***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе профессионального модуля***

***ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ДОЛЖНОСТИ КАССИР ТОРГОВОГО ЗАЛА***

***1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)***

*Профессиональный модульПМ.04 «Выполнение работ по должности кассир торгового зала» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла вариативной части ОПОП (ППССЗ) по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».*

***2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины***

*Целью изучения дисциплины является формирование* ***общих компетенций*** *(ОК1 – 9) и профессиональных компетенций (ПК 4,1, 4,2, 4.3, 4.4, 4.5).* ***Личностных результатов реализации программы воспитания: ЛР1- ЛР22***

*В результате освоения профессионального модуля студент* ***должен:***

***иметь практический опыт:***

*- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;*

*- приемки товаров по количеству и качеству;*

*- идентификации товаров по ассортиментной принадлежности;*

*- оценки качества товаров;*

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

*- соблюдения правил техники безопасности при работе;*

*- проверки условий и сроков хранения товаров, правильности оформления товаросопроводительных документов.*

***уметь:***

*- соблюдать установленный порядок приёмки товаров по количеству и качеству;*

*- распознавать товары по групповым, видовым и марочным идентификационным признакам;*

*- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;*

*- оценивать качество товаров, определять их категории и диагностировать дефекты;*

*- контролировать температурно-влажностный и санитарно-гигиенический режимы, а также сроки хранения;*

*- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;*

*- оформлять товаросопроводительные документы и правильность их оформления;*

*- идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;*

*- производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;*

*- 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;*

*- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;*

*- оформлять документы по кассовым операциям;*

*- соблюдать правила техники безопасности*

***знать:***

*- порядок проведения приёмки по количеству и качеству;*

*- 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;*

*- идентификацию и оценку качества товаров, градации качества, признаки распознавания дефектов и причины их возникновения;*

*- условия и сроки хранения и транспортирования товаров;*

*- назначение, классификацию торгового инвентаря;*

*- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;*

*- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;*

*- рациональное размещение и укладка товаров в подсобном помещении, создание и поддержание оптимальных условий хранения;*

*- правила выкладки товаров, основные способы и приемы выкладки товаров на полках оборудования;*

*- закон о защите прав потребителей;*

*- правила охраны труда;*

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

*- соблюдения правил техники безопасности при работе на ней;*

*- документы, регламентирующие применение ККТ;*

*- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;*

*- классификацию устройства ККТ;*

*- основные режимы ККТ;*

*- особенности технического обслуживания ККТ;*

*- правила оформления документов по кассовым операциям.*

***3. Объем профессионального модуля и виды учебной работы***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Вид учебной работы*** | ***Количество часов*** | ***Практическая подготовка*** |
| ***Максимальная учебная нагрузка (всего)*** | ***54*** |  |
| ***Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)*** | ***36*** | ***28*** |
| *в том числе:* |  |  |
| *теоретическое обучение* | *8* |  |
| *практические занятия* | *28* | *28* |
| ***Самостоятельная работа обучающегося (всего)*** | *18* |  |
| ***Форма промежуточной аттестации –экзамен квалификационный*** | | |
| *Учебная практика* | *72* | *72* |

***4. Содержание учебной дисциплины***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Объем в часах*** |
| *Раздел 1. Продажа непродовольственных товаров* | *28* |
| *Раздел 2. Работа на ККТ и расчеты с покупателями* | *26* |