МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ № 50 М. КАРЛІВКА

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

підготовки кваліфікованого робітника з професії

**Професія:** **4211 „Касир торговельного залу”**

Професійна кваліфікація: касир торговельного залу ІІІ, ІІ категорії

**Карлівка-2022**

***ОСВІТНЯ ПРОГРАМА З ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА***

**Професія:** **4211 Касир торговельного залу**

**Професійна кваліфікація: касир торговельного залу ІІІ, ІІ категорії**

**Загальний фонд навчального часу – 809 годин**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№******з/п*** | *Напрям підготовки* | *Всього годин* | *ЗПБ* | *КТЗ ІІІ.1* | *КТЗ ІІІ.2* |
| **1.** | Загальнопрофесійна підготовка | 89 | 89 |  |  |
| **2.** | Професійно-теоретична підготовка | 183 | 82 | 52 | 49 |
| **3.** | Професійно-практична підготовка | 530 | 30 | 206 | 294 |
| **4.** | Кваліфікаційна пробна робота | 7 |  |  |  |
| **5.** | Консультації  | 10 |  |  |  |
| **6.** | Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання) | 7 |  |  |  |
| **7.** | Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5) | 809 | 201 | 258 | 343 |

*Примітки*

1*.* Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.

2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

**ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ**



**ПРОФЕСІЙНИЙ БАЗОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ**

**Бюджет навчального часу – 185 год., з нього:**

**загальнопрофесійна підготовка – 75 год.:**

* Основи галузевої економіки і підприємництва – **11год.**
* Основи трудового законодавства – **10 год.**
* Техніка пошуку роботи- **10 го**д
* Основи енергоефективності- **20 год**
* Етика і культура спілкування – **24 год**

**професійно-теоретична підготовка – 80 год.:**

* Техніка і механізація торговельних обрахунків – **26 год.**
* Основи товарознавства продовольчих товарі **– 18 год**
* Основи товарознавства продовольчих товарі – **18 год**
* Організація роботи магазину **-18 год**

**професійно-практична підготовка – 30 год.:**

* виробниче навчання в майстернях**– 30 год.**

| **Код** | **Загальнопрофесійні компетентності** | **Зміст компетентностей** | **Назви предметів** | **Кіл-ть год.** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ЗПК.1** | Оволодіння основами трудового законодавства  | **Знати**: систему трудового права України; основні трудові права та обов’язки працівника та роботодавця у робочій сфері; зміст, форми, порядок виконання та припинення дії трудового договору; положення про робочий час і час відпочинку; про нормування та оплату праці, гарантії та компенсації у сфері праці, охорони праці; діючі соціально-правові гарантії та соціальний захист на підприємстві; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності, порядок врегулювання трудових спорів |  «**Основи трудового законодавства**» | **10** |
| **ЗПК.2** | Оволодіння основами ринкової економіки та підприємництва | **Знати:** сутність понять «ринкова економіки», «підприємство», «попит», «пропозиція», «конкуренція»; основи підприємницької діяльності; організаційно-економічні форми підприємства; поняття «галузевого ринку» та його регіональні особливості; основи ціноутворення; поняття про податкову систему і податкові елементи, систему оподаткування доходів підприємств; кредитування юридичних і фізичних осіб |  **«Основи галузевої економіки і підприємництва»** | **11** |
|  |  |
|  |  |
| **ЗПК.3** | Оволодіння професійною етикою та культурою спілкування | **Знати:** індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування на підприємстві; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв’язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні вимоги до касира; моральні вимоги до роботи касира; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.**Уміти:** визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати; дотримуватись професійної поведінки касира, кодексу культури; розв’язувати конфліктні ситуації | **«Етика і культура спілкування»** | **24** |
| **«Організація роботи магазину»** | **18** |
| **ЗПК.4** | Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії | **Знати:** основні законодавчі акти з охорони праці; вимоги безпеки праці за професією; вимоги пожежної безпеки; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища; основи електробезпеки; плани евакуації та ліквідації аварій; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; основи гігієни праці та виробничої санітарії; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів, порядок надання першої долікарської допомоги.**Уміти:** організовувати робоче місце згідно вимог протипожежної безпеки; підтримувати робочі місця в межах вимог санітарних норм і гігієни праці; надавати першу допомогу потерпілим від нещасних випадків, аварій та при отруєннях; користуватися первинними засобами пожежогасіння; забезпечувати чистоту й порядок у приміщеннях; дотримуватися трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, вимог виробничої санітарії і гігієни, протипожежного захисту | **«Техніка і механізація торговельних обрахунків»** | **26** |
| **Виробниче навчання** **майстернях** | **30** |
| **ЗПК.5** | Дотримання основних вимог енергоефективності та енергозбереження | **Знати:** сутність понять енергія, енергоефективність і енергозбереження: види енергії, енергоспоживання в цілому, в торгівлі, основи раціонального використання енергоресурсів.**Уміти:**проводити аналіз енергоспоживання в торговельній галузі, на робочих місцях; визначати шляхи економії енергії; раціонально використовувати енергоресурси та обладнання в професійній діяльності | «**Основи енергоефективності**» | **20**  |
| **«Основи товарознавства продовольчих товарі»** | **18** |
| **Основи товарознавства непродовольчих товарі»** | **18** |
| **ЗПК.6** | Засвоєння та володіння роботи на персональному комп’ютері та комп’ютеризації облікової інформації | **Знати:** функції текстового процесора; форматування документів; формати електронних документів; формули і функції табличного процесора; основи бази даних та робити в ній; види програмного забезпечення торговельних підприємств; поняття зведених таблиць та звітів; порядок застосовування комп’ютерних програм для ведення касових операцій та форматування звітів; основні поняття автоматизованих систем управління торговельним технологічним процесом.**Уміти:** здійснювати обробку текстової інформації; використовувати графічні елементи; виконувати обчислення з числовими, текстовими та логічними даними електронних таблиць; створювати та редагувати діаграми; працювати з базою даних; створювати касові документи на основі шаблонів; створювати зведені таблиці та звіти; використовувати спеціальні комп’ютерні програми для ведення касових операцій та форматування звітів | **«Техніка пошуку роботи»** | **10** |

**НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ**

**КТЗ-ІІІ. Підготовка робочого місця для виконання виробничих завдань**

**Бюджет навчального часу – 481 год., з нього:**

**професійно-теоретична підготовка – 119 год.:**

* Техніка і механізація торговельних обрахунків – **78 год.**
* Організація роботи магазину – **18 год.**
* Основи товарознавства непродовольчих товарів – **35 год.**
* Основи товарознавства продовольчих товарів – **68год**

**професійно-практична підготовка – 282 год.:**

* виробниче навчання в майстернях  **– 114 год.**
* виробнича практика **– 168 год.\***

*Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації касира торговельного залу ІІ категорії без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією касира торговельного залу ІІІ категорії - не менше 1 року; кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням ІІ категорії*

| **Код** | **Професійні профільні компетентності** | **Зміст компетентностей** | **Назви предметів** | **Кіл-ть год.** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **КТЗ-ІІІ.1.1.** | Підготовка електронного контрольно-касового апарату | **Знати**: правила роботи торговельного підприємства; типи та моделі ЕККА, призначення основних блоків та основні операції на ЕККА; характеристику основних блоків ЕККА: індикації, друку, пам'яті, (клавіатури), керування, замків та ключів; правила охорони праці та виробничої санітарії. | **Техніка і механізація торговельних обрахунків** | **68** |
|  | **Уміти:** перевіряти справність ЕККА та підготовити його до роботи; застосовувати ключі у різних положеннях; оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку; усувати дрібні неполадки ЕККА: корегувати час, дату, назву підприємства, виставляти індикатори на нуль; при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу. | **Виробниче навчання у майстернях****Виробнича практика** | **114****168** |
|  **Уміти :**порядок виконання касових операцій; правила розрахунку зі споживачами; порядок одержання, зберігання та видавання коштів; ознаки платоспроможності державних грошових знаків; асортимент та роздрібні ціни на товари, що є у продажу; правила продажу продовольчих (непродовольчих) товарів; правила експлуатації сучасних видів ЕККА; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни. |
| **КТЗ-ІІІ.2.1** | Робота підприємств | **Знати:** порядок прийому і здачі зміни; призначення та порядок ведення журналів: прийому і здачі зміни, вимоги безпеки при прийманні і здачі зміни; ознаки несправності та ненормального режиму роботи електроустаткування,приймати і здавати зміну; виконувати огляд устаткування при прийманні і здаванні зміни; визначати працездатність і стан електрообладнання, прийнятого по зміні. | **Організація роботи магазину** | **18** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **КТЗ – ІІІ.2.2.** | Реалізація непродовольчих товарів | **Знати:** види інформації про товар: інформаційні знаки, знаки відповідності, попереджувальні, екологічні знаки; характеристику групового асортименту; маркування, упакування, зберігання, вимоги до якості; правила обміну та повернення товарів належної та неналежної якості; асортимент товарів належної якості, які не підлягають обміну та поверненню; товари обмінного фонду; товари сезонного обміну; санітарні правила продажу товарів, правила продажу окремих груп товарів; технологію обслуговування покупців. | **Основи товарознавства непродовольчих товарів** | **35** |
| **КТЗ– ІІІ.2.3.** | Реалізація продовольчих товарів | **Знати:** етапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості назви відділів; види і класифікацію асортименту; головні показники якості продовольчих товарів та термін їх зберігання; особливості продажу окремих товарів, алкогольних напоїв, комісійної торгівлі продовольчими товарами, а також продажу товарів у кредит; методи викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами; оформлення та розміщення цінників. | **Основи товарознавства продовольчих товарів** | **58** |

**НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ**

**КТЗ-ІІ.** *Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації касира торговельного залу ІІ категорії без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією касира торговельного залу ІІІ категорії - не менше 1 року; кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням ІІ категорії*

**Бюджет навчального часу – 306 год., з нього:**

**професійно-теоретична підготовка – 34 год.:**

* Техніка та мехнізація торговельних обрахунків **10 год.**
* Основи товарознавства продовольчих товарів -**10 год.**
* Основи бухгалтерського обліку **-14 год**

**професійно-практична підготовка – 272 год.:**

* виробниче навчання в майстернях  **– 24 год.**
* виробниче навчання на виробництві **– 150 год.\***
* виробнича практика **– 98 год.\***

**\*Виробниче навчання на виробництві та виробнича практика будуть проведені в кінці вивчення всіх модулів даного кваліфікаційного рівня.**

| **Код** | **Професійні профільні компетентності** | **Зміст компетентностей** | **Назви предметів** | **Кіл-ть год.** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **КТЗ-ІІ.1.1.** | Технологія облікової інформації товару та їх позначення  | **Знати:** порядок програмування товарів на різних моделях РРО; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару. | **Техніка та мехнізація торговельних обрахунків** | **10** |
| **КТЗ- ІІІ.1.2.** | Ведення касових операцій | **Знати:** права та обов’язки касира торговельного залу; паспортизацію ЕККА, касові документи, порядок їх зберігання; види чеків та їх реквізити; правильну експлуатацію ЕККА; поточну роботу касира торговельного залу на різних типах ККС; порядок виконання касових операцій; форми розрахунку із споживачами; порядок, техніку проведення інвентаризації в магазині  | **Основи бухгалтерського обліку** |  **14** |
| **КТЗ– ІІІ.2.1.** | Реалізація продовольчих товарів | **Знати:** етапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості назви відділів; види і класифікацію асортименту; головні показники якості продовольчих товарів та термін їх зберігання; особливості продажу окремих товарів, алкогольних напоїв, комісійної торгівлі продовольчими товарами, а також продажу товарів у кредит; методи викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами; оформлення та розміщення цінників. | **Продовольчі товари** | **10** |
| **Уміти:** Проведення заключних операцій на ЕККА (РРО). Визначення результатів роботи касира на кінець зміни, кінець дня із записом в КОРО; Підготовка робочого місця касира торговельного залу до роботи; | **Виробниче навчання в майстернях** | **24** |
| **Уміти :** Надання консультації покупцям щодо цін, асортименту товарів, відмінних особливостей. Підрахунок вартості збірної покупки за допомогою мікрокалькулятора з використанням реєстрів пам’яті; Підготовка ЕККА (РРО) до роботи. Розрахунок покупців, визначення платоспроможності державних грошових знаків; Підготовка ККС до роботи. Обчислення збірної покупки. | **Виробниче навчання на підприємстві** | **150** |
| **Уміти**: повертати здачу в головну касу; Роботи з прибутковими та видатковими документами, їх реквізитами;Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей у магазині. Підрахунок вартості збірної покупки за допомогою мікрокалькулятора з використанням реєстрів пам’яті; Підготовка ЕККА (РРО) до роботи. Розрахунок покупців, визначення платоспроможності державних грошових знаків; Підготовка ККС до роботи. Обчислення збірної покупки. |  **Виробнича практика** | **98** |

**ОСВІТНЯ РОБОЧА ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Техніка та механізація торговельних обрахунків**

**Професія: 4211 Касир торговельного залу**

**Професійна кваліфікація: касир торговельного залу ІІІ, ІІ категорії**

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Компетентності** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них лабораторних, практичних робіт** |
| **КТЗ – ІІІ.1** | Робота на електронному контрольно-касовому апараті при оформленні касових операцій | **88** |  |
| **Всього:** | **88** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

| **Код модуля** | **Назва теми / Зміст навчального матеріалу** |
| --- | --- |
| **КТЗ – ІІІ** | **Тема 1. Підготовка електронного контрольно-касового апарату** (68год.)Мета вивчення курсу. правила роботи торговельного підприємства; типи та моделі ЕККА, призначення основних блоків та основні операції на ЕККА; характеристику основних блоків ЕККА: індикації, друку, пам'яті, (клавіатури), керування, замків та ключів; правила охорони праці та виробничої санітарії. права та обов’язки касира торговельного залу; паспортизацію ЕККА, касові документи, порядок їх зберігання; види чеків та їх реквізити; правильну експлуатацію ЕККА; поточну роботу касира торговельного залу на різних типах ККС; порядок виконання касових операцій; форми розрахунку із споживачами; порядок, техніку проведення інвентаризації в магазині та підготовку грошових коштів до інвентаризації; правила з охорони праці та життєдіяльності під час виконання підготовчих, заключних операцій та при роботі на ЕККА. одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді; підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки, видавати здачу; організувати повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари; виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА. |
| **КТЗ – ІІ** | **Тема 2. Ведення облікової інформації та оформлення її звітності**Вести готівкові та безготівкові розрахунки; перевіряти наявністьштрихового коду, інших штрихових позначок на товарах та ідентифікувати їх за цією інформацією за допомогою спеціальних засобів штрихового кодування; програмувати товари на окремих моделях ЕККА (РРО); програмувати товари з використанням сканерів штрих-кодів; перепрограмовувати ціни та наявність кількості товарів. |

**Укладач:** викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наталія Гузій

**ОСВІТНЯ РОБОЧА ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Основи товарознавства непродовольчих товарів**

**Професія: 4211 Касир торговельного залу**

**Професійна кваліфікація: касир торговельного залу ІІІ категорії**

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Компетентності** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них лабораторних, практичних робіт** |
| ***КТЗ – ІІІ.2.***  | Реалізація товарів та виробів | **35** |  |
| **Всього:** | **35** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

| **Код модуля** | **Назва теми / Зміст навчального матеріалу** |
| --- | --- |
| ***КТЗ– ІІІ.2.1*** | **Вступ** . **Реалізація непродовольчих товарів** (**35** **год.)**Види інформації про товар: інформаційні знаки, знаки відповідності, попереджувальні, екологічні знаки; характеристику групового асортименту; маркування, упакування, зберігання, вимоги до якості; правила обміну та повернення товарів належної та неналежної якості; асортимент товарів належної якості, які не підлягають обміну та поверненню; товари обмінного фонду; товари сезонного обміну; санітарні правила продажу товарів, правила продажу окремих груп товарів; технологію обслуговування покупців. |

**Укладач:** викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наталія ГУЗІЙ

**ОСВІТНЯ РОБОЧА ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Основи товарознавства продовольчих товарів**

**Професія: 4211 Касир торговельного залу**

**Професійна кваліфікація: касир торговельного залу ІІІ, ІІ категорії**

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Компетентності** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них лабораторних, практичних робіт** |
| **КТЗ – ІІІ.2.**  |  Реалізація товарів та виробів | 78 |  |
| **Всього**  | **78** |  |
| **КТЗ – ІІІ.2.1** | **Тема : Реалізація продовольчих товарів**Види і класифікацію асортименту; головні показники якості продовольчих товарів та термін їх зберігання; особливості продажу окремих товарів, алкогольних напоїв, комісійної торгівлі продовольчими товарами, а також продажу товарів у кредит; методи викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами; оформлення та розміщення цінників.Перевіряє наявність штрихового коду, інших штрих-кодових позначок на товарах та ідентифікує їх за цією інформацією за допомогою спеціальних засобів штрихового кодування. |

Укладач: викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наталія ГУЗІЙ

**ОСВІТНЯ РОБОЧА ПРОГРАМА ПРЕДМЕТА**

**Організація роботи магазину**

**Професія: 4211 Касир торговельного залу**

**Професійна кваліфікація: касир торговельного залу ІІІ категорії**

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код модуля** | **Компетентності** | **Кількість годин** |
| **Всього** | **З них лабораторних, практичних робіт** |
| КТЗ – ІІІ.2.  | Робота підприємств | 18 |  |
| **Всього:** | **18** |  |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ**

| **Код модуля** | **Назва теми / Зміст навчального матеріалу** |
| --- | --- |
| **КТЗ – ІІІ.2** | **Тема 1. Організація роботи магазину** (18 год.)Предмет, його зміст, поняття, мета вивчення.Види торгівлі.Типізація та спеціалізація роздрібної торгівельної мережі. Типи магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. Види, призначення немеханічного устаткування та торгівельного інвентаря.Ваговимірювальне обладнання, значення. Класифікація, види, правила експлуатації та безпека праці на час роботиЗагальні положення продажу. Правила обміну та повернення товарів належної та неналежної якості.Товари сезонного обміну. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу окремих груп товарівТовари сезонного обміну. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу окремих груп товарівЕтапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості.Форми розрахунку із споживачами.Вимоги до особистих якостей. Утримання робочого місця у санітарному стані.Елементи роботи касира торговельного залу та технологія обслуговування покупців.Роль касира торговельного залу у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів |

**Укладач:** викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Наталія Гузій

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ НА ВИРОБНИЦТВІ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенції | ТЕМА УРОКУ | Кількість годин |
| **КТЗ-ІІІ.1.1** | **Підготовка електронного контрольно-касового апарату** | **30** |
| перевіряти справність ЕККА та підготовити його до роботи; оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку;  |
| застосовувати ключі у різних положеннях; |
| оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку; |
|  усувати дрібні неполадки ЕККА:  |
| корегувати час, дату, назву підприємства, виставляти індикатори на нуль при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу |
| **КТЗ- ІІІ.1.2.** | **Тема Ведення касових операцій** | **42** |
| одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді;  |  |
| одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді |
| підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки |
| підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки |
| організувати повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари;  |
| виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА |
| виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА |
| **КТЗ– ІІІ.2.1**. |  **Реалізація продовольчих товарів** | **18** |
| підготовити до роботи ваги, інвентар, інструменти і пакувальний матеріал; визначати якість товарів |
| визначати частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців; |
| утримувати в належному стані інвентар, інструменти у відповідному санітарному стані протягом робочого дня |
| **КТЗ – ІІІ.2.2.** |  **Реалізація непродовольчих товарів** | **24** |
| розпізнавати різні види товарів за якістю;;  |  |
| маркувати та пакувати товар |
| застосовувати новітні технології у процесі продажу товарів |
| застосовувати новітні технології у процесі продажу товарів |
| **КТЗ-ІІ.1.1.** | **Технологія облікової інформації товару та їх позначення** | **12** |
|  | вести готівкові та безготівкові розрахунки; перевіряти наявність штрихового коду, інших штрихових позначок на товарах та ідентифікувати їх за цією інформацією за допомогою спеціальних засобів штрихового кодування; |  |
|  | програмувати товари на окремих моделях ЕККА (РРО); програмувати товари з використанням сканерів штрих-кодів; |
| **КТЗ- ІІ.1.2.** | **Складання звітності з ведення касових операцій** | **24** |
| підраховувати гроші і здавати їх в установленому порядку;  |  |
| вести касовий журнал; складати касову звітність; |
| звіряти суму реалізації з показаннями касових лічильників;  |  |
| заповнювати Книгу обліку розрахункових операцій  |
| **Всього** |  | **150****години** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ В МАЙСТЕРНЯХ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенції | ТЕМА УРОКУ | Кількість годин |
| **КТЗ-ІІІ.1.1** | **Підготовка електронного контрольно-касового апарату** | **36** |
| перевіряти справність ЕККА та підготовити його до роботи; оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку;  |
| застосовувати ключі у різних положеннях; |
| оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку; |
|  усувати дрібні неполадки ЕККА:  |
| корегувати час, дату, назву підприємства, виставляти індикатори на нуль при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу |
| **КТЗ- ІІІ.1.2.** | **Тема Ведення касових операцій** | **30** |
| одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді;  |  |
| одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді |
| підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки |
| підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки |
| організувати повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари;  |
| виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА |
| виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА |
| **КТЗ– ІІІ.2.1**. |  **Реалізація продовольчих товарів** | **18** |
| підготовити до роботи ваги, інвентар, інструменти і пакувальний матеріал; визначати якість товарів |
| визначати частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців; |
| утримувати в належному стані інвентар, інструменти у відповідному санітарному стані протягом робочого дня |
| **КТЗ – ІІІ.2.2.** |  **Реалізація непродовольчих товарів** | **24** |
| розпізнавати різні види товарів за якістю;;  |  |
| маркувати та пакувати товар |
| застосовувати новітні технології у процесі продажу товарів |
| застосовувати новітні технології у процесі продажу товарів |
| **КТЗ-ІІ.1.1.** | **Технологія облікової інформації товару та їх позначення** | **6** |
|  | вести готівкові та безготівкові розрахунки; перевіряти наявність штрихового коду, інших штрихових позначок на товарах та ідентифікувати їх за цією інформацією за допомогою спеціальних засобів штрихового кодування; |  |
|  | програмувати товари на окремих моделях ЕККА (РРО); програмувати товари з використанням сканерів штрих-кодів; |
| **КТЗ- ІІ.1.2.** | **Складання звітності з ведення касових операцій** | **24** |
| підраховувати гроші і здавати їх в установленому порядку;  |  |
| вести касовий журнал; складати касову звітність; |
| звіряти суму реалізації з показаннями касових лічильників;  |  |
| заповнювати Книгу обліку розрахункових операцій  |
| **Всього** |  | **138****години** |

**ЗМІСТ ПРОГРАМИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код модуля** | **Назва теми / Зміст навчального матеріалу** |
| Код компетенції | № з/п  | ТЕМА УРОКУ | Кількість годин |
| **КТЗ-ІІІ.1.1** |  | **Підготовка електронного контрольно-касового апарату** | **56** |
| 1 | перевіряти справність ЕККА та підготовити його до роботи;  | 7 |
| 2 | оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку | 7 |
| 3 | оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку | 7 |
| 4 | застосовувати ключі у різних положеннях; | 7 |
| 5 | оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку; | 7 |
| 6 |  усувати дрібні неполадки ЕККА:  | 7 |
| 7 | корегувати час, дату, назву підприємства | 7 |
|  | 8 |  виставляти індикатори на нуль при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу | 7 |
| **КТЗ- ІІІ.1.2.** |  |  **Ведення касових операцій** | **49** |
| 9 | одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді;  | 7 |
| 10 | одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді | 7 |
| 11 | підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки | 7 |
| 12 | підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки | 7 |
| 13 | організувати повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари;  | 7 |
| 14 | виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА | 7 |
| 15 | виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА | 7 |
| **КТЗ– ІІІ.2.1**. | 16 |  **Реалізація продовольчих товарів** | **35** |
| 17 | підготовити до роботи ваги, інвентар, інструменти і пакувальний матеріал; визначати якість товарів |  |
| 18 | виставляти індикатори на нуль  |  |
| 19 | визначати частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців; |  |
| 20 | утримувати в належному стані інвентар, інструменти у відповідному санітарному стані протягом робочого дня |  |
| **КТЗ – ІІІ.2.2.** | 21 |  **Реалізація непродовольчих товарів** | **28** |
| 22 | розпізнавати різні види товарів за якістю;;  | 7 |
| 23 | маркувати та пакувати товар | 7 |
| 24 | застосовувати новітні технології у процесі продажу товарів | 7 |
|  |  **Всього КТЗ-ІІІ -168 годин** |
| **КТЗ-ІІ.1.1.** |  | **Технологія облікової інформації товару та їх позначення** | **49** |
| 25 | вести готівкові та безготівкові розрахунки;  | **7** |
| 26 | перевіряти наявність штрихового коду, інших штрихових позначок на товарах  | **7** |
| 27 |  ідентифікувати їх за цією інформацією за допомогою спеціальних засобів штрихового кодування; | **7** |
| 28 | програмувати товари на окремих моделях ЕККА (РРО);  | **7** |
| 29 | програмувати товари з використанням сканерів штрих-кодів; | **7** |
| 30 | виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА | **7** |
| 31 | виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА | **7** |
| **КТЗ- ІІ.1.2.** |  | **Складання звітності з ведення касових операцій** | **49** |
| 32 | підраховувати гроші і здавати їх в установленому порядку;  | **7** |
| 33 | вести касовий журнал | **7** |
| 34 | складати касову звітність | **7** |
| 35 | звіряти суму реалізації з показаннями касових лічильників | **7** |
|  | 36 | звіряти суму реалізації з показаннями касових лічильників | **7** |
|  | 37 | заповнювати Книгу обліку розрахункових операцій  | **7** |
|  | 38 | заповнювати Книгу обліку розрахункових операцій  | **7** |
|  |  |  **Всього КТЗ-ІІІ -98 годин** |  |
| **Всього** |  **38 днів** |  | **266****години** |

**Укладач:** майстер в/н \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наталія ГУЗІЙ