

Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП 01. Основы деловой культуры**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

**( на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК  
Салмирова Л. М.  
Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.



**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заведующий учебной частью  
Воронкова Е. В.  
«31» августа 2020 г.

**Рабочая программа** общепрофессиональной дисциплины ОПД.01. «Основы деловой культуры» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (введ. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

**Организация разработчик:** филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

**Разработчик:**

Будникова Лариса Владимировна, преподаватель высшей категории

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППКРС в соответствии с ФГОС профессии **38.01.02 Продавец**, контролер-кассир.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в сфере торговли, повышении квалификации работников торговли, профессиональной подготовке или переподготовки по профессии Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в группу специальных профессиональных дисциплин.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место;
- определять типы покупателей, мотивы покупки.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары;
- правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

Выпускник, освоивший учебную дисциплину Основы деловой культуры, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способности:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>54</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Реферат	
Сообщения	
Творческие задания	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Эстетическая культура.</b>		<b>12</b>	
Тема 1.1. Эстетика.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Категории эстетики. Области эстетической деятельности человека. Эстетические чувства. Эстетический вкус. Искусство. Техническая эстетика. Дизайн. Оформление предприятий торговли.		
	<b>Практическое занятие.</b>	4	
	Защита рефератов по теме «Искусство». Защита проекта «Интерьер специализированного магазина».		
Тема 1.2. Имидж работника торговли.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Эстетические требования к внешнему виду. Манеры поведения. Основные требования к речи. Речевой этикет. Формы обращения, знакомства.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Выполнение домашнего задания по разделу 1 Сообщение на тему «Искусство. Виды и жанры искусства». Создание эскиза «Интерьер специализированного магазина».	4	
<b>Раздел 2. Этическая культура.</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1. Этика.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Нравственность. Мораль. Долг. Совесть. Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли.		
Тема 2.2. Этикет.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Культура поведения. Нормы и правила поведения в общественных местах, в деловой профессиональной обстановке.		

	Культура телефонного диалога.			
	<b>Практическое занятие.</b>	4		
	Дискуссия «Нравственность. Мораль. Долг. Совесть». Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли. Решение этических задач.			
	<b>Самостоятельная работа.</b> Разработка «Этического кодекса работника торговли» Разработка Рекомендации для телефонного делового диалога.	4		
<b>Раздел 3. Психология делового общения.</b>		<b>22</b>		
Тема 3.1. <b>Понятие о психологии</b>	Содержание учебного материала	10		
	1 Основные сведения о науке-психологии. Психика. Сознание. Отрасли психологии. Психология торговли. Психические процессы. Виды психических процессов. Познавательные психические процессы. (Ощущение, восприятие, память, мышление, воображение, внимание...) Эмоционально-волевые психические процессы. (Эмоции, воля) Психологические компоненты трудовой деятельности продавца. Психические состояния. Виды психических состояний. Настроение, стресс... Влияние эмоциональных состояний продавца на производительность труда Личность. Темперамент. Характер.		2	
	2 Психология общения. Общение. Виды общения. Средства общения (вербальные, невербальные)			2
	<b>Практическое занятие.</b>	2		
	Тестирование «Изучение особенностей характера». Деловая игра – тренинг «Пойми меня». (Применение различных средств общения)			
	<b>Решение профессиональных задач «Особенности общения в торговле»</b>			
<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение домашнего задания по разделу 3. Разработать «Приемы саморегуляции поведения» Найти методы самоисследования (анкеты, тесты)	2			



<p>Тема 3.2. <i>Введение в психологию торговли.</i></p>	Содержание учебного материала		6	2
	1	Психологические основы взаимоотношений продавца и покупателя. Типы продавцов. Типы покупателей. Мотивы покупки. Психология покупки.		
	<b>Практическое занятие.</b>		4	
	Деловая игра «Узнай покупателя». Решение профессиональных задач. Деловая игра «Презентация товара». Освоение приемов профессионального консультирования.			
	<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение домашнего задания по разделу 3. Сообщения на тему «Культура межличностных контактов». Конфликт. Виды конфликтов. Причины конфликтов. Способы разрешения конфликтов. Разработка Правил поведения в конфликте. Решение профессиональных задач «Анализ конфликтных ситуаций»		6	
<b>Раздел 4. Деловое общение</b>		<b>6</b>		
<p>Тема 4.1. Деловые письма Деловые беседы. Этикет международных контактов.</p>	Содержание учебного материала		4	2
	1	Виды деловых писем. Правила составления деловых писем. Этикет деловой переписки. Резюме. Этапы беседы. Подготовка к беседе, передача информации, аргументы, нейтрализация замечаний, выводы. Основы служебного этикета в международном общении. Протокол встреч, переговоров. Правила, традиции, условности, соблюдаемые в международном общении.		
<b>Практическое занятие.</b>		4		
Составление резюме.				
Конференция по сообщениям обучающихся «Этикет в разных странах»				
<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение домашнего задания по разделу 4 Подготовка к занятию по теме «Деловые письма», «Резюме».		2		

	Подготовка сообщения на тему: «Особенности межнациональных контактов».		
	<b>Всего:</b>	<i>54</i>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Деловой культуры».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал;
- учебные наглядные пособия по дисциплине.

Технические средства обучения: интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»; ПрофОбрИздат, 2007. – 160 с.

2. Измайлова М.А. Психология и этика торговли. М.: Издательский центр «Академия»; 2009 г. – 176 с.

##### Дополнительные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»; ПрофОбрИздат, 2010. – 192 с.

2. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия: учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»; ПрофОбрИздат, 2007. – 64 с.

3. Шеламова Г.М. Этикет деловых отношений: учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»; ПрофОбрИздат, 2007. – 160 с.

4. Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве: учебник для нач. проф. образования; Учеб. Пособие для сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия»; ПрофОбрИздат, 2007. – 160 с.

5. Морозов, А.В. Деловая психология / А.В. Морозов. – Санкт-Петербург: Союз, 2002. – 576 с.

6. Русский язык и культура речи / Под редакцией В.И. Максимова. – М.: Гардарики, 2000. – 413 с.

7. Карнеги, Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс, 1984. – 320 с.

8. Кубейн, Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2006. - 208с.

9. Томилов В.В. Культура предпринимательства.- СПб.: Питер, 2000. – 368 с. 4. Язык жестов. Кристина Айслер-Мертц / Пер. с нем. К. Давыдовой. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2001. — 160 с.

##### Интернет-ресурсы

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

[www, e- mm. ru](http://www, e- mm. ru) - сайт «Модный магазин. Журнал для профессионалов»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися домашних заданий, самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил культуры делового этикета	Практические занятия, домашние задания, наблюдение.
пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Практические занятия, домашние задания, Наблюдение.
передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	Практические занятия, домашние задания, практические тренинги, письменные и устные сообщения
принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;	Практические занятия, домашние задания, Практические тренинги, наблюдения
поддерживать деловую репутацию;	Практические занятия, домашние задания, наблюдения
создавать и соблюдать имидж делового человека	Практические занятия, домашние задания, наблюдение
организовывать рабочее место.	Практические занятия, домашние задания, Творческие задания по оформлению витрин
<b>Знания:</b>	
правила делового общения	Тестирование, домашняя работа. Защита индивидуального проектного задания. Практическое задание.
этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами	Практические занятия, тестирование, устный опрос
основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования	Практические занятия, тестирование проверочная работа, упражнения



Пронумеровано и пронумеровано 14 листов  
Заведующий филиала ГБПОУ УКИП и С ИЦЯ Н.Ф. Чупина



Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02. Основы бухгалтерского учета**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**(на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

**«РАССМОТРЕНО»:**

Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК

 Салмиярова Л. М.

Протокол № 1

«28» августа 2020 г.



**«УТВЕРЖДАЮ»:**

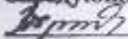
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С

 Н. Ф. Чупина

«31» августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**

Заведующий учебной частью

 Е. В. Воронкова

«31» августа 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02. Основы бухгалтерского учета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Воронкова Елена Васильевна - преподаватель.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**
- 2. Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3. Условия реализации программы учебной дисциплины**
- 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**
- 5. Приложение №1**
  - 5.1 Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу
- 6. Приложение №2**
  - 6.1 Профессиональные и общие компетенции

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в состав укрупненной группы профессий **сферы обслуживания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров, контролер-кассир.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен

### **знать:**

- сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях;
- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;
- виды бухгалтерских счетов;
- учет хозяйственных операций.

### **уметь:**

- ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студентов – 108 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - 72 часа;
- самостоятельной работы студентов -36 часов.
- вариативная часть – 46 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b> (26+46)
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
В том числе	
- реферат	
- работа с документами	
- опорный конспект	
Итоговая аттестация в форме экзамена	Дифференцированный зачет

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Введение

Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой бухгалтерского учета. Цели и задачи бухгалтерского учета. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.

### 1. Основы бухгалтерского учета.

**1.1. Сущность и задачи бухгалтерского учета.** Предмет, объекты и задачи бухгалтерского учета. Виды учет и учетные измерители. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в торговле.

**Практическое занятие:** не предусмотрено.

**Самостоятельная работа:** Доклад на тему: «Оборотные активы предприятий торговли»

**1.2. Система счетов бухгалтерского учета.** Счета бухгалтерского учета, их строение. Двойная запись хозяйственных операций на счетах. Корреспонденция счетов, бухгалтерские проводки. Счета синтетического и аналитического учета их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета. Счета для учета торгово-технологического оборудования.

**Практическое занятие.** Составление корреспондентских счетов.

**Самостоятельная работа:**

Изучение строения активных и пассивных счетов бухгалтерского учета.

**1.3. Бухгалтерский баланс.** Понятие о бухгалтерском балансе, его строение и содержание. Виды балансов. Типы изменений баланса под влиянием хозяйственных операций.

**Практическое занятие.** Составление бухгалтерского баланса.

**Самостоятельная работа:** Изучить нормативную документацию на основании которой работают торговые предприятия г.Салават.

### 2. Налоги и налогообложение.

**2.1. Система налогов и сборов** Виды налогов и сборов в Российской Федерации. Федеральные налоги и сборы. Региональные налоги и сборы. Местные налоги.

**Практическое занятие:** Не предусмотрено.

**Самостоятельная работа:** Реферат на тему: «Регулирование налоговой системы».

**2.2. Федеральные налоги.** НДС: налогоплательщики, объект, налоговая база, налоговый период и ставки. Акцизы: налогоплательщики, объект, налоговый период и ставки. Налоговые вычеты. Подакцизные товары, подготовка их к продаже, размещение и выкладка. НДСЛ: налогоплательщики, объект, налоговая база, налоговый период и ставки. Стандартные налоговые вычеты. Налог на прибыль.

**Практические занятия** Расчет налога на прибыль, НДС, Акцизы, НДСЛ.

**Самостоятельная работа:** Составить ЛСМ по видам налогов и сборов РФ.

Составить практические задачи по теме: Налоги и налогообложение.

### 3. Учет товарных операций.

**3.1. Материальная ответственность в торговле.** Понятие о материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности. Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности на торговых предприятиях, требования к оформлению.

**Практическое занятие:** не предусмотрено.

**Самостоятельная работа:** Составить алгоритм порядка составления товарного отчета.

### 3.2. Учет товаров и тары в магазине.

Требования к оформлению документов. Сроки хранения документов. Учет движения товаров. Договор купли-продажи товара. Содержание учебного материала. Документальное оформление приемки товаров по сопроводительным документам. Получение товаров на основании

доверенности. Выбытие товаров и внутренняя переброска. Потери товаров в торговле. Уценка и переоценка товаров. Учет товаров. Отчетность материально-ответственных лиц. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Цели и виды инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации. Выявление результатов инвентаризации и отражение их в учете.

**Практические занятия:** Оформление первичной документации.

Составление товарного отчета.

Оформление инвентаризационной описи.

Выведение результатов инвентаризации.

**Самостоятельная работа:**

Изучить формы материальной ответственности на торговых предприятиях г. Салават.

Составить тест по теме «Документы».

Изучить сопроводительные документы, по которым поступает товар на торговое предприятие.

#### **4. Учет денежных средств.**

**4.1. Учет кассовых операций.** Продажа товаров за наличные деньги и по безналичному расчету. Учет кассовых операций. Документация по бухгалтерскому учету кассовых операций. Кассовая книга, ее строение и порядок ведения. Бухгалтерский учет кассовых операций. Ревизия кассы. Кассовый отчет и порядок его составления.

**Практические занятия:**

Отражение кассовых операций на счете 50-1 «Касса организации».

Отражение кассовых операций на счете 50-2 «Операционная касса».

Отражение кассовых операций на счете 50-3 «Денежные документы».

**Самостоятельная работа:** Сообщение на тему: «Книга учета бланков строгой отчетности».

**4.2. Учет операций по расчетным счетам.** Документальное оформление и учет операций на расчетном счете. Порядок открытия расчетного счета. Синтетический учет операций на расчетном счете. Оформление и порядок учета поступления наличных денежных средств. Оформление и порядок учета выдачи наличных денежных средств. Порядок проведения инвентаризации кассы.

**Практические занятия**

Оформление приходных документов.

Оформление расходных документов.

Составление кассового отчета.

Оформление акта инвентаризации кассы.

Отражение недостачи и излишек на счете.

**Самостоятельная работа:**

Изучить документы торгового предприятия по приходу и выбытию денежных средств в главную кассу.

Составить алгоритм: «Порядок составления кассового отчета».

Ознакомиться со счетами торгового предприятия, используемыми для учета денежных средств в кассе и расчетном счете.

Ознакомление с актом ревизии кассы.

Составить алгоритм: «Порядок проведения инвентаризации кассы».

#### **5. Оплата труда.**

**5.1. Оплата труда** Виды, формы, системы оплаты труда. Документация по учету оплаты труда. Порядок начисления пособий по временной нетрудоспособности. Порядок начисления отпускных. Учет удержаний из заработной платы.

**Практические занятия** Начисление заработной платы.

Начисление пособий по временной нетрудоспособности.

Начисление отпускных.

**Самостоятельная работа:**

Изучить виды и формы заработной платы торговых предприятий г.Салават. Начислить заработную плату на основании данных торговых предприятий.  
Составить кроссворд по теме «Учет труда и заработной платы».  
Итоговый зачет.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве **46 часов** использованы на изучение ОП. 02 Основы бухгалтерского учета.

Задачей теоретического обучения является подготовка студентов к осознанному углублению профессиональных знаний по избранной профессии.

Вариативная часть в количестве **46 часов** была отведена на изучение следующих тем:

Темы	Количество часов
<i>Счета бухгалтерского учета, их строение. Двойная запись хозяйственных операций на счетах. Корреспонденция счетов, бухгалтерские проводки.</i>	1
<i>Счета синтетического и аналитического учета их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета. Счета для учета торгово-технологического оборудования.</i>	1
<i>Составление корреспондентских счетов.</i>	2
<i>Составление бухгалтерского баланса.</i>	2
<i>НДС: налогоплательщики, объект, налоговая база, налоговый период и ставки. Акцизы: налогоплательщики, объект, налоговый период и ставки. Налоговые вычеты. Подакцизные товары, подготовка их к продаже, размещение и выкладка.</i>	1
<i>НДФЛ: налогоплательщики, объект, налоговая база, налоговый период и ставки. Стандартные налоговые вычеты. Налог на прибыль.</i>	1
<i>Расчет налога на прибыль, НДФЛ</i>	1
<i>Расчет НДС, Акцизы.</i>	1
<i>Понятие о материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности.</i>	1
<i>Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности на торговых предприятиях, требования к оформлению.</i>	1
<i>Требования к оформлению документов. Сроки хранения документов. Учет движения товаров. Договор купли-продажи товара. Содержание учебного материала.</i>	1
<i>Документальное оформление приемки товаров по сопроводительным документам. Получение товаров на основании доверенности. Выбытие товаров и внутренняя переброска. Потери товаров в торговле. Уценка и переоценка товаров.</i>	1
<i>Учет товаров. Отчетность материально-ответственных лиц. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Цели и виды инвентаризации.</i>	1
<i>Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации. Выявление результатов инвентаризации и отражение их в учете.</i>	1
<i>Оформление первичной документации</i>	2
<i>Составление товарного отчета.</i>	2
<i>Оформление инвентаризационной описи.</i>	2
<i>Выведение результатов инвентаризации.</i>	2
<i>Продажа товаров за наличные деньги и по безналичному расчету.</i>	1

<i>Учет кассовых операций. Документация по бухгалтерскому учету кассовых операций.</i>	1
<i>Кассовая книга, ее строение и порядок ведения. Бухгалтерский учет кассовых операций.</i>	1
<i>Ревизия кассы. Кассовый отчет и порядок его составления.</i>	1
<i>Отражение кассовых операций на счете 50-1 «Касса организации».</i>	2
<i>Отражение кассовых операций на счете 50-2 «Операционная касса».</i>	2
<i>Отражение кассовых операций на счете 50-3 «Денежные документы».</i>	2
<i>Порядок проведения инвентаризации кассы.</i>	2
<i>Оформление приходных документов.</i>	2
<i>Оформление расходных документов.</i>	2
<i>Составление кассового отчета.</i>	2
<i>Оформление акта инвентаризации кассы.</i>	2
<i>Отражение недостачи и излишек на счете.</i>	2
<b><i>Всего</i></b>	<b>46</b>

Поэтому с учётом возросших требований, необходимости повышения уровня квалификации выпускаемых специалистов на рынке студентам необходимо

**уметь:**

- определять счета хозяйственных операций;
- вести учет на счетах аналитического и синтетического учета,
- проводить ревизию кассы,
- проводить инвентаризацию кассы,
- выводить результаты инвентаризации,
- составлять товарный отчет
- составлять договор купли-продажи товара.
- составлять корреспонденцию счетов, бухгалтерские проводки

**знать:**

- терминологию бухгалтерского учета;
- требования к оформлению документов,
- сроки хранения документов,
- учет движения товаров,
- счета бухгалтерского учета, их строение,

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы бухгалтерского учета.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Сущность и задачи бухгалтерского учета.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1   Предмет, объекты и задачи бухгалтерского учета. Виды учет и учетные измерители.	1	
	2   Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в торговле.	1	
	<b>Практическое занятие:</b> Не предусмотрено.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Доклад на тему: «Оборотные активы предприятий торговли»	2	
	<b>Тема 1.2.</b> Система счетов бухгалтерского учета.	<b>Содержание учебного материала</b>	
3   <i>Счета бухгалтерского учета, их строение. Двойная запись хозяйственных операций на счетах. Корреспонденция счетов, бухгалтерские проводки.</i>	1		
4   <i>Счета синтетического и аналитического учета их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учета. Счета для учета торгово-технологического оборудования.</i>	1		
<b>Практическое занятие</b> 5-6   <i>Составление корреспондентских счетов.</i>	2		
<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение строения активных и пассивных счетов бухгалтерского учета.	2		
<b>Тема 1.3.</b> Бухгалтерский баланс.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	7   Понятие о бухгалтерском балансе, его строение и содержание. Виды балансов.	1	
	8   Типы изменений баланса под влиянием хозяйственных операций.	1	
	<b>Практическое занятие</b> 9-10   <i>Составление бухгалтерского баланса.</i>	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить нормативную документацию, на основании которой работают торговые предприятия г. Салават.	2	
	<b>Раздел 2. Налоги и налогообложение.</b>		



<b>Тема 2.1.</b> Система налогов и сборов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	1
	11	Виды налогов и сборов в Российской Федерации. Федеральные налоги и сборы.	1	
	12	Региональные налоги и сборы. Местные налоги.	1	
	<b>Практическое занятие:</b>			
	Не предусмотрено.			
	<b>Самостоятельная работа:</b>		2	
Реферат на тему: «Регулирование налоговой системы».				
<b>Тема 2.2.</b> Федеральные налоги.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	13	<i>НДС: налогоплательщики, объект, налоговая база, налоговый период и ставки. Акцизы: налогоплательщики, объект, налоговый период и ставки. Налоговые вычеты. Подакцизные товары, подготовка их к продаже, размещение и выкладка.</i>	1	
	14	<i>НДФЛ: налогоплательщики, объект, налоговая база, налоговый период и ставки. Стандартные налоговые вычеты. Налог на прибыль.</i>	1	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	15	<i>Расчет налога на прибыль, НДФЛ.</i>	1	
	16	<i>Расчет НДС, Акцизы.</i>	1	
	<b>Самостоятельная работа:</b>			
	Составить ЛСМ по видам налогов и сборов РФ.		4	
Составить практические задачи по теме: Налоги и налогообложение.				
<b>Раздел 3. Учет товарных операций.</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Материальная ответственность в торговле.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2
	17	<i>Понятие о материальной ответственности, основные признаки материальной ответственности.</i>	1	
	18	<i>Договор материальной ответственности, формы материальной ответственности на торговых предприятиях, требования к оформлению.</i>	1	
	<b>Практическое занятие:</b>			
	Не предусмотрено.			
	<b>Самостоятельная работа:</b>		2	
Составить алгоритм порядка составления товарного отчета.				

<b>Тема 3.2.</b> Учет товаров и тары в магазине.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	19	<i>Требования к оформлению документов. Сроки хранения документов. Учет движения товаров. Договор купли-продажи товара. Содержание учебного материала.</i>	1	
	20	<i>Документальное оформление приемки товаров по сопроводительным документам. Получение товаров на основании доверенности. Выбытие товаров и внутренняя переборка. Потери товаров в торговле. Уценка и переоценка товаров.</i>	1	
	21	<i>Учет товаров. Ответственность материально-ответственных лиц. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Цели и виды инвентаризации.</i>	1	
	22	<i>Порядок проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации. Выявление результатов инвентаризации и отражение их в учете.</i>	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	23-24 <i>Оформление первичной документации.</i>		2	
	25-26 <i>Составление товарного отчета.</i>		2	
	27-28 <i>Оформление инвентаризационной описи.</i>		2	
	29-30 <i>Выведение результатов инвентаризации.</i>		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>		6	
	Изучить формы материальной ответственности на торговых предприятиях г. Салават.			
	Составить тест по теме «Документы».			
	Изучить сопроводительные документы, по которым поступает товар на торговое предприятие.			
<b>Раздел 4. Учет денежных средств.</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Учет кассовых операций.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	31	<i>Продажа товаров за наличные деньги и по безналичному расчету.</i>	1	
	32	<i>Учет кассовых операций. Документация по бухгалтерскому учету кассовых операций.</i>	1	
	33	<i>Кассовая книга, ее строение и порядок ведения. Бухгалтерский учет кассовых операций.</i>	1	
	34	<i>Ревизия кассы. Кассовый отчет и порядок его составления.</i>	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	35	<i>Отражение кассовых операций на счете 50-1 «Касса организации».</i>	2	
			2	

	36			
	37	<i>Отражение кассовых операций на счете 50-2 «Операционная касса».</i>	2	
	38			
	39	<i>Отражение кассовых операций на счете 50-3 «Денежные документы».</i>	2	
	40			
	<b>Самостоятельная работа:</b>		2	2
	Сообщение на тему: «Книга учета бланков строгой отчетности».			
<b>Тема 4.2.</b> Учет операций по расчетным счетам.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	2
	41	Документальное оформление и учет операций на расчетном счете.	1	
	42	Порядок открытия расчетного счета.	1	
	43	Синтетический учет операций на расчетном счете.	2	
	44			
	45	Оформление и порядок учета поступления наличных денежных средств.	2	
	46			
	47	Оформление и порядок учета выдачи наличных денежных средств.	2	
	48			
	49	<i>Порядок проведения инвентаризации кассы.</i>	2	
	50			
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	<i>51-52 Оформление приходных документов.</i>		2	
	<i>53-54 Оформление расходных документов.</i>		2	
	<i>55-56 Составление кассового отчета.</i>		2	
	<i>57-58 Оформление акта инвентаризации кассы.</i>		2	
	<i>59-60 Отражение недостачи и излишек на счете.</i>		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>		10	
	Изучить документы торгового предприятия по приходу и выбытию денежных средств в главную кассу.			
Составить алгоритм: «Порядок составления кассового отчета».				
Ознакомиться с счетами торгового предприятия, используемыми для учета денежных средств в кассе и расчетном счете.				
Ознакомление с актом ревизии кассы.				
Составить алгоритм: «Порядок проведения инвентаризации кассы».				

<b>Раздел 5. Оплата труда.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 5.1. Оплата труда.</b>		<b>6</b>	
<b>Содержание учебного материала</b>			
61-62	Виды, формы, системы оплаты труда. Документация по учету оплаты труда.	2	2
63-64	Порядок начисления пособий по временной нетрудоспособности. Порядок начисления отпускных.	2	
65-66	Учет удержаний из заработной платы.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
67-68 Начисление заработной платы.		2	
69-70 Начисление пособий по временной нетрудоспособности.		2	
71-72 Начисление отпускных.		2	
<b>Самостоятельная работа:</b>		4	
Изучить виды и формы заработной платы торговых предприятий г. Салават. Начислить заработную плату на основании данных торговых предприятий.			
Составить кроссворд по теме «Учет труда и заработной платы».			
Дифференцированный зачет.			
<b>Всего:</b>		<b>72/108</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия:

учебного кабинета: основы бухгалтерского учета;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочие места по количеству обучающихся;

-комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия:

- коллекция демонстрационных плакатов: единый план счетов, 4 типа изменений баланса под влиянием хозяйственных операций, система налогов и сборов РФ, требования к оформлению документов, виды, формы и системы оплаты труда;

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, логико-смысловая модель;

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Русалева А.А., Богаченко В.М., «Теория бухгалтерского учета»/ СПО, Феникс, Ростов-на-Дону, 2008, стр.406

2. Богаченко В.М., Кириллова Н.А., «Бухгалтерский учет» // СПО, Феникс, Ростов-на-Дону, 2008, стр.478

3. Микицей М.В., «Учет и отчетность в торговле», 2007, Ростов-на-Дону, Феникс, стр. 384

4. Налоговый кодекс РФ, части I и II, Москва, ИНФРА-М, 2006г., стр.656

5. Федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете» от 21.11.1996г., № 129-ФЗ

6. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организация» (ПБУ 1/98), утвержденное Приказом МФ РФ от 09.12.1998г. № 60-н

7. ПБУ «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99) от 060799 № 43-н

8. Кондраков И.П., «Бухгалтерский учет», Москва: ИНФРА-М, 2005г.

9. Козлова Е.П., Бабченко Т.Н., Галанина Е.П., «Бухгалтерский учет в организациях», Москва, Финансы и статистика, 2007г.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.buhgalteria.ru/>

2. [www.audit-it.ru](http://www.audit-it.ru)

3. [azbookaeko.narod.ru](http://azbookaeko.narod.ru)

4. [www.glavbukh.ru](http://www.glavbukh.ru)

5. [gosfinansy.ru](http://gosfinansy.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b>	
Составлять корреспонденцию счетов	Выполнение индивидуальных заданий
Составлять бухгалтерский баланс	Защита практического занятия
Рассчитать налог на прибыль, НДС, НДФЛ, Акцизы	Выполнение индивидуальных заданий
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Защита практического занятия
Оформлять документы по кассовым операциям	Защита практического занятия
Начислять заработную плату, пособие по временной нетрудоспособности и отпускные	Выполнение индивидуальных заданий
<b>знать:</b>	
Нормативно-правовую базу бухгалтерского учета	Тестирование
Счета бухгалтерского учета, их строение	Выполнение индивидуальных заданий
План счетов бухгалтерского учета	Тестирование
Строение и содержание бухгалтерского баланса РФ	Тестирование
Налоги и сборы РФ	Тестирование
Учет товарно-материальных ценностей на торговом предприятии	Выполнение индивидуального задания
Учет денежных средств	Выполнение индивидуального задания
Виды, формы, система, документация по оплате труда и порядок начисления	Тестирование
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачёт



## **6. Приложение №2**

### **6.1. Профессиональные и общие компетенции.**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Продажа непродовольственных товаров.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

2. Продажа продовольственных товаров.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.



Протшнуровано и пронумеровано 18 листов

Заведующий филиалом ГБУОУ УКИП и С. Ишя Н.Ф.Чупина



Госкомитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер - кассир  
(на базе 11 классов)

Профиль: социально - экономический

«РАССМОТРЕНО»:  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК

Салмиярова Л. М.

Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»:  
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
Н. Ф. Чупина  
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»:  
Заведующий учебной частью  
Е.В. Воронкова  
«31» августа 2020 г.

**Организация-разработчик:** филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

**Разработчик:** Пищяева Ольга Юрьевна, преподаватель высшей категории.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОПД.03 Организация и технология розничной торговли, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

**Организация-разработчик:** филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан

**Разработчик:** Пищяева Ольга Юрьевна, преподаватель высшей категории.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

1.1. Область применения программы общепрофессиональной дисциплины.

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.3. Цель и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины.

1.4. Количество часов на освоение общепрофессиональной дисциплины.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы.

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1.**

5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

### **6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2.**

6.1. Пояснительная записка распределения вариативной части ОП.03 Организация и технология розничной торговли.

### **7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3.**

7.1. Профессиональные и общие компетенции.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

## **ОП. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ**

### **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (далее программа ОПД) – является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) филиала ГБПОУ УКИПиС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер – кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий: 38.00.00 Экономика и управление, разработанная в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих:

**Продавец продовольственных товаров,  
Продавец непродовольственных товаров,  
Контролер – кассир.**

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

### **1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### **1.3. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

#### **Базовая часть**

В результате освоения дисциплины студент должен

#### **уметь:**

- устанавливать вид и тип предприятия торговли по идентифицирующим признакам;
- определить критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.

#### **знать:**

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических перепланировок предприятий торговли;
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;

- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности товарооборота;
- технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**ПК 1.1.** Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

**ПК 1.2.** Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

**ПК 2.1.** Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

**ПК 2.3.** Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

**ПК 3.2.** Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

**ПК 3.3.** Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

**ПК 3.4.** Оформлять документы по кассовым операциям.

## **Вариативная часть (34 часа)**

### **знать:**

- терминологию торгового дела;
- формы и функции торговли;
- объекты и субъекты современной торговли;
- характеристики оптовой и розничной торговли;
- классификацию торговых организаций;
- идентификационные признаки и характеристики торговых организаций различных типов и видов;
- структуру торгово-технологического процесса;
- принципы размещения розничных торговых организаций;
- устройство и основы технологических планировок магазинов;
- технологические процессы в магазинах;
- виды услуг розничной торговли и требования к ним;
- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей;
- номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения;
- структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;
- назначение и классификацию товарных складов;
- технологию складского товародвижения.
- формирование ассортимента товаров в розничной торговле;
- задачи и методы изучения покупательского спроса;
- основные виды рекламных средств и их характеристики.

### **уметь:**

- определять виды и типы торговых организаций;
- устанавливать соответствие вида и типа розничной торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания.

## **1.4. Количество часов на освоение общепрофессиональной дисциплины**

Учебным планом для данной дисциплины определено: обязательная аудиторная нагрузка студента составляет **60 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем общепрофессиональной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
Итоговая аттестация	дифференци рованный зачет



## 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины «Организация и технология розничной торговли»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Розничная торговая сеть.</b>		<b>20</b>		
<b>Тема 1. 1. Виды розничной торговой сети, ее размещение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.	
	1	Сущность и задачи торговли. Виды розничной торговой сети. Специализация и типизация розничной торговой сети.		<b>4</b>
	2	<i>Размещение розничной торговой сети. Понятие частных и муниципальных форм собственности.</i>		
	<b>Практические занятия:</b>			<b>6</b>
	3	<b>Практическое занятие №1.</b> «Розничная торговая сеть».		
	4	<b>Практическое занятие №2.</b> «Идентификация и определение вида и типа предприятия розничной торговли в соответствии с ГОСТ Р 51773-01 «Розничная торговля. Классификация предприятий».		
	5	<b>Практическое занятие №3.</b> Отработка методов определения качества услуг в соответствии с ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли» и ОСТа 28-002-2000 «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества услуг». Отработка навыков работы с нормативной документацией. Решение коммерческих ситуаций.		
<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Экскурсия на торговое предприятие, ответить на вопросы, определить правильность размещения РТП на примере торговых предприятий г. Салавата. Приведите примеры форм собственности торговых предприятий г. Салавата. Написание рефератов по темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные торговые и технологические функции предприятий розничной торговли.</li> <li>• Характеристика розничных торговых предприятий по их видам и особенностям устройства.</li> <li>• Характеристика и условия применения возможных вариантов планировки торгового зала магазина.</li> </ul>		<b>5</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров в магазинах.</li> <li>• Элементы закупочной работы. Формы и методы доставки товаров, применяемые при завозе в розничную торговую сеть.</li> </ul> <p>Определение критериев конкурентоспособности на основе покупательского спроса.</p>		
<b>Тема 1. 2. Виды торговых зданий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>10</b>
	6	<i>Виды, классификация торговых зданий и сооружений, требования к ним. Состав и взаимосвязь помещений магазина.</i>	<b>4</b>
	7	Требования к устройству и планировке торгового зала магазина. Виды планировок торгового зала.	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>
	8	<b>Практическое занятие №4.</b> Ознакомление с планировкой предприятий розничной торговли. Оценка технологического решения торговых помещений.	
	9	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение торговых ситуаций, связанных с определением состава функциональных групп помещений магазина. Их взаимосвязи.	
	10	<b>Практическое занятие №6.</b> «Расчет экспозиционной и демонстрационной площади торгового зала».	
<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>• Составление отчета об экскурсии, черчение планировки торгового зала магазина.</li> <li>• Работа с нормативными документами, инструктивными материалами.</li> </ul> <p>Подготовка к зачету.</p>		<b>5</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
<b>Раздел 2. Маркетинг и менеджмент в торговле.</b>			<b>20</b>
<b>Тема 2.1. Маркетинговая деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>
	11	<i>Сущность и значение маркетинговой деятельности. Маркетинговая классификация товаров.</i>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия:</b>		не предусмотрены
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		<b>1</b>
<b>Тема 2.2. Рекламная</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>
	12	<i>Рекламные средства, их классификация. Характеристика специальных рекламных</i>	<b>2</b>

деятельность		<i>материалов. Витрины, их характеристика.</i>		ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	13	<b>Практическое занятие №7</b> по теме: «Виды и средства торговой рекламы, специальные рекламные материалы (составление рекламы на товар)».		
		<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>Оформление презентации: «Роль рекламы в торговле»; подготовка сообщения по темам: «Основные элементы рекламных средств, специальных рекламных материалов».</li> </ul>	<b>2</b>	
Тема 2.3. Маркетинговое понятие товара		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	14	<i>Критерии конкурентоспособности товара. Задачи и методы изучения покупательского спроса.</i>	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	15	<b>Практическое занятие №8.</b> <i>Определение конкурентоспособности предприятий розничной торговли на основе покупательского спроса (на примере конкретного предприятия).</i>		
	16	<b>Практическое занятие №9.</b> <i>Анкетирование покупателей для изучения покупательского спроса (на конкретный товар).</i>		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>Выбор логотипов товаров товаропроизводителей Республики Башкортостана, подготовка презентацию данной работы.</li> </ul> Составление анкеты для изучения покупательского спроса.	<b>3</b>		
Тема 2.4. Понятие о торговом ассортименте		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	
	17	Виды торгового ассортимента (простой и сложный, торговый и промышленный). Формирование ассортимента товаров в магазине.	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1.
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>	
	18	<b>Практическое занятие №10</b> по теме: Формирование ассортимента товаров в магазине.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> </ul>	<b>2</b>		

	Сравнение простого и сложного ассортимента товара на примере одной товарной группы.			ОК 2. ОК 5.
<b>Тема 2.5. Торговое обслуживание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	19	Термины и определения. Режим работы предприятий торговли. Права и обязанности покупателей. Методы продажи товаров. Прогрессивные формы торговли, внемагазинная торговля. Дополнительные услуги. Требования, предъявляемые к услугам торговли. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	20	<b>Практическое занятие №11</b> по теме: Торговое обслуживание.		ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>Анализ производственных ситуаций.</li> <li>Написание рефератов по изученной теме.</li> </ul> Ответы на вопросы после параграфа.		<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Технология товароснабжения розничной торговой сети.</b>			<b>8</b>	ПК 1.1.
<b>Тема 3.1. Товароснабжение розничной торговой сети</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	ПК 1.2.
	21	<i>Товароснабжение понятие. Факторы, влияющие на организацию товароснабжения. Характеристика форм доставки товаров.</i>	<b>2</b>	ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	22	<i>Практическое занятие №12. Разработка модели эффективного технологического процесса торгового предприятия (различных форматов). Составление маршрутов товароснабжения розничной торговой сети.</i>		ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих поставку товаров.</li> </ul> Чертеж кольцевого и маятникового маршрутов доставки товара.		<b>2</b>	
<b>Тема 3.2. Сущность и значение закупочной работы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	23	Понятие хозяйственных связей, договора доставки. Закупка товаров. Правила приемки грузов к перевозке, укладки грузов.	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2.
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2.
	24	<b>Практическое занятие №13.</b> Источники поступления товаров (исследовать организацию товароснабжения торговых предприятий г. Салават). Расчет		

	норматива товарных запасов.		ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>Составление презентации.</li> <li>Составление алгоритмов по теме: «Формы доставки товаров».</li> </ul> Ответы на вопросы параграфа.	<b>2</b>	
<b>Раздел 4. Тара и тарные операции в магазине.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 4.1. Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	25 <i>Понятие упаковки и тары. Значение упаковки и тары. Характеристика основных видов тары. Требования, предъявляемые к качеству тары.</i>		
	<b>Практические занятия:</b>	не предусмотрены	
<b>Раздел 5. Технология приемки товаров в магазине.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 5.1. Правила приемки товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	26 <i>Организация приемки товаров, сроки приемки. Характеристика сопроводительных документов. Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству.</i>		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	<b>Практические занятия:</b>		
	27 <i>Практическое занятие №14. Составление акта приемки товара и акта об установленном расхождении по - количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей. Определение массы «нетто» и «брутто» товара, определение завеса тары и его оформление.</i>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>Составление презентации по изученной теме.</li> </ul> Подготовка реферата на тему: «Преимущества новых видов тары и упаковки товаров».	<b>1</b>	ОК 1. ОК 2. ОК 5.
<b>Раздел 6. Технология хранения и подготовки товаров к продаже. Технология размещения и выкладки товаров.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	

<b>Технология хранения, размещения и выкладки товаров в магазине</b>	28	<i>Правила хранения, размещение товаров на хранение. Требования к хранению отдельных видов товаров. Подготовка товаров к продаже. Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале.</i>		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	<b>Практические занятия:</b>		не предусмотрены	
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</li> <li>• Подготовка презентации: «Основные элементы процесса продажи».</li> <li>• Анализ производственных ситуаций.</li> <li>• Написание реферата «Виды упаковочных материалов в торговле» и подготовка к его защите.</li> </ul> Заполнение сравнительной таблицы сроков годности и сроков хранения отдельных видов товаров.		1	
<b>Раздел 7. Защита прав потребителей и государственный контроль в торговле.</b>			<b>2</b>	ПК 1.1.
	<b>Содержание учебного материала:</b> <i>(лекционные занятия не предусмотрены)</i>		-	ПК 1.2.
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	29	<i>Практическое занятие №15. Решение торговых ситуаций с применением закона «О защите прав потребителей».</i>		ОК 1. ОК 2. ОК 5.
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Составление презентацию по теме. Подготовка к зачету.		<b>2</b>	
	30	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>		<b>60</b>	
	<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП. 03 Организация и технология розничной торговли**

##### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, читального зала библиотеки с компьютером с доступом в Интернет.

##### **Оборудование кабинета:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий «Технология розничной торговли»;
- видеотеку по курсу;
- образцы упаковочных материалов;
- образцы различных видов рекламы;
- образцы ценников;
- образцы сопроводительных документов;
- торговый инвентарь для проверки качества, для подготовки товаров к продаже, для выкладки товаров, инвентарь контролера-кассира.

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

##### ***Законодательные и нормативные акты:***

1. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (принят ГД РФ 18.12.2009).
2. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» ( с изм. и доп., вступающих в силу с 01. 01. 2010).
3. Постановление Правительства РФ от 21.07.1997 № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам».
4. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о без возмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектности».
5. Постановление Пленума Верховного Суда РФ от 29.09.1994 № 7 «О практике рассмотрения судами дел о защите прав потребителей».

6. Постановление Правительства РФ от 17.05.1996 № 595 «О внесении изменений и дополнений в Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров».
7. Постановление Правительства РФ от 06.06.1998 № 569 «Об утверждении Правил комиссионной торговли непродовольственными товарами».
8. Письмо Роспотребнадзора от 12.10.2007 № 0100/10281-07-32 «О контроле за соблюдением Правил продажи товаров дистанционным способом».
9. Письмо Роспотребнадзора от 04.02.2010 № 01/1475-10-32 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
10. Письмо Роспотребнадзора от 11.03.2005 № 0100/1745-05-32 «О направлении информационного материала по защите прав потребителей».
11. Письмо Роспотребнадзора от 17.03.1994 № 1-314/32-9 «О примерных правилах работы предприятия розничной торговли и Основных требованиях к работе мелкорозничной торговой сети».
12. Методические рекомендации по учету и оформлению операций приема, хранения и отпуска товаров в организациях торговли.

***Учебные издания:***

1. Дашков Л. П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли: Учеб. пособие. – М.:, 2012.
2. Гранаткина Н. В., Товароведие и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие/- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. Ильина М. Г., Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Морган Р. Л. Искусство продавать: как стать профессионалом. Рабочая тетрадь. - М.: ОИЦ «Академия», 2011.
5. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для нач. проф. образования.- М.: ОИЦ «Академия», 2014.
6. Пешкова Е.П. Маркетинговый анализ в деятельности фирмы: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.
7. Покровский Б.С. Технология розничной торговли: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2012.
8. Технология розничной торговли: учебн. пособие, под ред. Л.А. Брагина – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
9. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/; под ред. А. Н. Неверова и Т. И. Чалых.- 9-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.



***Дополнительные источники:***

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.
2. Борисова О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли: Учеб. пособие. – М.: ОИЦ «Академия», 2010.
3. Красовский П.А. Товар и его экспертиза: М.: Центр экономики и маркетинга, 2010.
4. Серебренецкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2011.

***Интернет-ресурсы:***

- Российское образование. Федеральный образовательный портал...- [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
- «Открытый класс» - образовательные сообщества - [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru)
- Фестиваль педагогических идей - [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru)
- Завуч - Сайт для учителей - [www.zavuch.info](http://www.zavuch.info)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### ОП. 03 Организация и технология розничной торговли

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований, сдачи дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;	Проведение сравнения, анализ полученных данных; Оценка выполнения практического задания по теме: Расчёт экспозиционной и демонстрационной площади торгового зала.
Определение критериев конкурентоспособности на основе покупательского спроса;	Оценка выполнения практического задания по теме: Понятие о торговом ассортименте. Оценка выполнения практического задания по теме: Методы продажи. Прогрессивные формы торговли
Применение правил торгового обслуживания и правил торговли в профессиональной деятельности.	Оценка выполнения и защита практического задания по теме: Торговое обслуживание; Тест по теме: Торговое обслуживание. Практическая работа по теме: Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Оценка выполнения самостоятельной работы по теме: Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
Услуги розничной торговли, их классификацию и качество;	Проверка и оценка внеаудиторного индивидуального задания по теме: «Виды розничной торговой сети»;
Виды розничной торговой сети и их характеристику;	Тест по теме: Розничная торговая сеть. Контрольная работа по теме: Розничная торговая сеть».
Типизацию и специализацию розничной торговой сети;	Проверка и оценка индивидуального задания, по теме: Специализация розничной торговой сети;
Особенности технологических планировок организаций торговли;	Контрольная работа по теме: Маркетинг в торговле. Оценка выполнения схемы планировки торгового зала;
Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;	Выполнение и защита самостоятельной работы по теме: Основы менеджмента;
Основы товароснабжения в торговле;	Проверка и оценка выполнения практической работы по теме: Товароснабжение розничной торговой сети. Контрольная работа по теме: Товароснабжение розничной торговой сети.
Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;	Оценка выполнения практических индивидуальных заданий, по теме: Тара, тарные операции. Технология приемки товаров в магазине. Контрольная работа по теме: Тара,

	тарные операции, приемки товаров по количеству и качеству;
Технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров;	Проверка и оценка практического занятия по теме: Технология хранения и подготовки товаров к продаже. Контрольная работа по теме: Приемка товаров в магазине. Самостоятельная работа по теме: Предварительная подготовка товаров к продаже.
Травила торгового обслуживания и торговли товарами;	Письменный опрос. Практическое занятие по теме: Правила оформления ценников. Тест по теме: Правила работы и правила продажи.
Требования к обслуживающему персоналу.	Оценка выполнения самостоятельной работы по теме: Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения общепрофессиональной дисциплины.



## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ №2

### 6.1. Пояснительная записка распределения вариативной части ОП. 03 Технология и организация розничной торговли.

В последнее десятилетие в жизни нашей страны произошли существенные изменения, связанные главным образом с дальнейшим укреплением рыночных экономических отношений в России и ее интеграцией в мировую экономическую систему. Потребительский рынок перешел в стадию насыщения, появилось большое число новых видов и разновидностей товаров. Изменилась розничная торговая сеть, технология торговли, появились новые виды и типы предприятий розничной торговли, формы товароснабжения и др.

Особое внимание в настоящее время уделяется безопасности товаров, обеспечение которой является обязательным и безусловным требованием для всех товаров на рынке. Произошли изменения в системе сертификации.

В условиях возрастающей конкуренции между торговыми предприятиями продавец является «лидером магазина»: он призван быть знатоком товара, должен правильно организовать продажу товаров, произвести расчет с покупателями и так повлиять на настроение покупателя, чтобы тот стал постоянным посетителем этого торгового предприятия. Квалифицированная и результативная работа продавца оказывает влияние на товарооборот и экономику торгового предприятия в целом.

В связи с запросами работодателей на результаты освоения ППКРС, с целью повышения качества овладения определенными компетенциями объем времени вариативной части в количестве **34 часов** использованы на изучение ОПД. 03 Технология и организация розничной торговли.

Задачей теоретического обучения является подготовка студентов к осознанному углублению профессиональных знаний по избранной профессии.

Вариативная часть в количестве **34 часов** была отведена на изучение следующих тем:

- Розничная торговая сеть – 4 часов.
- Маркетинг и менеджмент в торговле – 12 часов.
- Технология товароснабжения розничной торговой сети – 4 часа.
- Тара и тарные операции в магазине – 2 часа.
- Технология приемки товаров в магазине – 4 часа.
- Технология хранения и подготовки товаров к продаже – 2 часа.
- Технология размещения и выкладки товаров – 2 часа.
- Защита прав потребителей и государственный контроль в торговле – 2 часа.

Поэтому с учётом возросших требований, необходимости повышения уровня квалификации выпускаемых специалистов на рынке студентам необходимо

**уметь:**

- определять виды и типы торговых организаций;

- устанавливать соответствие вида и типа розничной торговой организации ассортименту реализуемых товаров, торговой площади, формам торгового обслуживания.

**знать:**

- терминологию торгового дела;
- формы и функции торговли;
- объекты и субъекты современной торговли;
- характеристики оптовой и розничной торговли;
- классификацию торговых организаций;
- идентификационные признаки и характеристики торговых организаций различных типов и видов;
- структуру торгово-технологического процесса;
- принципы размещения розничных торговых организаций;
- устройство и основы технологических планировок магазинов;
- технологические процессы в магазинах;
- виды услуг розничной торговли и требования к ним;
- составные элементы процесса торгового обслуживания покупателей;
- номенклатуру показателей качества услуг и методы их определения;
- структуру и функции складского хозяйства оптовой и розничной торговли;
- назначение и классификацию товарных складов;
- технологию складского товародвижения.
- формирование ассортимента товаров в розничной торговле;
- задачи и методы изучения покупательского спроса;
- основные виды рекламных средств и их характеристики.

## **7. ПРИЛОЖЕНИЕ № 3**

### **7.1. Профессиональные и общие компетенции**

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии **38.01.02 Продавец, контролер – кассир**, овладению профессиональными компетенциями и формированию общих компетенций.

**ПК 1.1.** Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

**ПК 1.2.** Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

**ПК 2.1.** Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

**ПК 2.3.** Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

**ПК 3.2.** Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

**ПК 3.3.** Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

**ПК 3.4.** Оформлять документы по кассовым операциям.

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

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

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

Прошнуровано и пронумеровано 23 листов

Заведующий филиала ГВНОУ УКНП и С ИЦ Н.Ф.Чупина





Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


**ОПД.04. Санитария и гигиена**

**программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**


**по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

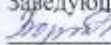
**( на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

«РАССМОТРЕНО»:  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК  
 Салмиярова Л. М.  
Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»:  
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
 Н. Ф. Чупина  
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»:  
Заведующий учебной частью  
 Е. В. Воронкова  
«31» августа 2020 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОПД. 04 Санитария и гигиена является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Разработчики:

Чупина Нина Федоровна – преподаватель высшей категории.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
- 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины
- 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.
- 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- 3.2. Информационное обеспечение обучения.

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1.**

- 5.1. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Санитария и гигиена

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**, входящей в состав укрупненной группы профессий **38.00.00 Экономика и управление**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих: Продавец продовольственных товаров, Продавец непродовольственных товаров, Контролер-кассир.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен

#### уметь:

- соблюдать санитарные правила для организации торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

#### знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала.

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

Выпускник, освоивший рабочую программу общепрофессиональной дисциплины, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**ПК 1.1.** Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

**ПК 1.2.** Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

**ПК 1.3.** Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

**ПК 2.1.** Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

**ПК 2.2.** Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

**ПК 2.3.** Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

**ПК 2.4.** Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

**ПК 2.5.** Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

**ПК 3.3.** Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента -54 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента- 36 часа;
- самостоятельной работы студента -18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины ОПД. 04 Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общие понятия о санитарии и гигиене в торговле</b>		2	
<b>Тема 1.1. Соблюдение санитарных норм и правил в торговле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	1. Общие понятия о санитарии и гигиене в торговле. Соблюдение санитарных норм и правил на рабочих местах при организации торговли. Ответственность за нарушение требований санитарии и гигиены.		
	<b>Практические занятия</b> – не предусмотрены	-	
	<b>Самостоятельная работа</b> - Составление санитарных требований на рабочие места при прохождении производственной практики.	2	
<b>Раздел 2. Химический состав пищевых продуктов</b>		8	
<b>Тема 2.1. Пища и ее значение для жизни человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1
	1. Пища и ее значение для жизни человека. Химический состав пищевых продуктов. Вода и минеральные вещества, значение в питании, содержание в продуктах. Понятие о скоропортящихся продуктах.		
	2. Белки, жиры, виды, значение в питании, содержание в продуктах. Влияние белков и жиров на сохраняемость продуктов.		
	3. Углеводы, витамины и прочие пищевые вещества. Содержание в продуктах, значение в питании, влияние на сохраняемость и пищевую ценность продуктов.		1
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Определение энергетической ценности продуктов. Решение задач по определению калорийности и усвояемости продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа</b> - Составить перечень скоропортящихся продуктов, условия их хранения и реализации. - Составление режима питания в соответствии с возрастом. Работа с таблицами по определению норм потребления пищевых веществ.	4	
<b>Раздел 3. Понятие о микроорганизмах.</b>		10	

<b>Тема 3.1.</b> Понятия о микроорганизмах, пищевых отравлениях, инфекциях, глистных заболеваниях.	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1	Морфология и физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микробы. Распространение микробов в природе, виды микробов. Положительная и отрицательная роль микробов в жизни человека. Условия развития микробов в пищевых продуктах.		1
	2	Пищевые инфекции, отравления источники распространения, меры предупреждения попадания микробов в продукты. Роль работников торговых предприятий в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний и соблюдении санитарно-эпидемиологических требований.		1
	3	Глистные заболевания. Меры предупреждения глистных заболеваний. Санитарные требования к приемке мяса, молока, рыбных продуктов. Прохождение медицинского осмотра, требования к содержанию рук работников ПОП.		1
	4	Санитарная оценка качества продуктов. Методы оценки качества, основные показатели качества разных групп товаров и факторов влияющие на них. Понятие о стандартах и сертификатах.		1
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Оценка качества продуктов органолептическим методом. Заключение о качестве в соответствии с требованиями стандарта.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		4	
	- Построение стандартов, виды стандартов, их назначение. - Правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. Проверка качества, комплектности, маркировки продовольственных и непродовольственных товаров			
	<b>Раздел 4. Гигиена труда</b>			<b>6</b>
<b>Тема 4.1.</b> Основы гигиены и санитарии в торговле.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях торговли. Производственных травматизм, виды травм на рабочих местах, меры предупреждения. Требования к личной гигиене персонала. Профилактика профессиональных заболеваний.		1
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Прохождение медицинского осмотра. Запрещенные заболевания в профессии. Вредные привычки человека и борьба с ними.		
	2	Санитарная одежда торгового работника, требования к санитарной одежде, обслуживание покупателей, консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	

	- Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка на торговом технологическом оборудовании. Проверка соблюдения условий и сроков хранения, реализации продаваемых товаров.		
<b>Раздел 5. Санитарные требования к торговым предприятиям.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Санитарные требования к устройству и содержанию торговых предприятий	<b>Содержание учебного материала</b> – не предусмотрено	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Санитарные требования к проектированию и строительству продовольственных магазинов, водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению, внутренней отделке и оборудованию. Санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий.		
	2 Меры по охране продуктов от загрязнения. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.		
	3 Санитарные требования к транспортировке, хранению товаров в пути. Размещение на хранение. Маркировка инвентаря, посуды, тары.		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>		
- Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ по теме: Санитарные требования к помещениям магазина.			
<b>Раздел 6. Классификация моющих средств</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	<b>Содержание учебного материала</b> – не предусмотрено	-	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1 Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Маркировка приготовленных растворов.		
	2 Санитарная обработка оборудования, инвентаря, пола на складах и торговом зале. Контроль за работой и санитарным состоянием торговых предприятий, виды контроля.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
- Перечень химических и физических методов дезинфекции, дезинсекции, дератизации. - Подготовка дезинфицирующих растворов для мытья рук, инвентаря, оборудования, полов. Меры по борьбе с мухами, тараканами, грызунами.			
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия:

учебного кабинета: санитарии и гигиены;

лаборатория: микробиологии, санитарии и гигиены;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-рабочие места по количеству студентов;

-комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия:

- коллекция демонстрационных плакатов: содержание пищевых веществ в продуктах, предупреждающие плакаты, размещение продуктов на хранение, транспортировка пищевых продуктов;

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, логико-смысловая модель;

-видеотека по курсу;

-учебные фильмы по некоторым разделам учебной дисциплины: серия «Среда обитания», «Транспортировка продуктов», «Размещение продуктов на хранение», «Выкладка товаров в торговом зале»;

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, микроскопы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-рабочие места по количеству студентов;

-приборы и посуда;

-набор продовольственных товаров;

-комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

-рабочие места в предприятиях торговли на учебно-производственных и базовых предприятиях.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены, учебное пособие для НПО, изд. «Академия», М., 2008г.

2. Мармузова Л.В., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, учебное пособие, Издательский центр «Академия», 2008г.

3. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. «Основы микробиологии, производственной санитарии, и гигиены». Изд центр «Академия» 2008г

4. Матюхина З.П. « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», учебник для нач. проф. образования Изд. центр «Академия» 2009г

5. <http://pedsovet.org>

6. <http://www.zavuch.info>

7. [festival.1september.ru](http://festival.1september.ru)

8. <http://ru.wikipedia.org>

9. <http://www.morb.ru>

10. [www.irorb.ru](http://www.irorb.ru)

11. <http://минобрнауки.рф/>

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиеническое требование безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 27.12.2010 (дополнение и изменение № 18), СанПин 2.4.25.2409-08
2. ГОСТ «Вода питьевая»
3. Гигиенические требования и контроль за качеством.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b>	
Соблюдать правила для организации торговли	Оценка профессиональных компетенций в рамках текущего контроля
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	Защита практической работы
Соблюдать правила личной гигиены и санитарные правила при организации рабочего места, подготовке товаров к продаже	Защита практической работы
Работать на трогово-технологическом оборудовании, уметь размещать продукты на хранение	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Защита практического занятия
Определять качество продуктов органолептическим методом, пользоваться стандартами	Защита выполненных индивидуальных заданий
<b>знать:</b>	
Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Оценка в рамках текущего контроля: результатов тестирования
Основные группы микроорганизмов	Оценка в рамках текущего контроля: результатов тестирования
Химический состав и пищевую ценность продуктов	Оценка в рамках текущего контроля: результатов тестирования
Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания, меры предупреждения	Защита практической работы
Условия и сроки хранения продуктов, возможные источники микробиологического загрязнения в торговых предприятиях	Оценка в рамках текущего контроля: результатов выполнения индивидуальных заданий
Санитарно-технологические требования к помещениям магазина, оборудованию,	Оценка в рамках текущего контроля: результатов выполнения

инвентарю, таре, санитарной одежде	индивидуальных домашних заданий
Требования к личной гигиене персонала	Оценка результатов работы на практических занятиях, выполнения индивидуальных проектных заданий
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения, маркировку	Оценка в рамках текущего контроля: результатов выполнения индивидуальных домашних заданий
Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценка результатов работы на практических занятиях, выполнения индивидуальных проектных заданий
Санитарные правила перевозки продуктов и реализации в магазине	Оценка результатов работы на практических занятиях.
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

## 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1

### 5.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в программу

Рабочая программа рассмотрена на заседании МК преподавателей и мастеров производственного обучения и утверждена на 20\_15\_\_ / 20\_16\_\_ уч.год с дополнениями и изменениями.

Протокол № 1 от « » \_\_\_\_\_ 20\_15\_\_ года.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

№ изменения, дата внесения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

Простуковано и пронумеровано 11 листов

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С И.Ф.Чупина



Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


**ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**


**по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

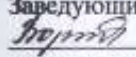
**( на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК  
 Салмиярова Л. М.  
Протокол № 1  
«28» августа 2020 г.



**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
 Н. Ф. Чупина  
«31» августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заведующий учебной частью  
 Е. В. Воронкова  
«31» августа 2020 г.

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОПД. 05 Безопасность жизнедеятельности является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, **служащих**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

**Организация разработчик:** филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

**Разработчик:** Бармин Владимир Леонидович - преподаватель-организатор ОБЖ

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1. Область применения программы.
- 1.2. Место дисциплины в структуре программы
- 1.3. Цели и задачи дисциплины
- 1.4. Рекомендуемое количество часов

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
- 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационное обеспечение обучения

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

- 5.1. Профессиональные и общие компетенции.

### 6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

- 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470) разработанная в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в Общепрофессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

### **Базовая часть**

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

### **Вариативная часть – «не предусмотрена»**

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 54 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов;  
 самостоятельной работы студента 18 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.**

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>14</b>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>18</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1.</b> <b>Введение в дисциплину «Безопасность жизнедеятельности»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.
	1	Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»	1	
	2	Здоровье и здоровый образ жизни.	1	
<b>Раздел 2.</b> <b>Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС.</b>	3	Факторы, способствующие укреплению здоровья.	1	ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.
	4	Общие понятия объектов экономики в условиях ЧС.	1	
	5	Общие принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС.	1	
	Самостоятельная работа		10	
	- Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме «Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени» - Работа с конспектами и Интернет-ресурсами по теме «Чрезвычайные ситуации военного и социально - политического характера» - Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме: «Единая система оповещения населения о возникновении ЧС» - Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме: « Коллективные средства защиты населения» - Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме: «Назначение и задачи гражданской обороны»			
<b>Раздел 3.</b> <b>Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности</b>	6	Общие сведения об опасностях.	1	ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.
	7	Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту	1	
<b>Раздел 4.</b>	8	Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного	1	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них</b>		времени.		ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.
	9	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	1	
	10	Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.	1	
	11	Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций Терроризм.	1	
	12	<b>Практическое занятие № 1</b> Изучение мероприятий по защите населения от негативных воздействий ЧС.	1	
	13	<b>Практическое занятие № 2</b> Изучение и отработка моделей поведения в условиях ЧС техногенного характера	1	
	14	<b>Практическое занятие № 3</b> Характеристика ЧС природного и техногенного характера	1	
<b>Раздел 5.Способы защиты населения от оружия массового поражения</b>	15	<b>Практическое занятие № 4</b> Характеристика ЧС социально – политического характера	1	ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.
	16	Оружие массового поражения и его поражающие факторы. Средства индивидуальной защиты населения.	1	
	17	Средства коллективной защиты населения. Типы и виды защитных сооружений. Типы и виды защитных сооружений.	1	
	18-19	<b>Практическое занятие № 5</b> Изучение первичных средств пожаротушения.	2	
	20-21	<b>Практическое занятие № 6</b> Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	2	
	Самостоятельная работа		5	
	- Ядерное оружие и его поражающие факторы - Химическое оружие иностранных армий - Биологическое оружие иностранных армий - Индивидуальные средства защиты органов дыхания, противогаз ПП-7 - Индивидуальные средства защиты наружных покровов			
<b>Раздел 6. Гражданская оборона</b>	22	Организационная структура гражданской обороны. Действия населения по сигналам оповещения.	1	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	5	
<b>и воинская обязанность.</b>	23	Национальная и военная безопасность РФ. Организационная структура Вооруженных Сил РФ.	1	ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.	
	24	Функции и задачи Вооруженных Сил РФ. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ. Государственные и воинские символы.	1		
	25	Виды современного стрелкового оружия. Виды современного стрелкового оружия.	1		
	26	Положение и порядок службы по призыву. Альтернативная военная служба.	1		
	27-28	<b>Практическое занятие № 7</b> Устройство АКС -74	2		
	29	<b>Практическое занятие № 8</b> Неполная сборка и разборка	1		
<b>Раздел 7. Основы первой помощи</b>	30	Общие правила оказания первой помощи при отсутствии сознания	1	ОК 1-3, 4-5, 7- 8 ПК 1.1-1.4. ПК.2.1-2.7. ПК 3.3-3.5.	
	31	Общие правила оказания первой помощи при остановке дыхания.	1		
	32	Общие правила оказания первой помощи при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Первая помощь при травмах и кровотечениях.	1		
	33	<b>Практическое занятие № 9</b> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	1		
	34-35	<b>Практическое занятие № 10</b> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при различных видах травм.	2		
	Самостоятельная работа				
	- Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме: «Как распознать сердечный приступ и вовремя оказать первую помощь до приезда врачей, алгоритм действий» - Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме: «Первая помощь при удушье» - Работа с источниками и Интернет-ресурсами по теме: «Первая помощь при обмороке»				3
36	<b>Дифференцированный зачет</b>	1			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета: безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- классная доска;

- комплект учебно-методической документации;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- плакаты, схемы; - образцы выполненных практических работ;

- комплект учебно-наглядных пособий;

- раздаточный материал: алгоритмы, обучающие тексты, проблемные производственные ситуации, профессиональные ситуационные задачи, технологические карты, тесты, логико-смысловые модели;

**Технические средства обучения:** оборудованное место для стрельбы из пневматической винтовки, компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. – М.: Колос, ИПР СПО, 2002.

2. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Форум, 2010.

3. Арустамов А.Э., Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Academia, 2010.

4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования. – М.: Academia, 2010.

##### **Дополнительные источники:**

1. Алтунин А.Т., Гражданская оборона: учебное пособие /Под.ред. А.Т. Алтунина. - М.: 2005.

2. Артюнина Г.П., Игнаткова С.А. Основы медицинских знаний: Здоровье, болезнь и образ жизни. – М.: Изд-во «Академический проспект», 2004.

3. Арустамов Э.А., Безопасность жизнедеятельности / Э.А. Арустамов. - М.: Изд.центр Акад., 2005.

4. Бароненко В.А., Рапопорт Л.А. Здоровье и физическая культура студента / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. – М.: Альфа – М, 2003.

5. Белов С.В., Безопасность жизнедеятельности: учеб.для вузов / Под общ. ред. Белова С.В. 2-е изд., испр. и доп./ С.В. Белов, А.Ф. Козьяков, Л.Л. Морозова, А.В. Ильницкая. – М.: Академия, 2007.

6. Вайнер Э.Н., Введение в валеологию: метод. пособие / Э.Н. Вайнер.-Липецк, 1999.

7. Кукин П.П., Лапин В.Л. Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда): Учебное пособие для вузов / П.П.Кукин В.Л. Лапин Н.Л. Пономарев. - М.: Высш. шк., 2001.

8. Микрюков В.Ю. Обеспечение безопасности жизнедеятельности, В 2 кн. Кн 1 Коллективная безопасность: учебное пособие / В.Ю. Микрюков. - М.: Высш. шк., 2004.

9. Микрюков В.Ю. Обеспечение безопасности жизнедеятельности, В 2 кн. Кн. 1 Личная безопасность: учебное пособие / В.Ю. Микрюков. - М.: Высш. шк., 2004.

10. Михайлов Л. А. Безопасность жизнедеятельности / Л.А. Михайлов, В.П. Соломин. – Питер, 2006.

11. Русак О.Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. / О.Н. Русак, К.Р. Малаян, Н.Г. Занько. – СПб.: Издательство «Лань», 2001.
12. Хван Т.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие для студентов вузов / Т.А. Хван, П.А. Хван. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://eun.tut.su>
2. <http://lib.khspu.ru/index.php?dn=link&to=open&id=91>
3. <http://static.dstu.edu.ru/ntb/str/bshd.html>
4. <http://www.bezzhd.ru/>
5. <http://www.school-obz.org/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекций и практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе практических занятий: анализ производственных ситуаций; защита практического задания; практические занятия, семинары;
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: презентация и защита практического задания; практические занятия, семинары;
применять первичные средства пожаротушения;	оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары;
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе занятий: презентация и защита практического задания; практические занятия, семинары; практические занятия, семинары;
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары;
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	практические занятия, семинары;
оказывать первую помощь пострадавшим.	практические занятия, семинары;
<b>Знания:</b>	
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	оценка в рамках текущего контроля: анализ производственных ситуаций; составление тезисов; практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;



основы военной службы и обороны государства;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям НПО;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	практические занятия, семинары, индивидуальная самостоятельная работа.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

## **5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1**

### **5.1. Профессиональные и общие компетенции.**

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир овладению профессиональными компетенциями и формированию общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

#### ВПД 1 Продажа непродовольственных товаров

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

#### ВПД 2 Продажа продовольственных товаров.

ПК.2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

#### ВПД 3. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

ПК.3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

## 6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

### 6.1 Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу.

Рабочая программа рассмотрена на заседании МК преподавателей и мастеров производственного обучения и утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ уч.год с дополнениями и изменениями.

Протокол № 1 от « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Старший мастер \_\_\_\_\_

№ изменения, дата внесения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

Прошнуровано и пронумеровано 111 листов  
Заведующий филиалом ГБПОУ УКИЦ ЧС Ищя Н.Ф.Чупина



Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса  
в городе Салават Республики Башкортостан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**


**ФК.00. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**


**по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир**

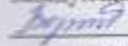
**( на базе основного общего образования)**

**Профиль: социально-экономический**

**«РАССМОТРЕНО»:**  
Методической комиссией  
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С  
Председатель МК  
 Салмиярова Л. М.  
Протокол № 1  
«31» августа 2020 г.



**«УТВЕРЖДАЮ»:**  
Заведующий филиала  
ГБПОУ УКИП и С  
 Н. Ф. Чупина  
«31» августа 2020 г.

**«СОГЛАСОВАНО»:**  
Заведующий учебной частью  
 Е. В. Воронкова  
«31» августа 2020 г.

**Рабочая** программа учебной дисциплины ФК «Физическая культура» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

**Организация разработчик:** филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

**Разработчик:** Бармин Владимир Леонидович – преподаватель физической культуры.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

1.4. Профильная составляющая (направленность) дисциплины

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

## 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен:

### Уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья. Достижения жизненных и профессиональных целей;

### Знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни

## 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Выпускник, освоивший **ФК.00. «Физическая культура»** должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <\*>.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.



Рабочая программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
практические занятия	38
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ФК. 00Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Тема 1: Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1-2	Основы здорового образа жизни	2	
	3-4	Обучение технике бега на короткие дистанции	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
— Здоровое питание; — Влияние условий окружающей среды на здоровье				
<b>Тема2. Легкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			1
	<b>Практическая часть</b>		<b>14</b>	
	5	Обучение техники высокого старта	1	
	6	Обучение техники низкого старта	1	
	7	Обучение техники стартового разгона	1	
	8	Обучение техники финиширования	1	
	9	Совершенствование техники высокого старта	1	
	10	Совершенствование техники низкого старта	1	
	11	Совершенствование техники стартового разгона	1	
	12	Совершенствование техники финиширования	1	
	13-14	Совершенствование техники бега на 60 метров	2	
	15-16	Совершенствование техники бега на 100м	2	
	17-18	Сдача контрольных нормативов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		6	
— Общие требования безопасности на занятиях легкой атлетики;				
— Предупреждение травматизма на занятиях легкой атлетики;				
— Пульсовой режим на занятиях легкой атлетики; — История легкой атлетики как вид спорта;				
<b>Тема3. Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	2
	<b>Практические занятия</b>			
19	Правили игры в волейбол	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	20	Техника безопасности при игре в волейбол	1	
	21	Совершенствование техники передачи, подачи, нападающего удара	1	
	22	Совершенствование техники передачи, подачи, нападающего удара	1	
	23	Совершенствование техники передачи, подачи, нападающего удара	1	
	24	Совершенствование техники приема мяча двумя руками с низу	1	
	25	Совершенствование техники приема мяча двумя руками снизу, тактики нападения	1	
	26	Совершенствование тактики нападения, защиты	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		4	
	— Знать правила соревнований, элементарные навыки судейства			
	— Выполнение упражнений на дыхание			
	— Подготовка к выполнению и к сдаче контрольных нормативов			
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
<b>Лыжная подготовка</b>	<b>Практические занятия</b>			
	27	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные	1	
	28	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные	1	
	29	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные	1	
	30	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные	1	
	31	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные	1	
	32	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные	1	
	33	Выполнение контрольно-тестовых заданий	1	
	34	Выполнение контрольно-тестовых заданий	1	
	<b>Самостоятельная подготовка</b>		4	
	— Особенности лыжной гигиены			
	— Выполнение комплекса упражнений для рук и ног			
	Катание на лыжах и коньках в свободные и выходные дни			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 5</b> <b>Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	35 Ритмическая гимнастика	1	
	36 Ритмическая гимнастика	1	
	37 Дыхательная гимнастика	1	
	38 Дыхательная гимнастика	1	
	39-40 Дифференцированный зачет	2	
	<b>Самостоятельная подготовка</b>	4	
	— Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания — Составление и проведение комплексов упражнений для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата		
	<b>Всего</b>	<b>60</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала и спортивной(площадки),удовлетворяющих требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02).

Оборудование спортивного зала:

Учебно-практическое оборудование по гимнастике:

- стенка гимнастическая
- перекладина
- скамейка гимнастическая жесткая
- стойка для штанги
- штанги тренировочные
- коврик гимнастический
- маты гимнастические
- скакалка гимнастическая
- палка гимнастическая
- обруч гимнастический легкая атлетика:
- эстафетные палочки
- флажки разметочные на опоре
- лента финишная спортивные игры:
- щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
- мячи баскетбольные
- сетка для переноса и хранения мячей
- жилетки игровые с номерами
- стойки волейбольные универсальные
- сетка волейбольная
- мячи волейбольные
- сетка для переноски и хранения баскетбольных мячей
- табло перекидное
- жилетки игровые с номерами

Инвентарь лыжника:

- лыжи для гонок
- лыжные крепления
- обувь лыжника

Оборудование спортивного стадиона (площадки):

- беговые дорожки
- ворота для мини-футбола
- сетка для ворот мини-футбола
- мячи футбольные

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

*Спортивный инвентарь и оборудование спортивного зала:*

№ п/п	Спортивный инвентарь, оборудование	Единицы измерения	Кол-во
1.	Коврики гимнастические	Шт.	30
2.	Скамейки гимнастические	Шт.	6
3.	Стенки гимнастические	пролеты	15
4.	Гантели от 1 до 5 кг	комплект	15
5.	Скакалки	Шт.	35
6.	Фитболы	Шт.	30
7.	Резиновый амортизатор	Шт.	30
8.	Секундомеры	Шт.	2
9.	Аптечка для оказания медицинской помощи	Шт.	1

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы  
Нормативная литература:

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015), зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29749)

Бишаева А.А. Примерная программа учебной дисциплины «Физическая культура» для профессий начального профессионального образования. - ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России, 2008.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03 от 23.07.2008 №45, с изменениями Главного государственного санитарного врача РФ от 04.03.2011 N17.

#### **Основная литература:**

Лях В.И. Физическая культура: учебник для учащихся 10—11 кл. общеобразовательных учреждений. - М.: 2007. - 237 с.

Дополнительная литература:

Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2004.

Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2004.

Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.

Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб.пособие для вузов. — М., 2006.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Проведение практических занятий; физических занятий экспертная оценка выполнения практического задания
выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, здоровья и функциональных возможностей своего организма	экспертная оценка выполнения практического задания
<b>Знания:</b>	
влияние оздоровительных систем физического воспитания на общекультурное. Профессиональное. Социальное развитие человека укрепления здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	экспертная оценка выполнения практического задания



**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ  
ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ  
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ  
ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

**Примечание.** Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются комиссией физического воспитания с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

Прошнуровано и пронумеровано 14 листов

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИН и С. Шура Н.Ф.Чупина

