	правила оформления документов по кассовым операциям.	
	соблюдать правила техники безопасности;		

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	31	20
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
Всего	48	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует компонент программы
Раздел 1. Сущность бухгалтерского учета		48/20	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета(7 часов)	Содержание		
	1 Теоретические основы бухгалтерского учета. Бухгалтерский учет: роль, сущность и значение, виды учета, учетные измерители. Объекты бухгалтерского учета. Основные требования к ведению бухгалтерского учета.	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.1 ПК 2.5
	2 Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ. Федеральный закон « О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета. Основные нормативные акты, регулирующие бухгалтерский учет.	1	
	3 Понятие о документах, основные реквизиты, требования к первичной документации. Порядок составления документов. Бухгалтерская обработка документов. Сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях.	1	
	Самостоятельная работа 1. Написание реферата «История развития бухгалтерского учета в России» 2. Изучение лексических единиц по теме: хозяйственный учет; оперативный, статистический, бухгалтерский учет; натуральные, трудовые и денежные измерители; финансовый, управленческий, налоговый учет; внутренние и внешние пользователи. 3. Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете», составление опорного конспекта 4. Решение вариативного задания: «Составление бухгалтерского баланса»	4	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс система счетов бухгалтерского	Содержание		
	4 Хозяйственные средства организации. Имущество организации, классификация, источники образования. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс, назначение и структура, влияние хозяйственных операций на баланс.	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04

учета (14 часов)	5	Виды бухгалтерских счетов, их содержание и строение активные, пассивные и активно-пассивные. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета: понятие, структура. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение.	1	ПК 2.1 ПК 2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и источникам его образования	2	
	2	Составление бухгалтерских проводок для учета и отчетности материальных ценностей организации.	2	
	3	Составление простых и сложных проводок на основании журнала хозяйственных операций и отражение хозяйственных операций на счетах.	2	
	4	Решение задач по учету и отчетности материальных ценностей организации. Составление бухгалтерского баланса, отражение хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета	2	
	Самостоятельная работа 1.Изучение учебной литературы, составление схемы «Классификация счетов бухгалтерского учета» 2. Выполнение вариативных заданий: «Составление бухгалтерских проводок по хозяйственным операциям» 3. Творческое задание: составление кроссвордов по теме «Счета и двойная запись на них» 4. Моделирование практических ситуаций процесса снабжения и составление бухгалтерских проводок по ним с использованием счетов 10, 15, 16		4	
Раздел 2.Бухгалтерский учет в организациях				
Тема 2.1. Учет товарных операций (15 часов)	Содержание			
	6	Ценообразование и механизм формирования свободных отпускных и свободных розничных цен на товары народного потребления. Понятие материальной ответственности. Формы и виды материальной ответственности. Договор о материальной ответственности. Первичный учет и отчетность материально ответственных лиц.	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 2.1

	7	Учет поступления и реализации продукции. Особенности учета товаров в розничной торговле. Документальное оформление поступления и выбытия товаров, учет сдачи торговой выручки Товаросопроводительные документы их характеристика и порядок оформления. Товарные потери, возникающие при хранении, размещении и реализации товаров. Завес тары; переоценка товаров, порядок их списания и документальное оформление.	1	ПК 2.5
	8	Сроки и порядок проведения инвентаризации товаров, тары и денежных средств. Порядок выявления и утверждения результатов инвентаризации. Инвентаризация - элемент метода бухгалтерского учета. Задачи, цели и виды инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	5	Оформление сопроводительных документов. Отражение на счетах бухгалтерского учета поступления товаров от поставщиков.	2	
	6	Составление актов на бой, лом, порчу товаров, завес тары. Отражение товарных потерь на счетах бухгалтерского учета	2	
	7	Составление товарного отчета. Отражение приходных и расходных сопроводительных документов на счетах бухгалтерского учета.	2	
	8	Составление документов по инвентаризации товаров.	2	
	Самостоятельная работа		4	
	1. Составление схемы последовательности расчета фактической производственной себестоимости готовой продукции 2. Выполнение вариативного задания: «Учет хозяйственных процессов» 3. Составление кроссвордов по темам «Бухгалтерские документы» и «Учетные регистры» 4. Составление презентационных материалов на тему: «Организация учета в условиях автоматизированного рабочего места бухгалтера»			
Тема 2.2. Учет кассовых операций (11 часов)	Содержание			ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5
	9	Понятие об операциях главной и операционной касс торгового предприятия. Оформление договора о материальной ответственности кассира-операциониста.	1	
	10	Документальное оформление первичных кассовых документов по приему и выдаче наличных денег. Порядок сдачи выручки в банк. Порядок ведения кассовых операций.	1	
	11	Отчетность о движении в главной кассе денежных средств. Кассовый отчет и порядок его составления. Отчетность материально - ответственных лиц по товарам и таре.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			

	9	Оформление приходных и расходных кассовых документов и отражение на счетах бухгалтерского учета	2	
	10	Составление кассового отчета и отражение операций на счетах бухгалтерского учета	2	
	Самостоятельная работа		4	
	1. Выполнение реферативная работа на тему: «Международные стандарты финансовой отчетности» 2. Изучение «Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации», составление конспекта 3. Изучение Положения по бухгалтерскому учету 4/99, приказ МФ РФ № 66н «О формах бухгалтерской (финансовой) отчетности» 4. Написать доклад на тему: «Направления реформирования системы бухгалтерского учета в России».			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			1	
Всего			48/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Акатьева, М. Д. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебник / М.Д. Акатьева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 242 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1070199. - ISBN 978-5-16-015928-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855470> (дата обращения: 28.06.2023). — Режим доступа: по подписке.

2. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации. : учебное пособие / И. А. Варпаева, В. В. Жаринов, Л. Г. Ивашечкина [и др.] ; под ред. Н. П. Любушина. — Москва : КноРус, 2021. — 345 с. — ISBN 978-5-406-02118-7. — URL: <https://book.ru/book/935760> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

3. Мельникова, Л. А., Практические основы бухгалтерского учета источников формирования имущества организации. : учебник / Л. А. Мельникова, Е. Н. Домбровская, Т. В. Лесина, ; под ред. Ж. А. Кеворковой. — Москва : КноРус, 2019. — 127 с. — ISBN 978-5-406-06874-8. — URL: <https://book.ru/book/931357> (дата обращения: 27.06.2023). — Текст : электронный.

4. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15832-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509846>

5. Проданова, Н. А. Основы бухгалтерского учета для малого бизнеса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Проданова, Е. И. Зацаринная ; ответственный редактор Е. И. Зацаринная. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15783-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509695>

6. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530810>

7. Богатырева, С. Н. Практические основы бухгалтерского учета и анализа : учебник для среднего профессионального образования / С. Н. Богатырева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17184-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532563>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;
2. Инструкция по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;
3. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;
4. Инструкция по применению плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций. Приказ Министерства Финансов РФ от 31.10.2000 г. №94-Н;
5. Стандарты по бухгалтерскому учету: - ПБУ 1/2008 Учетная политика организации;
6. Лебедева Е.М. Основы бухгалтерского учета (1-е изд.) Учебник для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2015
7. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учета, налогообложения. - Р- на- Д.: Феникс, 2015
8. Лебедева Е.М. Бухгалтерский учет: практикум: Учебное пособие для студентов СПО - М.: ИЦ Академия, 2014
9. Брыкова Н.В. Основы бухгалтерского учета. Рабочая тетрадь - М: Академия, 2011.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: описывать значимость своей профессии применять правила делового этикета; поддерживать деловую репутацию; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; применять стандарты антикоррупционного поведения 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете
Знания: 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете

основные правила этикета; 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		
---	--	--

Приложение 2.3
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа дисциплины

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	12

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Организация и технологии розничной торговли» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Виды навыков
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформляет их	- разные способы представления информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 03	- проявлять интерес к самообразованию, повышению квалификации в контексте профессионального развития; - обосновать цели собственного профессионального и личностного развития; - полнота информации, отобранной для профессионального и личностного развития; - целесообразность выбранных форм и методов саморазвития и самообразования, повышения квалификации	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - 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	
ОК 04	-демонстрировать результаты деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной задачей. - применять коммуникационные способности на практике; - соблюдать принципы профессиональной этики; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе	- объективность оценки собственного вклада в достижение командного результата - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3	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;	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; закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3	принимать товар по количеству и качеству на основании сопроводительных	правил приемки товаров по количеству и качеству; правил и порядка подготовки к	приемки товаров по количеству и качеству;

ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	документов;	продаже отдельных групп продовольственных товаров; 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; условий и режимов хранения групп продовольственных товаров; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; изучения спроса покупателей анкетированием
	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; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;		
	проводить инвентаризацию в отделе продовольственных товаров.		
	устройство и принципы работы оборудования;		
	типовые правила эксплуатации оборудования;		
	нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	
	Закон о защите прав потребителей;		
	правила охраны труда;		
	проводить анкетирование покупателей с целью изучения покупательского спроса и его прогнозирования составлять ассортиментный перечень продовольственных товаров о группах, видах и разновидностям	видов изучения покупательского спроса товаров народного потребления	

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	31	20
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета комплексного	1	
Всего	46	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся		Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует компонент программы
Раздел 1.Организация розничной торговли				
Тема 1.1. Технология розничной торговли (8часов)	Содержание			ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2.
	1	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.	1	
	2	Организация розничной торговой сети. Предприятия розничной торговли, их виды. Специализация розничной торговой сети. Типизация розничной торговой сети. Основные принципы размещения розничной торговой сети.	1	
	3	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	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Выявление форм розничной торговли, видов и типов розничных торговых предприятий. (Экскурсия в профильные торговые предприятия) Подготовка отчета	2	
	Самостоятельная работа 1. Заполнить таблицу «Классификация торговых услуг» 2. Заполнить таблицу «Признаки классификаций услуг» 3. Составить таблицу «Виды розничных предприятий»		3	
Тема 1.2. Маркетинг в торговле (9 часов)	Содержание			ОК 02, ОК 04 ПК 1.2. ПК 1.3
	4	Организация маркетинговой деятельности в торговой сети. Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Маркетинговое понятие товара, критерии конкурентоспособности товара.	1	

	5	Методы изучения покупательского спроса. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Методы стимулирования продажи товаров	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	2	Составление анкеты для анализа покупательского спроса. Определение критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса.	2	
	3	Составление анкет. Определения критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса в торговом предприятии.	2	
		Самостоятельная работа 1. Выполнить чертёж «Устройство магазина и планировка торгового зала» 2. Заполнить таблицу по теме «Оценка покупательского спроса» 3. Составить рекламное сообщение	3	
Раздел 2. Организация торгово-технологического процесса в торговле				
Тема 2.1. Организация товароснабжения (9 часов)	Содержание			ОК 02, ОК 03, ОК 04 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4
	6	Организация товароснабжения. Тара и тарные операции Основные требования к организации товароснабжения розничной торговой сети. Источники товароснабжения. Формы товароснабжения.	1	
	7	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.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	4	Ознакомление с нормативными документами. Составление заявки на завоз товара Оформление договора на поставку товаров	2	
	5	Оформление сопроводительных документов (счет-фактура, накладная) Оформление доверенности. Составление акта на расхождение по количеству и качеству	2	
		Самостоятельная работа 1. Заполнить таблицу « Оценка покупательского спроса за месяц» 2. Написать сообщение Характеристика тары по признакам классификации. 3. Заполнить таблицу « Расшифровка маркировки транспорта»	3	
Тема 2.2. Технология хранения, подготовки к продаже, размещения и	Содержание			
	8	Технология хранения, подготовки товаров к продаже размещения, выкладка товара: Организация хранения товаров в магазине. Факторы, влияющие на качество товаров при хранении.	1	ОК 03, ОК 04 ПК 2.5

хранения (8 часов)	9	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.	1	ПК 2.6 ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	6	Оформление ценников. Составление планограмм продовольственных и непродовольственных товаров. Документальное оформление товарных потерь.	1	
	7	Составление актов: «О бое, ломе, порчи». Составление акта на расхождение по количеству и качеству.	1	
	Самостоятельная работа 1. Письменные ответы на вопросы по определению технологических операций и сроков приема тары		2	
	2. Проведение исследования по торговым предприятий по оценке торгового обслуживания		2	
	Содержание			
Тема 2.3. Технология продажи товара (11 часов)	10	Организация продажи товаров. Правила работы предприятий розничной торговли. Технология продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров. Качество торгового обслуживания, требования к обслуживающему персоналу	1	ОК 03, ОК 04 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	11	Услуги розничной торговли. Внемагазинные формы продажи товаров. Формы и методы продажи товаров. Защита прав потребителей и правила продажи отдельных видов товаров. Правила продажи молочных товаров. Правила обмена и возврата товаров.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	8	Применение правила торгового обслуживания и правила торговли. Решение ситуаций. Правила продажи молочных товаров.	2	
	9	Применение статей административного права за нарушение правила торговли и правила торгового обслуживания. Выявление нарушений маркировки молочных товаров в соответствии с требованиями.	2	
	10	Решение ситуаций с применением статей закона о защите прав потребителей.	2	
	Самостоятельная работа 1. Реферат на ему « Торговля в Российской Федерации» 2. Реферат н тему « Интернет – магазины их место в современном технологическом процессе» 3. Подготовить проект « Магазин будущего»		3	
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет комплексный			
Всего			46	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.2. Основные печатные 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>

3.2.3. 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	Критерии оценки	Методы оценки
-Умения 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:	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -устный опрос; -тестирование; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: -экспертная оценка устных ответов на дифференцированном зачете
Знания 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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; -оценка заданий для самостоятельной работы; -оценка результатов контрольных работ. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

Приложение 2.4
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа дисциплины
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	11

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Виды навыков
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации ; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформляет их	- разные способы представления информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 07	- соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -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 - соблюдение требований безопасности жизнедеятельности, охраны труда при организации образовательного процесса - основные направления изменения климатических	

		условий региона	
ПК 1.2.	оценивать качество по органолептическим показателям;	факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;	обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
		классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;	
	консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;	показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;	
	расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;	назначение, классификацию торгового инвентаря;	
	идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;	назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;	
		закон о защите прав потребителей; правила охраны труда	
		Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	устанавливать градации качества пищевых продуктов;	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	- знание условий и режимов хранения групп продовольственных товаров	
	показатели качества различных групп продовольственных товаров; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	оценивать качество по органолептическим показателям;	

	дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	
	проводить инвентаризацию в отделе продовольственных товаров; оформлять отчетные документы(приходные и расходные ордера, счет- фактуру, расходно- приходной накладной и товарного отчета)		

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	31	20
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета комплексного	1	
Всего	46	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Общие сведения о микроорганизмах			46/20	
Тема 1.1. Характеристика микроорганизмов (10 часов)	Содержание			ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6
	1	История развития микробиологии. Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы) их форма, строение, размножение.	1	
	2	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	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Составление схемы классификации микроорганизмов.	2	
	2	Составление схемы производства пищевых продуктов с применением дрожжей.	2	
	3	Зарисовка схем «Источники микрофлоры. Наличие и вид микробов»	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1 Написать реферат по предложенной тематике: «Микробиология, история возникновения», 2 Подготовить сообщение «Виды мероприятий по борьбе с различными видами инфекций».			
Тема 1.2 Микрофлора основных пищевых продуктов (6 часов)	Содержание			ОК 02 ОК 07
	3	Микробиология основных пищевых продуктов. Микробная порча сырья. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты	1	

		воздуха.		ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6
		В том числе практических и лабораторных занятий		
	4	Распознавание видов порчи консервированных продуктов. Составление таблицы «Условия размножения микробов, вызывающих порчу продуктов».	2	
		Самостоятельная работа		
		1. Ознакомление с внешними условиями реализации товаров. 2. Заполнение таблицы «Причины и факторы, способствующие развитию микробов. 3. Способы воздействия на микроорганизмы». (Экскурсия в магазин), подготовка отчета.	3	
Раздел 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления				
Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания (8 часов)		Содержание		ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6
	4	Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Источники инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Защитные силы организма.	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий		
	5	Распознавание пищевых инфекций. Составление схемы «Профилактика пищевых инфекций».	2	
	6	Решение ситуационных задач.	2	
		Самостоятельная работа 1. Создание презентации «Различные заболевания кожи». 2. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, докладов, презентаций. 3. Подготовка электронной презентации «Санитарно-эпидемиологический надзор и законодательство».	3	
Тема 2.2. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения (6 часов)		Содержание		ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6
	5	Общие понятия о пищевых отравлениях Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	6	Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний. Контрольная работа	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий		

	7	Распознавание пищевых отравлений. Составление схемы «Признаки пищевых отравлений». Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа 1. Составление конспекта по теме: «Санитарные требования к обслуживанию посетителей» 2. Подготовить сообщение на тему «Профилактика глистных заболеваний»		2	
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии труда				
Тема 3.1 Личная гигиена и санитарная культура работников торговли (7 часов)	Содержание			ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6
	7	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. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	1	
	8	Санитарный режим поведения работников торговли. Медицинское обследование работников торговли. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.	1	
	9	Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Заболевание, препятствующие допуску к работе.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	8	Ознакомление с порядком прохождения медицинского осмотра. Экскурсия в Государственный санитарно-эпидемиологический центр.	2	
	Самостоятельная работа 1. Разработать памятку «Санитарный режим поведения работников торговли» 2. Подготовить сообщение на тему «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта».		2	
	Тема 3.2 Санитарные требования к содержанию предприятий торговли (5 часов)			
	Содержание			
	10	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	1	

		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)" .		ПК 2.4 ПК 2.6
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	9	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям торговли (Экскурсия в торговое предприятие), подготовка отчета.	2	
	Самостоятельная работа			
	1. Анализ соответствия планировки, размещения и выкладки товаров требуемым санитарным нормам (Экскурсия в магазин), подготовка отчета. 2. Вредные производственные факторы и меры защиты. Подготовка сообщения.		2	
Раздел 4. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация				
Тема 4.1. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли (4 часа)		Содержание		ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6
		Содержание		
	11	Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения Дератизация. Назначение, проведение Дезинфекция. Виды дезинфекции	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	10	Разработка основных мероприятий для предупреждения короновирусной инфекции.	2	
	Самостоятельная работа			
	1. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, санитарных правил в торговом предприятии в период короновирусной инфекции. Экскурсия в магазин, подготовка сообщения.		1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета комплексного			1	
Всего			46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.2. Основные печатные и электронные издания

1. 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.
2. 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.
3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2017.
4. 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>
5. 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>
6. 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>
7. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета
Знания 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии	<u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме дифференцированного зачета

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» состоит в формировании и освоении знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; овладения умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь пострадавшим.

Дисциплина 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 ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04	-демонстрировать результаты деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной задачей. - применять коммуникационные способности на практике; - соблюдать принципы профессиональной этики; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе	- объективность оценки собственного вклада в достижение командного результата - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 08	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	-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;
	-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: применять первичные	-основы военной службы и обороны государства;

средства пожаротушения;	
-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	-способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
-оказывать первую помощь;	-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	-область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	-порядок и правила оказания первой помощи.

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	31	20
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета комплексного	1	
Всего	44	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование раздела и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует компонент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона.			
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны.	Содержание	2	ОК 04 ОК 08
	1.Цели и задачи БЖД. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		
	2. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.	1	
	Практическое занятие №2. Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на транспорте	1	
	Практическое занятие №3. Защита населения и территории при авариях (катастрофах) на производственных объектах.	1	
	Практическое занятие №4. Правила поведения в ЧС природного и техногенного характера.	1	
Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке.	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них. Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения. Биологическое оружие и действие населения в очаге биологического поражения. Средства коллективной защиты населения.	4	
	Содержание		
	1.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков.	2	
	2. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.		
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие №5. Правила поведения в ситуациях криминогенного характера. Правила поведения при совершении террористического акта.	1	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: Рациональное питание и его значение для здоровья. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества	4	
Раздел 2. Основы военной службы.			
Тема 2.1 Вооруженные силы.	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной службы.	1	ОК 04 ОК 08
	Практическое занятие №7. Военная присяга. Боевое знамя Воинской чести. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Воинские звания военнослужащих Вооружённых сил Российской Федерации. Права и ответственность военнослужащих.	1	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: Воинские должности и звания. Ответственность военнослужащих. Начало и окончание военной службы	2	
Раздел 3. Медико-санитарная подготовка.			
Тема 3.1 Общие сведения о ранах и кровотечениях.	Содержание	1	
	1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.		
	В том числе практических занятий	1	ОК 04 ОК 08
	Практическое занятие №8. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.		
Тема 3.2 ПМП при переломах, черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.	Содержание		
	1. ПМП при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. ПМП при черепно-мозговой травме и повреждении позвоночника.	1	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №9. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. ПМП при травматическом шоке. Экстренная реанимационная помощь.	1	
Тема 3.3. ПМП при сердечной	Содержание		ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		

недостаточности при инсульте	Практическое занятие №10. Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности.	1	
	Практическое занятие №11. Первая (доврачебная) помощь при инсульте.	1	
	Практическое занятие №12. ПМП при инсульте. ПМП при сердечной недостаточности.	1	
Тема 3.5 Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	Содержание		ОК 04 ОК 08
	1.Первая (доврачебная) помощь при ожогах.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие №13. ПМП при ожогах.		
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщений по теме: Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	2	
Тема 3.6 Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.	Содержание		ОК 04 ОК 08
	1.Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №14. ПМП при электротравмах.	1	
	Практическое занятие №15. Первая (доврачебная) помощь при утоплении.	1	
	Практическое занятие №16. ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	1	
Тема 3. 7 Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	Содержание		ОК 04 ОК 08
	1.ПМП при перегревании, переохлаждении, при обморожении и общем замерзании.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №17. ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	1	
	Практическое занятие №18. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	1	
	Практическое занятие №19. Доврачебная помощь при клинической смерти.	1	
Тема 3.8 ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.	Содержание		
	1.ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №20. ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел.	1	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет комплексный		1	
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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. 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. 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>
4. 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>
5. 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>
6. 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>
7. 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.
8. 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.

3.2.2. 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке	
Умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей применять стандарты антикоррупционного поведения 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	Способен разработать алгоритм действий организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС Владеть мерами по снижению опасностей различного вида Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их применения Отличает виды вооруженных сил, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей. Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности Условиях ЧС мирного и военного времени, Демонстрирует умения оказывать первую Помощь пострадавшим; В правильной последовательности осуществляет манипуляции по оказанию первой помощи.	Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач. Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы, Дифференцированный зачет.

Приложение 2.6
к ПОП-II по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	22
2.2. Содержание дисциплины	23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	27
3.1. Материально-техническое обеспечение	27
3.2. Учебно-методическое обеспечение	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: состоит в формировании у обучающихся необходимого уровня знаний и умений по правовым и организационным вопросам охраны труда, по вопросам гигиены труда, производственной санитарии, техники безопасности, пожарной безопасности, характера мышления, при котором вопросы сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе трудовой деятельности рассматриваются в качестве приоритета, осознания социально-этической важности проблемы безопасности труда, необходимого уровня умений решения типовых задач по охране труда в соответствии с должностными обязанностями первичной должности будущей профессии.

Дисциплина «Охрана труда» включена в 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 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-описывать значимость своей профессии -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию -соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; -выявлять и эффективно осуществлять поиск информации,	-сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей -значимость профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционног о 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	-

	необходимой для решения задачи		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформляет их	- разные способы представления информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- проявлять интерес к самообразованию, повышению квалификации в контексте профессионального развития; - обосновать цели собственного профессионального и личностного развития; - полнота информации, отобранной для профессионального и личностного развития; - целесообразность выбранных форм и методов саморазвития и самообразования, повышения квалификации	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;	-

		- порядок выстраивания презентации; 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	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-демонстрировать результаты деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной задачей. -применять коммуникационные способности на практике; - соблюдать принципы профессиональной этики; - владение способами бесконфликтного общения и	- объективность оценки собственного вклада в достижение командного результата - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-

	саморегуляции в коллективе		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использовать вербальные и невербальные способы коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста; - соблюдать нормы самостоятельности выбора стиля монологического высказывания в зависимости от его цели и целевой аудитории и с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста;	- знает особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознавать глубину проявления гражданско-патриотических чувств и позиции в ходе профессиональной деятельности; - формировать и осознавать системы материально-духовных ценностей; - проявлять активную гражданскую позицию, основанную на демократических ценностях мировой истории - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России	- точность соблюдения норм поведения, принятых в обществе. - значимость профессиональной деятельности в решении современных финансово-экономических проблем; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его	-

		нарушения.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -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 - соблюдение требований безопасности жизнедеятельности, охраны труда при организации образовательного процесса основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-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	-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	

	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; -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	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	
--	--	--	--

	рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	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	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-понимать смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. - строить простые высказывания о себе, о своей профессиональной деятельности. -осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач. -писать простые связные сообщения на	знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка. - оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке эффективность применения в профессиональной деятельности информации, содержащейся в документации профессиональной области; -особенности произношения; правила чтения текстов	

	знакомые или интересующие профессиональные темы.	профессиональной направленности.	
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	- 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;	- 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; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда	- обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом	- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-	- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров	- обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных

технологическом оборудовании	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;	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; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда	ых товаров
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);	- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров; - показатели	

	- 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;	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; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда	
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- принимать товар по количеству и качеству на основании сопроводительных документов - 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;	- правила приемки товаров по количеству и качеству, - 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;	- Приемки товаров по количеству и качеству

	- 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.	- 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.	- 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;	- правила и порядок подготовки к продаже отдельных групп продовольственных товаров - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества	- обслуживания покупателей и продажи 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; - правила охраны труда	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 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- 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	- 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	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

	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	органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - 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.	- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	- условия и режимы хранения групп продовольственных товаров - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых	- обслуживания покупателей и продажи различных 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.	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.	- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества	- 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;	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

	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.	- оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых 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.	- проводить инвентаризацию в отделе продовольственных товаров. - оформлять отчетные документы(приходные и расходные ордера, счет-фактуру, расходно-приходной накладной и товарного отчета)- - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	- 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	- обслуживания покупателей и продажи различных групп 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.	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.	- проводить анкетирование покупателей с целью изучения покупательского спроса и его	- виды изучения покупательского спроса товаров народного потребления - идентифицировать	Изучения спроса покупателей анкетированием

	прогнозирования - составлять ассортиментный перечень продовольственных товаров о группах, видах и разновидностям - 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	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;	
--	--	---	--

	обслуживанию оборудования; - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда.		
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	- 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;	- 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 и 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;
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	- осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах	- документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила	- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

	- 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;	- регистрации; - классификацию устройства ККТ; - основные режимы ККТ; - особенности технического обслуживания ККТ; - признаки платежеспособности и 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.	- 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	- 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 и государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные	- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

	кассовым операциям; - соблюдать правила техники безопасности;	признаки платежных средств безналичного расчета; - правила оформления документов по кассовым операциям.	
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	- 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;	- 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 и 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;
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных,	- документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила	- эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей;

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

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	34	12
в т.ч.:		
теоретическое обучение	22	
практические занятия	12	
Самостоятельная работа	18	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	54	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные понятия в области охраны труда		12	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Введение. Основные понятия в области охраны труда. Основные термины и определения. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда.	4	
Тема 1.2. Государственное управление охраной труда	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Обязанности работодателя в области охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.	2	

Тема 1.3. Организация работы по охране труда на предприятии	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Основные задачи управления охраной труда. Служба охраны труда, ее основные задачи и функции, права и ответственность работников. Обучение, организация и проведение инструктажей по охране труда, проверка знаний требований охраны труда.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Организация и проведение инструктажа по охране труда	2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		18	
Тема 2.1. Основные понятия условия труда. Обеспечение нормативных санитарно-гигиенических условий на рабочем месте	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Общие вопросы производственной санитарии и гигиены труда. Микроклимат производственных помещений, его параметры и влияние на организм человека. Нормирование параметров микроклимата помещений.	2	
	Освещенность производственных помещений и рабочих мест. Производственный шум, средства и методы защиты от шума. Основные понятия о вибрации, защита от действия вибрации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Анализ зрительных условий труда на рабочих местах производственных помещений. Ионизирующие излучения. Методы защиты от действия ионизирующих излучений. Составление и выполнение комплексного плана оздоровительных мероприятий	4	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний. Методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием.	2	
	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях (при отсутствии сознания, искусственное дыхание, непрямой массаж сердца, первая помощь при кровотечении, ожогах).	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Расследование несчастного случая на предприятии и составление акта о несчастном случае по форме Н-1.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Специальное расследование несчастных случаев. Профессиональные заболевания. Социальное	2	

	страхование работников от несчастных случаев и профзаболеваний.		
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		18	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях.	4	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Основные нормативные правовые акты, регламентирующие работу по обеспечению пожарной безопасности объектов. Закон «О пожарной безопасности», основные понятия. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	2	
	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 3. Изучение устройства и правил использования средств пожаротушения	2	
	Практическое занятие № 4. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Организация противопожарных мероприятий. Обязанности руководителей и специалистов предприятий по обеспечению пожарной безопасности. Организация противопожарного режима на предприятия. Профилактика и тушение пожаров.	4	
Раздел 4. Безопасность труда в отрасли		4	
Тема 4.1 Требования охраны труда в сфере обслуживания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1.-3.5 ОК. 01- 09
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования: понятие, средства оборудования индивидуальной и коллективной защиты.	1	
	Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, подъемно-транспортного, контрольно-кассовой техники и др. в предприятиях торговли. Инструкция по охране труда при работе с различными видами технологического оборудования: регламентируемые ими требования к безопасности оборудования.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Безопасные приемы труда на различных видах торгового оборудования.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114- 5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5- 4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599>

3.2.3. Дополнительные источники

Основные нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (действующая редакция).

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (действующая редакция).
4. Уголовный Кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
6. Федеральный закон Российской Федерации «Об объединениях работодателей» от 27.11.2002 № 156-ФЗ (с изм.).
7. Федеральный закон Российской Федерации от 01.05.1999 № 92-ФЗ «О Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений».
8. Федеральный закон Российской Федерации от 12.01.1996 № 10-ФЗ «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» (с изм.).
9. Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изм.).
10. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изм.).
11. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (с изм.).
12. Федеральный закон Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 № 116-ФЗ (с изм.).
13. Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изм.).
14. Указ Президента РФ от 09.03.2004 № 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти» (с изм.).
15. Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (с изм.).
16. Постановление Правительства РФ от 30.07.2004 № 401 «О федеральной службе по экологическому, технологическому и атомному надзору» (с изм.).
17. Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда» (с изм.).
18. Постановление Правительства РФ от 01.12.2005 № 713 «Об утверждении Правил отнесения видов экономической деятельности к классу профессионального риска» (с изм.).
19. Постановление Правительства РФ от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».
20. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 № 181н «Об утверждении Типового перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков» (с изм.).
21. Приказ Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».
22. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (с изм.).
23. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными

и (или) опасными условиями труда» (в ред. Приказов Минздрава России от 15.05.2013 № 296н, от 05.12.2014 № 801н).

24. ГОСТ 12.0.002-2014 ССБТ. Системы управления охраной труда. Термины и определения

25. ГОСТ 12.0.003-2015 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация

26. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения (с 01.03.2015- ГОСТ 12.0.004-2015)

27. ГОСТ 12.0.005-2014 ССБТ. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда

28. ГОСТ Р 12.0.007-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.

29. ГОСТ Р 12.0.008-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Проверка (аудит).

30. ГОСТ Р 12.0.009-2009 ССБТ. Система управления охраной труда на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению

31. ГОСТ Р 12.0.010-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Определение опасностей и рисков

32. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

33. Калинина В. М. Охрана труда в организации питания : Учебник –В.М. Калинина-М.:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.
Умеет: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Рациональность действий и т.д.	
--	---------------------------------------	--

Приложение 2.7
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Рабочая программа дисциплины
ОП.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	19
2.2. Содержание дисциплины	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	28
3.1. Материально-техническое обеспечение	28
3.2. Учебно-методическое обеспечение	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целями освоения дисциплины " Товароведение потребительских товаров " являются: изучение теоретических знаний о товароведных характеристиках продовольственных и непродовольственных товаров; приобретение умений по управлению ассортиментом, контролю и оценке качества товаров; формирование компетенций, необходимых менеджеру, работающему с указанными товарами в торговых организациях.

Основными задачами дисциплины являются:

- усвоить терминологию, используемую для товароведной характеристики товаров;
- изучение классификации ассортимента товаров;
- приобретение умений анализа и управления ассортиментом товаров;
- ознакомление с основными нормативными документами, регламентирующими требования к качеству и безопасности товаров и методы их испытаний;
- изучение требований к качеству, основных факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
- изучение ассортимента и потребительских свойств товаров, овладение современными методами оценки их качества для проведения их идентификации и обнаружения фальсификации, экспертизы, подтверждения соответствия;
- усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области контроля качества и безопасности товаров.

Дисциплина «Товароведение потребительских товаров» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.

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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-описывать значимость своей профессии; - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -выявлять и эффективно осуществлять поиск информации, необходимой для решения задачи.	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке.	-

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - оценивать практическую значимость результатов поиска и оформляет их	- разные способы представления информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- проявлять интерес к самообразованию, повышению квалификации в контексте профессионального развития; - обосновать цели собственного профессионального и личностного развития; - полнота информации, отобранной для профессионального и личностного развития; - целесообразность выбранных форм и	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - виды розничной торговой сети и их характеристику; - типизацию и специализацию розничной торговой	-

	методов саморазвития и самообразования, повышения квалификации	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	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-демонстрировать результаты деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной задачей. - применять коммуникационные способности на практике; - соблюдать принципы профессиональной этики; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе	- объективность оценки собственного вклада в достижение командного результата; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных	- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-	- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных	- обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров

товаров	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;	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; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда	
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	- идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения); - оценивать качество по органолептическим показателям;	- 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,	- обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров

	- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;	- классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение, классификацию торгового инвентаря; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - 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	- 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	- 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; - закон о защите прав	Обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров

	организаций;	потребителей; - правила охраны труда	
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- принимать товар по количеству и качеству на основании сопроводительных документов; - 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;	- правила приёмки товаров по количеству и качеству - 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	- приёмки товаров по количеству и качеству

	- типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда.		
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- 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	- правила и порядок подготовки к продаже отдельных групп продовольственных товаров - 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	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

	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	контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- 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;	- 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; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

	- 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	процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров - 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	- условия и режимы хранения групп продовольственных товаров - 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	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

	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.	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 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	- 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; - производить	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

	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.	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.	- проводить инвентаризацию в отделе продовольственных товаров; - оформлять отчетные документы (приходные и расходные ордера, счет-фактуру, расходно-приходной накладной и товарного отчета); - классификацию групп, подгрупп и	- 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;	- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

	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;	- 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;	
--	--	--	--

	- правила охраны труда.		
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- 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	- видов изучения покупательского спроса товаров народного потребления; - 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;	Изучения спроса покупателей анкетированием

	обслуживанию оборудования; - проводить анкетирование покупателей с целью изучения покупательского спроса и его прогнозирования - составлять ассортиментный перечень продовольственных товаров по группам, видам и разновидностям - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда.		
--	--	--	--

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	70	44
в т.ч.:		
теоретическое обучение	26	
практические занятия	44	
Самостоятельная работа	36	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета комплексного</i>	2	
Всего	108	44

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		4
Раздел 1. Основы товароведения		15	
Тема 1.1. Предмет и основные категории товароведения	Содержание учебного материала Понятия товароведения: предмет, цели и задачи, объекты и субъекты, принципы товароведения. Основопологающие характеристики товаров: ассортиментная, классификация товаров, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.	1 1	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
Тема 1.2. Методы классификации кодирования товаров в товароведении	Содержание учебного материала Понятия в области классификации кодирования. Кодирование товаров: понятие, цели, правила, методы. Современные способы кодирования товаров. В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Распознавание разновидностей метода классификации и составление классификации товаров. Практическое занятие № 2. Идентификация товаров по штриховому коду (ШК).	3 1 2 1 1	
Тема 1.3. Качество товаров и свойства товаров	Содержание учебного материала Основные понятия и классификация потребительских свойств и показателей качества товаров. Номенклатура потребительских свойств товаров. Свойства товаров и их природа. Основные физические, химические, биологические и смешанные свойства потребительских товаров Условия хранения товаров Основы стандартизации и сертификации В том числе практических занятий Практическое занятие № 3. Исследование номенклатуры потребительских свойств	3 1 2 1	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04

	продовольственных товаров и показателей качества товаров.		1	
	Практическое занятие № 4. Исследование номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров.			
Тема 1.4. Товарная информация	Содержание учебного материала	2	1	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура, краткая характеристика. Основные понятия. Информационные знаки: понятие, классификация. Назначение, символика и краткая характеристика информационных знаков разных групп			
	В том числе практических занятий	1		
	Практическое занятие № 5. Анализ маркировки товаров.	1		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	6	
	- Подготовка презентаций, рефератов, сообщений по темам: - Товароведение как наука о потребительской стоимости товаров. - Значение отдельных пищевых веществ для организма человека. - Анализ факторов, влияющих на формирование качества продовольственных товаров (на примере конкретных групп товаров). - Анализ факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров (на примере конкретных групп товаров). - Выполнение реферата по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания». - Выполнение реферата «Проблемы рынка отдельных групп товаров и источники поступления на рынок».			
Раздел 2. Товароведение потребительских товаров		50		
Тема 2.1. Товароведение непродовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	1	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Теоретические товароведения непродовольственных товаров: однородные непродовольственных качество и потребительские свойства, факторы, формирующие сохраняющие непродовольственных особенности транспортирования, маркировки.			
Тема 2.2. Текстильные швейные и трикотажные товары	Содержание учебного материала	7	1	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Товароведение текстильных товаров: классификация ассортимента текстильных волокон, нитей, пряжи и текстильных материалов, основные ткацкие плетения, способы отделки и колористического оформления тканей, классификация их ассортимента. Товароведение швейно-трикотажных товаров: классификация ассортимента,			

	маркировка, упаковка хранение, особенности строения и свойства трикотажных полотен.		
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 6. Состояние и приоритетные направления развития ассортимента текстильных товаров.	2	
	Практическое занятие № 7. Общие сведения о швейных товарах, их классификация.	2	
	Практическое занятие № 8. Классификация, характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий.	2	
Тема 2.3. Обувные и галантерейные	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Товароведение обувных товаров: натуральные, синтетические и искусственные материалы для производства обуви, характеристика ассортимента кожаной и резиновой обуви, контроль качества, особенности хранения, упаковки и маркировки.	1	
	Товароведная характеристика основных подгрупп галантерейных товаров, потребительские свойства и требования к качеству, условия хранения, транспортирования, упаковки.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие № 9. Классификация и характеристика ассортимента кож.	1	
Тема 2.4. Пушно-меховые товары	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Товароведение пушно-меховых и овчинно-шубных товаров: классификация и строение пушно-мехового сырья, основные процессы производства, классификация ассортимента, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Сортировка пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них. Условия хранения мехов.	2	
Тема 2.5. Пластмассовые товары,	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Товароведение хозяйственных товаров из пластмасс: общие сведения о пластических массах, классификация, ассортимент бытовых изделий из пластмасс, требования к	1	

стеклянные и керамические товары	качеству, особенности маркировки, условия хранения. Товароведение стеклянных и керамических бытовых товаров: классификация ассортимента, потребительские свойства, оценка качества и определение сортности, особенности хранения, упаковки и маркировки		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Классификация ассортимента хозяйственных товаров.	2	
Тема 2.6. Бытовая химия	Содержание учебного материала	1	
	Товароведение товаров бытовой химии: классификация основных подгрупп, требования к качеству и безопасности, маркировка, транспортирование и хранение.	1	
Тема 2.7. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала	5	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Товароведение парфюмерно-косметических товаров: классификация, основные потребительские свойства, сырье, используемое изготовления парфюмерно-косметическим товаров, показатели качества, условия хранения, упаковка и маркировка.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 12. Идентификация ассортиментной принадлежности парфюмерно-косметических товаров.	2	
	Практическое занятие № 13. Классификация ассортимента косметических товаров и показатели качества.	2	
Тема 2.8. Электробытовые приборы и радиоэлектронные товары	Содержание учебного материала	3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Товароведение бытовых электротехнических товаров: характеристика и классификация основных подгрупп, потребительские свойства, требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки, маркировки. Товароведение радиоэлектронных товаров: классификация ассортимента основных подгрупп, товароведная характеристика бытовой аудио- и видеотехники, основные потребительские свойств и требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 14. Классификация ассортимента и показатели качества электротоваров.	1	

		Практическое занятие № 15. Распознавании бытовой радиоэлектронной аппаратуры разных изготовителей. Особенности маркировки радиоэлектронных товаров.	1	
Тема 2.9. Ювелирные товары		Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
		Товароведение ювелирных товаров: характеристика ассортимента металлов и сплавов, используемых для производства ювелирных изделий, пробирование и клеймение изделий классификация ассортимента ювелирных изделий	1	
		В том числе практических занятий	1	
		Практическое занятие № 16. Контроль качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки.	1	
Тема 2.10. Спортивные и рыболовные товары		Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
		Товароведение спортивных и рыболовных товаров: классификация ассортимента основных подгрупп, потребительские свойства и требования, в т.ч. безопасности, особенности хранения, транспортирования, упаковки и маркировки.	1	
		В том числе практических занятий	1	
		Практическое занятие № 17. Требования к качеству спортивного инвентаря.	1	
Тема 2.11. Школьно- письменные, канцелярские товары и игрушки, художественные товары		Содержание учебного материала	3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
		Товароведение школьно-письменных, канцелярских товаров и игрушек: характеристика основных подгрупп, классификация и потребительские свойства, условия хранения, транспортирования, упаковки и маркировки.	1	
		Товароведение художественных товаров: понятие изделий народных художественных промыслов и сувениров, потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента, особенности производства, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение		
		В том числе практических занятий	2	
		Практическое занятие № 18. Товароведная характеристика бумаги и предметов для письма.	1	
		Практическое занятие № 19. Распознавание ассортимента и требования к качеству игрушек.	1	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	15	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7
		- Изучение Федеральных законов и нормативных актов, регулирующих товароведение	15	

	непродовольственных товаров. - Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. - Нахождение информации в сети Интернет. - Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя на тему: Характеристика определенного непродовольственного товара.		ОК. 01- 04
	Контрольная работа	1	
Тема 3.1. Товароведение продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: классификация продтоваров, химический состав. Потребительские свойства и показатели качества, продовольственных товаров.	1	
Тема 3.2. Зерномучные и плодоовощные товары	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Зерномучные товары: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, условия хранения, маркировка зерномучных товаров	1	
	Свежие плоды, овощи, грибы: требования к качеству, условиям и срокам хранения, способы консервирования плодоовощной продукции	1	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 20. Идентификация ассортиментной принадлежности продовольственных групп товаров растительного происхождения зерномучных товаров.	2	
	Практическое занятие № 21. Определение градации качества корнеплодов. Проведение органолептической оценки качества плодоовощной продукции. В дефектов, болезней.	2	
Тема 3.3. Вкусовые и кондитерские товары	Содержание учебного материала	5	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Вкусовые товары: классификация ассортимента, химический состав, потребительские свойства и показатели качества, характеристика основных подгрупп, условия и сроки хранения и особенности маркировки вкусовых товаров. Кондитерские товары: крахмал, сахар и мед: классификация ассортимента и пищевая ценность. Сахаристые и мучные кондитерские изделия: потребительские свойства и показатели качества.	1	

	Характеристика сахаристых и мучных кондитерских изделий, сроки и условия хранения, транспортирования и особенности маркировки.		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 22. Идентификация и распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, в зависимости от показателей, формирующих качество.	2	
	Практическое занятие № 23. Проведение органолептической оценки качества чая, кофе, чайных и кофейных напитков.	2	
Тема 3.4. Пищевые жиры, молоко и молочные товары, яйцо и яичные товары	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Пищевые жиры: общие сведения о пищевых жирах, классификация ассортимента, условия и сроки хранения и требования к маркировке.	1	
	Молоко, молочные товары: классификация ассортимента, условия и сроки хранения, требования к маркировке. Яйцо, яичные товары: классификация ассортимента	1	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 24. Распознавание ассортимента товаров животного происхождения (пищевые жиры).	2	
	Практическое занятие № 25. Проведение органолептической оценки качества куриных яиц. Особенности маркировки яиц и яичных товаров.	2	
	Практическое занятие № 26. Формирование навыков в идентификации и оценке качества молока и кисломолочных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения.	2	
Тема 3.5. Мясные и рыбные товары	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	Мясо убойных животных, товароведная характеристика мясных товаров, условия и сроки хранения, требования к маркировке	1	
	Рыбные товары: основные промысловые семейства рыб, классификация ассортимента и пищевая ценность рыб, химический состав, основные потребительские свойства и показатели качества. Нерыбное сырье: классификация ассортимента, пищевая ценность нерыбного сырья, основные потребительские свойства и показатели качества, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических занятий	4	

	Практическое занятие № 27. Особенности маркировки мяса и мясных консервов.	2	
	Практическое занятие № 28. Навыки в идентификации и оценке качества, соблюдении условий и сроков хранения рыбы и рыбных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	15	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.7 ОК. 01- 04
	- Подготовка презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки» - Подготовка презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека» - Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ отдельных вкусовых товаров на организм человека». - Подготовка презентации по теме: «Личный взгляд на кондитерские товары, или 2 о вкусах не спорят» - Выполнение мини проекта по теме: «Молочная страна». - Подготовка сообщения по теме: «Вред или польза жиров в питании человека?» - Выполнение презентации по теме: «Роль рыбных продуктов в питании человека». - Выполнение реферата по теме: «Роль мяса в питании человека».	15	
	Контрольная работа	1	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		2	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации и технологии розничной торговли, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные 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. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / О.А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2020. – 452с.: ил. – режим доступа: по подписке. – Текст: электронный // URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А.Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. 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, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>

4. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

5. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».
2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
10. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
11. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
12. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
13. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
14. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
15. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных и 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	- полнота ответов, точность формулировок; - актуальность темы - адекватность результатов поставленным целям - полнота ответов - точность формулировок - адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
Умеет: - идентифицировать товары различных товарных групп; - оценивать качество по органолептическим показателям; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - производить взвешивание товаров отдельных товарных групп	- классифицирует товары при решении профессиональных задач; - идентифицирует ассортиментную принадлежность товаров - устанавливает градацию качества товара - определяет и обеспечивает оптимальные условия хранения товаров с учетом принципов и требований к организации хранения товаров однородных и разнородных групп	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

	- выявляет дефекты товаров и диагностирует причины их возникновения; - разрабатывает мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины
ОП.08ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1. Материально-техническое обеспечение	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	10

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»: использование в профессиональной деятельности современных цифровых технологий для решения профессиональных задач; воспитание ответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм цифровой деятельности.

Дисциплина «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.

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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-описывать значимость своей профессии -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию; -выявлять и эффективно осуществлять поиск информации, необходимой для решения задачи	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей -значимость профессиональной деятельности по профессии -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 02. Использовать	- определять задачи для поиска информации;	- разные способы представления	

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; -оценивать практическую значимость результатов поиска и оформляет их; - выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; -использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности; -справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); - выбирать цифровые медиа (текст, фото, видео, анимация и т.п.) в соответствии с культурными, познавательными и	информации - результативность и оперативность поиска информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, - профессионального и личностного развития; -- видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; -каналов распространения информации; -преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; - культуру общения, принятую в цифровой среде; - принципы создания и функционирования Интернет-сообществ.	
---	---	--	--

	личностными особенностями собеседника; -находить тематические Интернет-сообщества.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- проявлять интерес к самообразованию, повышению квалификации в контексте профессионального развития; - обосновать цели собственного профессионального и личностного развития; - полнота информации, отобранной для профессионального и личностного развития; - целесообразность выбранных форм и методов саморазвития и самообразования, повышения квалификации	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-демонстрировать результаты деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной задачей. -применять коммуникационные способности на практике; - соблюдать принципы профессиональной этики; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе	- объективность оценки собственного вклада в достижение командного результата - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ПК 1.3	-обслуживать покупателей и предоставлять достоверную	- классификацию и ассортимент различных товарных групп	- обслуживания покупателей продажи различных групп

	информацию о качестве, потребительских свойствах товаров	непродовольственных товаров;	непродовольственных товаров
ПК 2.7	-проводить анкетирование покупателей с целью изучения покупательского спроса и его прогнозирования; -составлять ассортиментный перечень продовольственных товаров по группам, видам и разновидностям; - использовать в технологическом процессе технологическое контрольно- кассовое оборудование.	- виды изучения покупательского спроса товаров народного потребления; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - Закон о защите прав потребителей	- изучения спроса покупателей анкетированием
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	-работать на компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах, -распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	- правила расчетов и обслуживания покупателей; -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

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	34	14
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	54	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Цифровые технологии в экономике и обществе (16 ч.)	Содержание	16	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ПК 1.3 ПК 2.7
	Современная интернет-информация. Новые модели организации труда. Законодательные акты в области цифровизации. Государственные услуги и электронное правительство.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему «Государственные услуги» Подготовить презентацию на тему «Современная интернет-информация»	4	
	В том числе практических занятий: Использование социальных сетей, блогов, электронной почты, интернет-порталов в профессиональной деятельности. Создание сообщества по профессиональной деятельности. Регистрация и работа на сайте гос. услуг.	6	
Тема 2. Цифровые технологии в торговле и коммерции (14 ч.)	Содержание	14	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04. ПК 1.3 ПК 2.7 ПК 3.1 ПК 3.2
	Цифровая коммерция, бизнес. Предпосылки возникновения и преимущества цифровой коммерции. Платёжные системы интернет, основные понятия и классификация. Примеры платежных систем. Денежная составляющая платежной системы. Преимущества и недостатки цифровых денег. Роль поисковых систем в цифровой торговле.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады на темы: «Классификация платежных систем»,	4	

	«Примеры наиболее успешных платежных систем», «Платежные системы в обслуживании посетителей»		ПК 3.4
	В том числе практических занятий: Роль поисковых систем в цифровой торговле.	2	
Тема 3. Интернет-маркетинг (9 ч.)	Содержание	9	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04. ПК 1.3 ПК 2.7 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4
	Технологии интернет-маркетинга. Интернет-магазины.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на тему: «Назначение, классификация контрольно-кассового оборудования» Составить памятку на тему: «Техника безопасности при работе на контрольно-кассовом оборудовании»	3	
	В том числе практических занятий: Алгоритм оформления заказа в интернет-магазинах. Разработка рекламного продукта для продвижения кафе, ресторана.	4	

Тема 4. Основы цифровой безопасности (13ч.)	Содержание	13	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04. ПК 2.7 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4
	Правила цифровой безопасности в Интернете. Угрозы информационной безопасности. Виды онлайн-мошенничества.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему «Виды компьютерных вирусов». Составить памятку на тему: «Правила цифровой безопасности в Интернете».	3	
	В том числе практических занятий: Защита от компьютерных вирусов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференцированному зачету, работа с литературой, дополнительными материалами.	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		54/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и ИКТ оснащён в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурцев Д.С., Гаврилюк Е.С., Изотова А.Г., Лебедева А.С., Леонтьева И.Н., Литвинова Н.А., Кан Е.Н., Сатторов Ф.Э. Инфраструктура и ресурсное обеспечение цифровой экономики – СПб: Университет ИТМО, 2021. – 190 с.
2. Нарваткина Н.С. Цифровые технологии в коммерции. Екатеринбург, 2020. – 101 с.
3. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 6-е изд., стер. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.
4. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе; - понятие и необходимость цифровой экономики; - особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации; - особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах; - возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; - основы цифровой безопасности; - законодательные акты в области цифровизации; - принципы работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей); - цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения. - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - цифровые технологии в торговле и коммерции; - сущность и основные модели цифровой коммерции; - платежные системы интернет; - методы и средства сбора, обработки, хранения,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - результаты опроса; - результаты тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.) - дифференцированный зачет.

передачи и накопления информации;		
<i>Умеет:</i> -пользоваться современными средствами связи; - работать на портале Госуслуг РФ; - оформлять заказы в интернет-магазинах -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - определять цифровые технологии в торговле и коммерции; - адаптировать и сопровождать информационные системы и сервисы цифровой коммерции; -осуществлять поиск необходимой информации; - пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой, использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" для выполнения рабочих задач цифровой трансформации.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - оценка демонстрируемых умений, при выполнении практических заданий; - оценка заданий для самостоятельной работы; - дифференцированный зачет.

Приложение 2.9
к ПОП-П по профессии
38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Рабочая программа дисциплины
ФК. 00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	4
2.2. Содержание дисциплины	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Материально-техническое обеспечение	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФК. Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.

Цель дисциплины ФК. Физическая культура - развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста. Дисциплина ФК. Физическая культура включена в обязательную часть общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.

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 ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01	- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 03	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	-возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК 08	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	-основы здорового образа жизни;
	-пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		-средства профилактики перенапряжения.

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	39	40
Самостоятельная работа	40	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
Всего	80	40

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование раздела и тем	Содержание и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует компонент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные виды общей физической подготовки		30	
Тема 1.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание	7	
	Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Правила техники безопасности по л/атлетике.	1	ОК 01 ОК 03 ОК 08
	В том числе практических занятий:		
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции, низкий старт и стартовый разгон. Бег на 100м.	2	
	Совершенствование техники прыжка в длину	2	
	Развитие выносливости. Бег 3000м (2000м.- девушки). Футбол - двухсторонняя игра.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Упражнения для развития прыгучести и скоростно-силовых качеств применительно к бегу и прыжкам. Физические упражнения для профилактики и коррекции опорно-двигательного аппарата. Упражнения на координацию	7	
Тема 1.2. Лыжная подготовка <i>Лыжная подготовка в случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой</i>	Содержание	6	
	В том числе практических занятий: Основные элементы тактики в лыжных гонках. ТБ при занятиях лыжным спортом.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 08

<i>подготовкой</i>	Первая помощь при травмах и обморожениях. Элементы тактики лыжных гонок.	2	
	Совершенствование техники переходов лыжных ходов: с одновременных на попеременные.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата (тема по выбору)	6	
Тема 1.3. Атлетическая гимнастика	Содержание	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий Упражнения на развитие мышц плечевого пояса и брюшного пресса - поднимание туловища из положения лежа 30 секунд	2	ОК 03 ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся: Упражнения для развития прыгучести и скоростно-силовых качеств применительно к бегу и прыжкам. Физические упражнения для профилактики и коррекции опорно- двигательного аппарата. Упражнения на координацию	2	
Раздел 2. Спортивные игры		12	
Тема 2.1. Волейбол	Содержание	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий Совершенствование техники приема и передач мяча в волейболе: сверху (снизу) двумя руками.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Отработка выполнения техники упражнений; Прыжки со скакалкой на одной ноге, обеих ногах, с одной на другую ногу. Из приседа 10 прыжков в темпе.	2	
Тема 2.2. Футбол	Содержание	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе практических и лабораторных занятий Совершенствование технических приемов игры в нападении	2	ОК 08

	В том числе практических и лабораторных занятий Футбол-двухсторонняя игра с задания преподавателя	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Приседание на одной ноге с опорой о стенку (для развития силы ног). Выпрыгивание вверх из упора присев 3х10 раз. Поднимание туловища из положения лежа на спине (для развития мышц брюшного пресса, общей и силовой выносливости).	4	
Раздел 3. Физическая культура — часть общечеловеческой культуры		12	
Тема 3.1. Атлетическая гимнастика	Содержание	6	
	В том числе практических занятий:		
	Упражнения на развитие мышц плечевого пояса и брюшного пресса - поднимание туловища из положения лежа 30 секунд	2	ОК 01 ОК 03 ОК 08
	Круговая тренировка 5-6 станций на развитие силы	2	
	Сгибание разгибание рук на брусьях	1	
	Прыжки на скакалке за 1 минуту	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Поднимание туловища из положения лёжа. Прыжки на скакалке.	6	
Раздел 4. Основные виды общей физической подготовки		4	
Тема 4.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание	2	
	В том числе практических занятий:		
	Правила техники безопасности по л/атлетике. Бег 60-100м. на скорость. Развитие выносливости.	1	ОК 08
	Низкий старт, бег в медленном темпе. Совершенствование низкого старта и разгона.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Упражнения для развития прыгучести и скоростно-силовых качеств применительно к бегу и прыжкам. Физические упражнения для профилактики и коррекции опорно-двигательного аппарата. Упражнения на координацию	2	
Раздел 5. Учебно-методические занятия		8	

Тема 5.1 Профилактика профессиональных заболеваний	Содержание	1	
	В том числе практических занятий:		
	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении.	1	ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата на тему «Профилактика профессиональных заболеваний»	2	ОК 08
Тема 5.2 Здоровье сберегающие технологии	Содержание	5	
	В том числе практических занятий:		
	Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.	1	ОК 01 ОК 08
	Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.	1	
	Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата и основных функциональных систем.	1	
	Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения зрения.	1	
	Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к выполнению практических работ	5	
Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка			

Тема 6.1. Гиревое двоеборье (юноши) Упражнения на гимнастической лестнице (девушки)	Содержание	2	ОК 08
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	В том числе практических и лабораторных занятий Техника рывка и толчка. Техника перехода в рывке. Упражнения на силовую выносливость. Висы с различным положением ног. Упражнения на пресс, спину. Упражнения на растягивание мышц и связок. Отжимания в упоре лежа. Рывок гири 16 кг (юноши), поднимании ног до прямого угла («лесенка», девушки)	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий Толчок гири 16 кг (юноши), поднимание ног до прямого угла (один подход, девушки). Двоеборье (гири 16 кг) (юноши), поднимание туловища (максим. кол-во раз, девушки)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение упражнений на силовую выносливость	2	
Тема 6.2. Круговая тренировка	Содержание	2	
	В том числе практических занятий:		
	Круговая тренировка с целью развития силовых и скоростных качеств, силовой выносливости. Подтягивание, отжимание, поднимание туловища, жим штанги лежа, прыжки со скакалкой, бег и др. упр. Выполнение нормативов по гиревому двоеборью.	1	ОК 01 ОК 03 ОК 08
	Упражнение с гимнастической скамейкой Подтягивание на перекладине Поднимание туловища Упражнение со скакалкой	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к дифференцированному зачёту	2	
Промежуточная аттестация форме дифференцированного зачета		1	
Всего:		80/40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины ФК.00 Физическая культура имеется в наличии спортивный комплекс, который оснащён в соответствии с приложением 3 ПОП-П. Спортивный комплекс включает в себя спортивный зал, тренажерный зал, спортивную площадку.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 28.06.2023).

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813> (дата обращения: 28.06.2023).

3. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535174>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО - Издательский центр : «Академия», 2020 Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>

2. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: Структуру плана для решения задач; Возможные траектории профессионального развития и самообразования; Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов и построения устных сообщений; Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Средства профилактики перенапряжения.	Оценка «отлично» выставляется за ответ, в котором обучающийся демонстрирует глубокое понимание сущности материала, логично его излагает, используя примеры из практики и своего опыта. Оценка «хорошо» ставится за ответ, в котором содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки. Оценка «удовлетворительно» получают за ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в материале. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за плохое понимание и знание теоретического и методического материала.	Устный опрос. Практическое выполнение. Педагогическое наблюдение. Судейская практика.
Уметь: Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Организовывать работу коллектива и команды; Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Лёгкая атлетика. 1. Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; метание мяча на дальность. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по	Выполнение тестовых упражнений. На входе – начало учебного года, семестра; На выходе – в конце учебного года, семестра, изучения темы программы. Проведение фрагментов учебно-тренировочных занятий. Участие в организации и проведении соревнований. Судейская практика.

проявлять толерантность в рабочем коллективе; 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 специальности.	воротам, подачи, передачи, жонглирование) Оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм Оценка выполнения студентом функций судьи. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Атлетическая гимнастика (юноши) Оценка техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями. Самостоятельное проведение фрагмента занятия или занятия Кроссовая подготовка. Оценка техники преодоления дистанции без учёта времени. Лыжная подготовка. Оценка техники преодоления дистанции без учёта времени. Демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека, Владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний	Дифференцированный зачёт
---	--	--