

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЧАСТНОЕ
«КОЛЛЕДЖ МЕНЕДЖМЕНТА»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ С.А. Кузнецов
«01» сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Основная программа профессионального обучения

17353 Продавец продовольственных товаров

Код профессии: 17353

Квалификация: Продавец продовольственных товаров - 2 разряд

Форма обучения: очная

Срок обучения: 160 часов (1 мес.)

Архангельск 2021

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)

– Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир";

– Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94;

– Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации, Профессия - Продавец продовольственных товаров (широкий профиль), Квалификация -2-й - 4-й разряды. Код профессии - 17353, Министерство образования Российской Федерации, Институт развития профессионального образования, 2002 г.;

– Устав колледжа.

Программа состоит из экономического цикла, общепрофессионального цикла и профессионального модуля. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений **продавца продовольственных товаров**. Модуль завершается производственной практикой.

Программа определяет минимальный объем знаний и умений, которыми должен обладать продавец продовольственных товаров при занятии соответствующей должности.

Текущий контроль проводится по результатам освоения программ профессионального модуля. Формы и условия проведения текущего контроля

доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Обучающиеся, освоившие программу должен обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности - Выполнение следующих работ:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

ПК 8. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями

ПК 9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 11. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 12. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

– обслуживания покупателей и продажи различных групп

продовольственных товаров;

Должен знать:

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

Должен уметь:

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

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку результатов практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;
МДК - междисциплинарный курс.

Квалификационная характеристика Продавца продовольственных товаров

2-й разряд

должен знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда.

должен уметь:

- обслуживать покупателей: нарезать, взвешивать и упаковывать товар, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупку;
- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность, правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать товар к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки, правильность маркировки, распаковывать, осматривать внешний вид, зачищать, нарезать, разделять товар;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, заточка инструментов, установка весов;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- получать и подготавливать упаковочный материал;
- заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке;
- убирать нереализованные товары и тару;
- подготавливать товары к инвентаризации.

II. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОФЕССИИ «Продавец продовольственных товаров»

Код профессии: 17353

Срок освоения: 160 часов (1 месяц)

Форма обучения: очная

Базовое образование - среднее полное (общее) образование, среднее профессиональное образование, высшее профессиональное образование

Планируемый уровень квалификации: Продавец продовольственных товаров 2 разряда

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Форма промежуточной аттестации	Всего часов по программе	В том числе	
				лекции	ПЗ
1	2	3	4	5	6
ЭЦ.00	Экономический цикл		6	6	-
ЭЦ.01	Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике	3	6	6	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		28	22	6
ОП.01	Основы законодательства в торговле	3	4	4	-
ОП.02	Учет и отчетность, материальная ответственность	3	8	6	2
ОП.03	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	3	6	6	-
ОП.04	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	3	10	6	4
ПМ.00	Профессиональный модуль		86	62	24
МДК 01.01	Организация торговли	ДЗ	16	16	-
МДК 01.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	46	30	16
МДК 01.03	Торговая техника и оборудование	ДЗ	24	16	8
П.00	Практическое обучение		36	-	36
ПП.01	Выпускная квалификационная практическая работа	ДЗ	36	-	36
ИА	Квалификационный экзамен		4	-	4
	Итого		160	90	70

III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Содержание экономического цикла

п/п	Наименование дисциплины/раздела	Всего, час	В том числе	
			Лекции	Практич. занятия
ЭЦ. 00	Экономический цикл	6	6	-
1.1.	Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике	4	4	-
1.2	Законодательство в сфере предпринимательской деятельности	2	2	-

Содержание экономического цикла

ЭЦ. 01 Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике

Тема 1. Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике

Понятие и функции предпринимательства. Классификация предпринимательства по формам собственности, по охвату территории, по распространению на различных территориях, по составу учредителей, по численности персонала и объему оборота, по темпам роста и уровню прибыльности, по степени использования инноваций. Виды предпринимательства. Задачи государства и Архангельской области по формированию социально ориентированной рыночной экономики. Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России. Особенности предпринимательской деятельности в Архангельской области.

Тема 2. Законодательство в сфере предпринимательской деятельности

Законодательство о предпринимательстве как единая система актов. Право на занятие предпринимательской деятельностью как конституционное право гражданина. Юридические основания возникновения этого права. Регистрация и лицензирование предпринимательской деятельности. Способы осуществления этого права. Прекращение предпринимательской деятельности.

Права предпринимателя и их правовое закрепление. Реализация права на предпринимательскую деятельность. Обязанности предпринимателя и их правовое закрепление. Исполнение обязанностей. Ответственность предпринимателя за ненадлежащее осуществление своих прав и исполнение обязанностей. Государственные гарантии предпринимательской деятельности: понятие гарантий, их виды, способы реализации гарантий. Социальная защищенность предпринимателя.

Содержание общепрофессионального цикла

п/п	Наименование дисциплины/раздела	Всего, час	В том числе	
			Лекции	Практич. занятия
ОП.01	Основы законодательства в торговле	4	4	-
1.1.	Документы, регулирующие отношения в торговле	2	2	-
1.2.	Вопросы трудового законодательства	2	2	-
ОП.02	Учет и отчетность, материальная ответственность	8	6	2
2.1.	Материальная ответственность в торговле	2	2	-
2.2.	Учет движения товаров и тары в торговле	4	2	2
2.3.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	2	2	-
ОП.03	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	6	6	-
3.1.	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	2	2	-
3.2.	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов	2	2	-
3.3.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	2	-
ОП.04	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	10	6	4
4.1.	Психика человека, психологическая характеристика личности. Психология общения, психология отношений в трудовом коллективе	2	2	-
4.2.	Профессиональная этика работника торговли	4	2	2
4.3.	Взаимодействие продавца и клиента, основные закономерности и факторы	4	2	2

ОП. 01 Основы законодательства в торговле

Тема 1. Документы, регулирующие отношения в торговле

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Материальная ответственность работников торговых предприятий. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита прав потребителей. Органы контроля.

Тема 2. Вопросы трудового законодательства

Трудовой кодекс: порядок приема на работу, трудовой договор, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда. Основание прекращения трудового договора по инициативе работника, работодателя. Дисциплинарная ответственность.

ОП. 02 Учет и отчетность, материальная ответственность

Тема 1. Материальная ответственность в торговле

Организация материальной ответственности в торговле. Виды материальной ответственности. Виды материальной ответственности за причиненный ущерб. Разновидности полной материальной ответственности.

Тема 2. Учет движения товаров и тары в торговле

Общая характеристика учета и требования, предъявляемые к нему. Виды учета и применяемые учетные измерения. Основы ценообразования и контроль за соблюдением розничных цен. Документальное оформление товарных операций. Понятие о первичных документах по товарным операциям, их назначение, реквизиты, правила их составления, требования, предъявляемые к их оформлению, правила исправления ошибочных записей; документооборот. Порядок документального оформления приемки товаров и порядок их оприходования в магазине. Документальное оформление продаж товаров; внутреннего перемещение товаров и отпуска их в мелкорозничную сеть. Документальное оформление товарных потерь от боя. Документальное оформление приемки и возврата тары. Отчетность материально ответственных лиц в розничном предприятии.

Практическое занятие Оформление товарно-сопроводительных документов.

Тема 3. Инвентаризация товарно-материальных ценностей

Цель и задачи инвентаризации. Причины проведения инвентаризации. Классификация инвентаризаций: по назначению и характеру, по полноте охвата, по методу проведения. Сроки проведения инвентаризаций. Порядок проведения инвентаризации. Порядок подготовки товарно-материальных ценностей к проведению инвентаризации. Порядок ведения инвентаризационной описи-акта материально-ответственными лицами и членами инвентаризационной комиссии. Порядок выявления предварительных и окончательных результатов инвентаризаций. Исправление ошибок в инвентаризационной описи-акте.

ОП. 03 Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

Тема 1. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

Понятие микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Микрофлора воздуха, воды, почвы, тела человека. Продовольственные товары, как питательная среда для микроорганизмов. Микрофлора продовольственных товаров. Санитарные

требования к устройству предприятий торговли. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Понятия об основах эпидемиологии. Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Личная медицинская книжка.

Тема 2. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов

Пищевые инфекционные заболевания. Микроорганизмы, вызывающие заболевания человека. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Профилактика пищевых отравлений

Тема 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Федеральный Закон Российской Федерации "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Федеральный Закон Российской Федерации "О качестве и безопасности пищевых продуктов". Ответственность за нарушения требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

ОП. 04 Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле

Тема 1. Психика человека, психологическая характеристика личности

Понятие о психологии. Психология торговли как специальный раздел психологии. Задачи психологии торговли. Чувства и эмоции. Внешнее выражение эмоций. Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Стресс, его влияние на организм человека.

Общение и его роль в жизни и деятельности человека. Функции, виды и средства общения. Восприятие человека человеком в процессе общения.

Тема 2. Профессиональная этика работника торговли. Эстетика в торговле

Понятие об этике. Моральные качества работника торговли. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания. Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета работника торговли. Понятие об эстетике. Категории эстетики. Эстетические вкус и восприятие. Эстетика техническая, быта, трудового процесса. Эстетические требования к товару и услугам розничной торговли. Эстетические требования к внешнему виду и рабочему месту продавца.

Практическое занятие Формирование профессиональной этики работника торговли.

Тема 3. Взаимодействие продавца и клиента, основные закономерности и факторы

Стереотипы в восприятии покупателей. Типы покупателей. Социальные роли, обусловленные деятельностью в сфере обслуживания. Психологический контакт – основа общения в торговле. Психологические перегрузки и барьеры общения, их предупреждение. Учет психологического восприятия дизайна упаковки и оформление торгового зала. Конфликтная ситуация и конфликтное поведение, их виды. Способы профилактики конфликтов. Анализ конфликтных ситуаций. Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли. Снижение профессионального утомления в торговле. Профилактика усталости. Повышение работоспособности. Психологический тип покупателей. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

Практическое занятие Формирование навыков взаимодействия продавца и клиента.

Содержание профессионального модуля

Индекс	Наименование модуля/раздела/темы	Всего, час	В том числе	
			Лекции	Практич. занятия
МДК 01.01	Организация торговли	16	16	-
1.1	Розничная торговая сеть. Товароснабжение	2	2	-
1.2	Правила работы розничных торговых предприятий	2	2	-
1.3	Прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Продажа товаров	2	2	-
1.4	Сертификация товаров	2	2	-
1.5	Виды покупательского спроса. Торговая реклама	2	2	-
1.6	Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров	2	2	-
1.7	Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия	2	2	-
1.8	Дифференцированный зачет			
МДК 01.02	Основы товароведения продовольственных товаров	46	30	16
2.1	Теоретические основы товароведения	4	4	-
2.2	Зерно и продукты его переработки	4	2	2
2.3	Сахар, крахмал , мед и кондитерские изделия	4	2	2
2.4	Вкусовые товары	4	2	2
2.5	Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары	10	6	4
2.6	Молоко и молочные товары	2	2	
2.7	Яйца и яичные товары. Пищевые жиры	4	2	2
2.8	Пищевые концентраты	2	2	
2.9	Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки	6	4	2

2.10	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия	4	2	2
2.11	Дифференцированный зачет	2	2	-
МДК 01.03	Торговая техника и оборудование	24	16	8
3.1	Оборудование и инвентарь	4	2	2
3.2	Весоизмерительное оборудование	4	2	2
3.3	Машины для измельчения и нарезки продуктов	2	2	-
3.4	Фасовочно – упаковочное оборудование	2	2	-
3.5	Контрольно кассовые машины	6	2	4
3.6	Холодильное оборудование	2	2	-
3.7	Подъемно – транспортное оборудование.	2	2	-
3.8	Дифференцированный зачет	2	2	-
П. 00	Практическое обучение	36	-	36
ПП. 01	Выпускная квалификационная практическая работа	36	-	36
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	-	4

МДК 01.01 Организация торговли

Тема 1. Розничная торговая сеть. Товароснабжение

Торговля: термины и определение. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.

Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины - Гипермаркет, Универмаг, Магазин - склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины - Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; специализированные непродовольственные магазины - Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.).

Тема 2. Правила работы розничных торговых предприятий

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли. Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.

Тема 3. Прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Продажа товаров

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров. Ответственность продавца за качество

реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию. Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации. Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин. Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца.

Тема 4. Сертификация товаров

Понятие о соответствии: декларация соответствия, аттестация, сертификация соответствия, цели, задачи, принципы и формы. Участники сертификации. Сертификат соответствия, правила его оформления. Способы подтверждения соответствия товаров и услуг. Знаки соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации. Правила заполнения сертификатов. Сертификация импортных товаров.

Тема 5. Виды покупательского спроса. Торговая реклама

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной деятельности. Содержание и цели маркетинговой деятельности розничного торгового предприятия. Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров. Критерии конкурентоспособности товаров. Жизненный цикл товара. Взаимосвязь жизненного цикла товара и маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле. Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в процессе продвижения товаров.

Тема 6. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров

Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров. Поведение продавца при обслуживании покупателей. Требования, предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов.

Тема 7. Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия

Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям. Службы государственного

надзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений. Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством. Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожара. Причины пожара. Классификация взрывоопасных и пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану. Правила пользования огнетушителями. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Охрана окружающей среды. Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Дифференцированный зачет

МДК 01.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели. Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки. Классификация дефектов продовольственных товаров. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи и значение в повышении качества продукции. Нормативные документы: понятие, виды. Категории и виды стандартов. Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и средствами измерений. Классификация продовольственных товаров на группы. Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), правила размещения. Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

Тема 2. Зерно и продукты его переработки

Классификация зерномучных товаров. Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине. Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине. Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине. Макароны изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество* классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика ассортимента бараночных и сухарных изделий.

Практическое занятие Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту.

Тема 3. Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация. Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине. Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение меда в магазине. Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Практическое занятие Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандартам (выявление признаков идентификации, назначения, эстетических свойств и безопасности)

Тема 4. Вкусовые товары

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, Укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине. Чай, кофе и их

заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине. Пряности, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.

Практическое занятие Изучение показателей качества вкусовых товаров

Тема 5. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары

Мясные товары: понятие, общая классификация. Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разруб мясных туш. Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты. Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине. Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству, дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.

Рыбные товары: понятие, общая классификация. Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы. Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимента-требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая

ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины на сорта

Практическое занятие Изучение правил отбора проб из товарной партии консервов. Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банки

Тема 6. Молоко и молочные товары

Молочные товары: понятие, общая классификация. Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине. Мороженое. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка. Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 7. Яйца и яичные товары. Пищевые жиры

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Пищевые жиры: понятие, общая классификация. Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Животные топленые жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценности, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие Изучение принципов деления яйца на виды и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Определение дефекта яйца

Тема 8. Пищевые концентраты

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 9. Фрукты, овощи, грибы, продукты их переработки

Фруктоовощные товары: понятие, значение, общая классификация. Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные; тыквенные, томатные, зерно и бобовые овощи). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Свежие фрукты: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка, маркировка, хранение в магазине фруктов и овощей. Переработанные фрукты и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные фрукты и овощи, овощные и фрукто-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие Приемка овощей по качеству

Тема 10. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности. Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелкокусковые мякотные и костные, изделия из котлетной массы и др.); из крупы, овощей и картофеля (котлеты, биточки, голубцы, овощи фаршированные, маринад овощной, свекла маринованная, наборы для щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тесто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка. Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка. Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, Маркировка.

Практическое занятие Анализ качества полуфабрикатов

Дифференцированный зачет

МДК 01.03 Торговая техника и оборудование

Тема 1. Оборудование и инвентарь

Оборудование и инвентарь. Организация материально-технического снабжения торговых предприятий. Нормы технического оснащения. Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Ответственность торговых работников за правильное использование торгового оборудования. Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение.

Практическое занятие Составление схем размещения мебели в торговых залах и складах магазина

Тема 2. Весоизмерительное оборудование

Весоизмерительное оборудование Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, «проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации. Правила взвешивания на весах различных типов. Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

Практическое занятие Отработка умений эксплуатации весов: электронных настольных, платформенных (товарных)

Тема 3. Машины для измельчения и нарезки продуктов

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 4. Фасовочно – упаковочное оборудование

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки и упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия и правилах безопасной эксплуатации.

Тема 5. Контрольно-кассовые машины

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные контрольно-кассовые машины, особенности их устройства; преимущества электронных контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

Практическое занятие Изучение устройства контрольно-кассовой машины. Отработка приемов работы на POS-терминале

Практическое занятие Проверка исправности кассового аппарата, устранение мелких неисправностей. Работа на кассовом аппарате

Тема 6. Холодильное оборудование

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузочно-доставочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнивательные площадки и др.). Комплексы подъемно-транспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

III. 01 Выпускная квалификационная работа

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка, программой и порядком проведения производственного обучения. Ознакомление с квалификационной характеристикой продавца продовольственных товаров.

Тема 2. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в торговом предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия).

Ознакомления с требованиями безопасности труда на рабочих местах. Причинами травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма на предприятии.

Ознакомление с основными правилами и инструкциями по безопасности труда, их выполнением на предприятии.

Ознакомление с основными правилами электробезопасности.

Ознакомление с пожарной безопасностью. Причины пожаров.

Ознакомление с планом эвакуации. Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

Тема 3. Изучение ассортимента продовольственных товаров

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей. Приемы проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам.

Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров, и их соблюдением.

Тема 4. Изучение торгового оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования).

Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения; овладение приемами эксплуатации весо-измерительных приборов различных типов. Определение грузоподъемности весов. Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними.

Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации.

Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации. Овладение приемами работы на оборудовании.

Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации. Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием.

Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации.

Изучение видов торгового инвентаря и инструмента, правил пользования. Изучение тары-оборудования.

Тема 5. Выполнение работ по торговым вычислениям, учету и отчетности

Изучение видов вычислительной техники, применяемой в магазинах. Выполнение арифметических действий на вычислительной технике, имеющейся на торговом предприятии, в учебном классе. Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами.

Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки. Подсчет выручки за день. Ознакомление с порядком сдачи выручки. Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине.

Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодовых технологий.
Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.

Тема 6. Приемка товара в магазине

Изучение поставщиков товаров.

Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов.

Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары.

Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачественность поступивших товаров.

Тема 7. Хранение и подготовка товара к продаже

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже. Участие в размещении и укладке товаров на хранение. Ознакомление с приборами, регулируемыми режим хранения; изучение правил пользования ими.

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

Ознакомление с видами тары, порядком ее хранения, учета и возврата.

Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разруб товаров, фасовка.

Ознакомление с видами упаковочного материала. Приобретение навыков по нарезке бумаги на листы нормативных размеров. Упаковка товаров. Отработка приемов упаковки верха пакета различными способами.

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

Тема 8. Организация рабочего места

Ознакомление и рабочим местом продавца. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен. Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин. Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе. Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.

Тема 9. Обслуживание покупателей

Встреча покупателя и выявление спроса.

Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.

Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.

Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.

Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».

Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.

Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.

Тема 10. Участие в инвентаризации

Наблюдение или участие в инвентаризации. Нормативные документы, регламентирующие порядок и правила проведения инвентаризации. Требования к проведению инвентаризации. Объекты инвентаризации.

IV. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы в образовательной организации должно осуществляться в очной форме.

Выбор методов обучения для каждого занятия определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности обучающихся, степенью сложности излагаемого материала, наличием и состоянием учебного оборудования, технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

Теоретические занятия должны проводиться с целью изучения нового учебного материала. Изложение материала необходимо вести в форме доступной для понимания обучающихся, соблюдать единство терминологии, определений и условных обозначений, соответствующих действующим международным, национальным стандартам и нормативным документам. В ходе занятий преподаватель обязан увязывать новый материал с ранее изученным, «иллюстрировать» основные положения примерами из практики, объяснять с показом на учебно-материальной базе, соблюдать логическую последовательность изложения.

Практические занятия, проводятся с целью закрепления теоретических знаний и выработки у обучающихся основных умений и навыков работы в ситуациях, максимально имитирующих реальные производственные процессы. Практические занятия должны выполняться с использованием специализированных технических средств обучения, а в некоторых случаях на базе предприятий и организаций отрасли.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть ориентирована на конкретные дидактические единицы раздела/темы с обязательным последующим контролем их выполнения.

В процессе реализации программы проводится текущий контроль обучающихся в форме зачетов, дифференцированных зачетов.

К текущему контролю допускаются обучающиеся, успешно освоившие программу соответствующей дисциплины (модуля) и выполнившие практические работы.

ЗАЧЕТ - проводится форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования, выполнение контрольной работы и защита докладов. Уровень подготовки обучающихся фиксируется в журнале учета занятий словами «зачет»

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ – проводится в письменной форме. Допускается проведение компьютерного тестирования. Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и фиксируется в журнале учета занятий.

Итоговая аттестация проводится в форме **квалификационного экзамена**. Квалификационный экзамен состоит из двух частей заключения о выполненной практической квалификационной работе и проверки теоретических знаний. Допускается проведение компьютерного тестирования с последующим собеседованием по результатам тестирования.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно выполнившие все элементы учебного плана.

Для проведения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена создается аттестационная комиссия. В состав аттестационной комиссии должны входить: председатель; секретарь; члены комиссии - преподаватели учебной организации и ведущие специалисты предприятий, организаций, учреждений отрасли по профилю подготовки, а также представители заказчиков кадров. Результаты работы аттестационной комиссии оформляются протоколом и экзаменационной ведомостью. Вид, порядок и критерии оценок итоговой аттестации определяются программой итоговой аттестации обучающихся.

2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие оборудованного учебного кабинета.

Оборудования учебного кабинета:

Учебная мебель;
Доска учебная;
Мультимедийный проектор;
Персональный компьютер;
Пособия: плакаты; наглядные пособия;
Весы настольные;
Весы электронные;
ККМ Samsung 4615;
ККМ Sharp 250;
ККМ АМС-100 Ф;
ККМ АМС-100К учебная;
ККМ Меркурий 112 Ф;
ККМ Меркурий 130;
ККМ ЧПМ WAB без денежного ящика;
ККМ Элвес-Микро-К (штрих М);
ККМ «Ока-102» учебная;
ККМ Элвес ФР-К (Pos-терминал);
ККМ Элвес Микро Ф;
Детектор определения подлинности купюр;
Счетчик банкнот.