

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**«Выполнение работ по профессии «Кассир торгового зала», «Продавец
продовольственных товаров»»**
по специальности среднего профессионального образования
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
(профиль социально-экономический)

ПМ.00 Профессиональные модули
ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

**ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Кассир торгового зала», «Продавец
продовольственных товаров**

Место профессионального модуля в структуре ППССЗ

Профессиональный модуль является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО социально-экономический профиля 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих практических умений (ПУ).

Общее количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля – 203 час., в том числе:

МДК 04.01. Торговое дело -59 час;
учебная практика – 144 часа.

Практические умения обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Практические умения:

ПУ 1 Расчет с покупателями за товары и услуги, получение денег, пробивка чека, выдача сдачи, возврат денег по неиспользованному чеку.

ПУ 2 Проверка исправности кассового аппарата, заправка контрольной и чековой лент, запись показаний счетчиков, перевод нумератора на нули и установка дотатора, устранение мелких неисправностей контрольно-кассовой машины.

ПУ 3 Получение разменной монеты и размещение ее в кассовом ящике, подсчет денег и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков

ПУ 4 Ознакомление с ассортиментом имеющихся товаров и ценами на них.

ПУ 5 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПУ 6 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПУ 7 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров.

ПУ 8 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПУ 9 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПУ 10 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПУ 11 Изучать спрос покупателей.

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

- расчета с покупателями за товары и услуги, получение денег, пробивка чека, выдача сдачи;
- возврата денег по неиспользованному чеку;
- проверки исправности кассового аппарата, заправки контрольной и чековой лент, записи показаний счетчиков, перевод нумератора на нули и установки дотатора;
- устранения мелких неисправностей контрольно-кассовой машины;
- получения разменной монеты и размещения ее в кассовом ящике;
- ознакомления с ассортиментом имеющихся товаров и ценами на них;
- подсчета денег и сдачи их в установленном порядке, сверки суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.

уметь:

- производить расчет с покупателями за товары и услуги, получать деньги, пробивать чеки, выдавать сдачу;
- производить возврат денег по неиспользованному чеку;
- проверять исправность кассового аппарата, заправку контрольной и чековой лент, записи показаний счетчиков, перевод нумератора на нули и установку дотатора;
- устранять мелкие неисправности контрольно-кассовой машины;
- получать разменную монету и размещать ее в кассовом ящике;
- классифицировать ассортимент имеющегося товара и устанавливать цены на них;
- подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке, сверять суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков;
- идентифицировать виды продовольственных товаров;
- оценивать качество продтоваров по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты продуктов
- создавать оптимальные условия хранения продтоваров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

знать:

- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов;
- неисправности ККТ и методы их устранения;
- правила расчета с покупателями;
- порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;
- получение разменной монеты и размещение ее в кассовом ящике;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- ассортимент и розничные цены на товары, имеющиеся в продаже;
- классификацию продтоваров;
- особенности пищевой ценности продовольственных товаров;
- ассортимент и товароведную характеристику продовольственных товаров;
- показатели качества продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения продовольственных товаров;
- Закон о защите прав потребителей.

Разделы профессионального модуля

1. Междисциплинарный курс МДК 04.01. Торговое дело

Основные дидактические единицы (разделы) дисциплины.

Введение в профессиональный вид деятельности. Правила работы торговых предприятий. Технология продажи различных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Работа на контрольно-кассовой технике. Документы, регламентирующие применение ККТ. Устройство ККТ. Правила эксплуатации ККТ. Обязанности кассира-операциониста. Торговые вычисления. Техническое обслуживание ККТ. Оборудование проверки подлинности банкнот и счёта денежных средств. Платежеспособность денежных знаков. Кассовое электронное торговое оборудование. Документы по кассовым операциям. Организация работы контролера-кассира.