

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211-G0.52.00-2007

(позначення стандарту)

Професія: контролер-касир

Код: 4211

Кваліфікація: 3,2,1 категорія

Видання офіційне
Київ 2007

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від “29” серпня 2007р. №771

ПОГОДЖЕНО
Міністерство праці та соціальної політики України
від “29” серпня 2007р

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 4211-G0.52.00-2007
(позначення стандарту)

Професія: контролер-касир

Код: 4211

Кваліфікація: 3, 2, 1 категорія

Видання офіційне
Київ
2007

АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ:

Політіков В'ячеслав Борисович	-	методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області
Боровська Наталія Павлівна	-	директор професійно-технічного училища № 15 м.Дніпродзержинська
Торговицька Ельвіра Миколаївна професійно-	-	заступник директора технічного училища № 15 м.Дніпродзержинська
Гончарова Ліна Іванівна	-	методист професійно-технічного училища № 15 м.Дніпродзержинська
Іволжатова Надія Сергіївна	-	заступник директора навчально - виробничого центру № 2 м.Дніпропетровська
Васильєва Валентина Олексіївна	-	директор професійно – технічного училища № 62 м. Кривого Рогу
Донченко Ірина Леонідівна	-	заступник директора професійно – технічного училища № 15 м. Дніпродзержинська
Умеренко Олена Володимирівна	-	майстер виробничого навчання професійно - технічного училища № 15 м. Дніпродзержинська
Циганок Людмила Миколаївна	-	викладач вищої категорії професійно - технічного училища № 15 м. Дніпродзержинська
Торговицький Олександр Олександрович	-	викладач інформаційних технологій професійно – технічного училища № 15 м. Дніпродзержинська
Сенькін Олександр Вікторович	-	регіональний директор по виробництву ДП «Гарантія-маркет»

Науковий консультант :

Швець В.Я. – директор Дніпродзержинського інституту економіки та менеджменту ім. Северина Наливайка, доктор економічних наук, професор.

Рецензенти :

Соломатін О.С. - директор Дніпродзержинського міського центру зайнятості

Літературні редактори :

Подчезерцева Л.І. – методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області.

Технічний редактор :

Політіков В.Б. – методист вищої категорії навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області

Керівники проекту :

Корнієнко М.М. – директор навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області

Політіков В.Б. – методист вищої категорії навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області

Загальні положення

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії “Контролер-касир” 3,2,1 категорії розроблено відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 та ст. 32 Закону України „Про професійно-технічну освіту” (103/98-ВР) є обов’язковим для виконання усіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників або забезпечують підготовку (підвищення кваліфікації), кваліфікованих робітників незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійно-технічного навчального закладу;
- типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання, передбачених типовим навчальним планом;
- критерії кваліфікаційної атестації випускників;
- перелік основних обов’язкових засобів навчання;
- список рекомендованої літератури.

У професійно-технічних навчальних закладах першого атестаційного рівня тривалість професійної підготовки на 3 категорію складає 796 годину, на 2 категорію – 544 години, на 1 категорію – 559 годин.

У професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, яку набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з професії контролера-касира, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50 % за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення предметів за потребою ринку праці (“Техніка пошуку роботи”, “Ділова етика і культура спілкування” та ін.).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (ДКХП), випуск 65, „Торгівля та громадське харчування”, Краматорськ, 2005 рік, досягнень науки і техніки, впровадження сучасних

технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок продавця продовольчих товарів. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників, “Загальні положення”, п.7, вип. 1, розділ 2, Краматорськ, 2005р.

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Професійно-технічний навчальний заклад, підприємство, установа, організація мають право відповідно до змін у техніці, технологіях, організації праці тощо самостійно визначати варіативний компонент змісту професійно-технічної освіти у робочих навчальних планах (до 20 відсотків у межах загального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 відсотків навчального предмета і виробничого навчання). Зміни затверджуються згідно з діючою нормативною базою.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалість 45 хвилин;

урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;

навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;

навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин;

навчальний семестр, тривалість якого визначається навчальним планом;

навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Після завершення навчання кожний учень/слухач повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні/слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною шкалою оцінювання навчальних досягнень учнів/слухачів. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня „кваліфікований робітник” відповідного розряду можливе за умови отримання учнем/слухачем не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особа, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний

рівень „кваліфікований робітник” з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень „кваліфікований робітник”, видається диплом, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211-G0.52.00-2007

(позначення стандарту)

Професія: контролер-касир

Код: 4211

Кваліфікація: 3 категорія

Видання офіційне
Київ 2007

**Освітня кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу**
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1. Професія: **4211 Контролер-касир**
(код, назва професії)

2. Кваліфікація : **3 категорія**
(розряд ,кваліфікація , категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги.

Повинен знати: порядок виконання касових операцій; правила розрахунку із споживачами; порядок одержання, зберігання та видавання коштів; ознаки платоспроможності державних грошових знаків; асортимент та роздрібні ціни на товари, що є у продажу; правила продажу продовольчих (непродовольчих) товарів; правила експлуатації сучасних видів ЕККА; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: Перевіряти справність електронного контрольно-касового апарату, заправляти контрольну і чекову стрічки, записувати показання лічильників, переводити нумератор на нулі, встановлювати дататор, одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку із споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді. Вести розрахунки із споживачами за товари, вироби та послуги, підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чек, видати здачу. Повертати гроші за невикористаний чек. Усувати дрібні неполадки електронного контрольно-касового апарату. Підраховувати гроші і здавати їх в установленому порядку, звіряти суми реалізації з показаннями касових лічильників.

4. Загальнопрофесійні вимоги:

Повинен: поряд з роботами. Що внесені до складу відповідного розділу кваліфікаційних характеристик професій, усі робітники повинні:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) додержуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й

навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

є) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Торгівля продовольчими та непродовольчими товарами (за видами). Підприємства сфери послуг. Ресторанний та готельний бізнес.

7. Специфічні вимоги:

7.1. Вік: після закінчення терміну навчання – не менше 18 років.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча.

7.3. Медичні обмеження.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: **4211 Контролер-касир**
(код, назва професії)

Кваліфікація : **3 категорія**
(розряд, кваліфікація , категорія)

Загальний фонд навчального часу – 796 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	З них лабораторно-практичних робіт
1.	Загальна професійна підготовка	75	4
1.1.	Інформаційні технології	17	4
1.2.	Основи правових знань	17	-
1.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	-
1.4.	Правила дорожнього руху	8	-
1.5.	Резерв годин	16	-
2.	Професійно-теоретична підготовка	272	85
2.1.	Контрольно-касове обладнання	102	44
2.2.	Товарознавство продовольчих товарів	51	20
2.3.	Товарознавство непродовольчих товарів	68	15
2.4.	Організація та технологія торговельних процесів	34	6
2.6.	Охорона праці	17	-
3.	Консультації	50	
4.	Професійно-практична підготовка	442	
4.1.	Навчання в лабораторії	204	-
4.2.	Виробнича практика	238	-

5.	Державна кваліфікаційна атестація або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при умові продовження навчання	7	
	Загальний обсяг годин (без п. 3):	796	89

Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією “Контролер-касир”

1. Кабінети:

- Контрольно-касового обладнання
- Товарознавства продовольчих товарів і непродовольчих товарів
- Організації та технології торговельних процесів
- Охорони праці

2. Лабораторії:

- Контрольно-касового обладнання
- Інформатики та інформаційних технологій

3. Майстерні:

- Магазин-майстерня

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності обладнаного навчального робочого місця

**Типова навчальна програма з предмета
“Інформаційні технології”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Характеристика та склад мереж для керування роботою	8	2
2.	Системи управління на основі комп'ютерних технологій	9	2
	Всього годин:	17	4

Тема 1. Характеристика та склад мереж для керування роботою підприємства.

Техніка безпеки при роботі з автоматизованими мережами та електронними пристроями.

Знайомство з системами керування автоматизованими мережами. Різновиди мереж, влаштування. Значення мереж в керуванні роботою підприємства. Властивості, склад і сутність локальних мереж. Основні правила безпечної експлуатації локальної мережі. Фактори, які впливають на якість і безпеку роботи локальних мереж.

Лабораторно-практична робота № 1: написання адреси комп'ютера в мережі.

Лабораторно-практична робота № 2: введення паролів на доступ до мережі

Тема 2: Системи управління на основі комп'ютерних технологій.

Пам'ять, значення пам'яті при роботі з електронним обладнанням. Датчики, дисплеї, кнопки керування, пристрої зв'язку з об'єктами. Їх визначення. Засоби представлення інформації різними видами пристроїв.

Принцип зв'язку комп'ютера з зовнішніми пристроями (касовим апаратом, принтером, сканером, POS-терміналом). Фактори, які впливають на якісний зв'язок ПК з зовнішніми пристроями. Принцип зчитування штрих-кодів товарів та їх підрахунок з урахуванням дисконтних систем.

Регулювання, контроль, сигналізація та блокування систем управління.

Ієрархічні системи управління роботою підприємства. Основні функції персонального комп'ютера на кожному рівні управління.

Лабораторно-практична робота № 3: занесення до пам'яті комп'ютера даних різного типу.

Лабораторно-практична робота № 4: передача інформації різними типами пристроїв.

Типова навчальна програма з предмета
«Основи правових знань»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави	3	-
2.	Конституційні основи України	8	
3.	Правові основи професійно-технічної освіти	2	
4.	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	2	-
5.	Господарство і право	2	-
	Всього годин:	17	

Тема 1. Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави

Право у житті кожного з нас. Принципи права – його провідні основоположні ідеї. Правомірна поведінка і правопорушення.

Загальна характеристика держави. Засади правової держави: повне народовладдя; верховенство права; політичний, економічний та ідеологічний плюралізм; розподіл державної влади на законодавчу, виконавчу і судову; забезпечення прав людини.

Значення правосвідомості і правової культури у побудові правової держави.

Тема 2. Конституційні основи України

Поняття Конституції як Основного Закону держави. Україна – суверенна і незалежна, демократична, соціальна, правова держава. Державні символи України.

Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність. Основні особисті, соціально-економічні, культурні та політичні права і свободи громадян України.

Верховна Рада України (парламент), її склад, структура, повноваження і

порядок роботи. Народний депутат України - повноважний представник народу України у Верховній Раді України та відповідальний перед ним.

Президент України – голова держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України та інші органи виконавчої влади. Відносини між виконавчою владою.

Прокуратура.

Правосуддя. Конституційний суд України. Система судів в Україні. Основні засади судочинства.

Територіальний устрій України. Автономна Республіка Крим.

Поняття місцевого самоврядування в Україні.

Тема 3. Правові основи професійно-технічної освіти

Законодавство України про освіту та його завдання.

Закон України „Про освіту”. Право громадян на освіту. Основні принципи освіти. Державна політика в галузі освіти.

Професійно-технічна освіта – невід’ємна складова частина освіти України.

Закон України „Про професійно-технічну освіту” та його завдання. Мета професійно-технічної освіти. Права, обов’язки та відповідальність учнів, слухачів професійно-технічного навчального закладу. Особливий соціальний захист учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів. Документи про професійно-технічну освіту.

Тема 4. Цивільне право і відносини, що ним регулюються

Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб’єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи.

Право власності. Захист права власності.

Поняття, змісті принципи приватизації.

Цивільно-правові угоди. Поняття, види та форми угод.

Цивільно-правова відповідальність. Поняття та мета цивільно-правової відповідальності.

Спадкове право.

Тема 5. Господарство і право

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Відповідальність у господарських відносинах. Види відповідальності за порушення господарського законодавства.

**Типова навчальна програма з предмета
“Основи галузевої економіки і підприємництва”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Галузева структура економіки України	2	-
2.	Структура і механізм функціонування ринкової економіки	4	-
3.	Підприємство, як форма діяльності в умовах ринкової економіки	2	-
4.	Виробнича діяльність підприємств і ефективність використання виробничих фондів	3	-
5.	Основи ціноутворення	2	-
6.	Фінансові результати діяльності підприємства	4	-
	Всього годин:	17	

Тема 1. Галузева структура економіки України

Поняття і класифікація галузей промисловості. Галузева структура промисловості України і основні чинники, що впливають на формування галузевої структури України.

Тема 2. Структура і механізм функціонування ринкової економіки

Гроші, їх функції, ознаки платоспроможності державних грошових знаків. Ринок як форма існування товарного виробництва. Сутність ринку, умови функціонування ринку. Закони ринкового господарювання : конкуренція, попит, пропозиція та їх координація, закон грошового обігу. Ринкова інфраструктура та її сутність і функції.

Тема 3. Підприємство, як форма діяльності в умовах ринкової економіки

Поняття і сутність підприємництва. Види і форми підприємницької діяльності. Організаційно-правові форми підприємств: індивідуальні, партнерські, колективні, державні.

Тема 4. Виробнича діяльність підприємств і ефективність використання виробничих фондів.

Показники виробничої діяльності: обсяг виробленої і реалізованої продукції у промисловості, товарообігу торгівлі.

Поняття, класифікація і структура виробничих фондів.

Амортизація основних фондів. Визначення залишкової вартості основних фондів.

Тема 5. Основи ціноутворення.

Цінова політика підприємств. Сутність та види ціни. Роздрібні ціни. Структура роздрібної ціни. Методи встановлення та регулювання цін на підприємстві.

Тема 6. Фінансові результати діяльності підприємства.

Собівартість продукції та її показники. Витрати виробництва: постійні і змінні. Прибуток підприємства. Методи розрахунку валового, балансового і чистого прибутку.

Витрати обігу в підприємствах торгівлі. Доход та прибуток в торгівлі.

Економічна суть податків та їх види. Рентабельність, як якісний показник виробничої діяльності підприємств.

**Типова навчальна програма предмета
«Правила дорожнього руху»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загальні положення, терміни та визначення	1	
2.	Обов'язки і права пішоходів і пасажирів	1	
3.	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, погоничів тварин	1	
4.	Регулювання дорожнього руху	1	
5.	Рух транспорту і безпека пішоходів та пасажирів	1	
6.	Особливі умови руху	1	
7.	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо - транспортних пригод	1	
8.	Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху	1	
	Всього годин:	8	

Тема 1. Загальні положення, терміни та визначення

Закон України „Про дорожній рух”. Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має за мету створення безпечних умов для його учасників.

Закон України „Про дорожній рух” про порядок вивчення різними групами населення Правил дорожнього руху.

Аналіз дорожньо — транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни та визначення, що містять Правила дорожнього руху.

Тема 2. Обов'язки і права пішоходів і пасажирів

Порядок руху пішоходів у населених пунктах .

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, або осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, ведуть велосипед, мопед чи мотоцикл, везуть санки, візок тощо.

Порядок руху пішохода за межами населених пунктів.

Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Рух дорогою організованих груп людей. Особливості руху організованих груп дітей. Пішохідний перехід. Порядок переходу проїзної частини дороги. Дії пішоходів у разі наближення транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів у разі причетності до дорожньо - транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту.

Правила посадки і висадки.

Правила і обов'язки пасажирів при користування транспортними засобами.

Дії пасажирів у разі дорожньо-транспортної пригоди.

Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин

Віковий ценз і вимоги до водіїв велосипедів, мопедів, гужового транспорту та погоничів тварин. Технічний стан і обладнання вказаних транспортних засобів.

Розміщення транспортних засобів на проїзній частині. Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух вказаних транспортних засобів і прогін тварин забороняється.

Небезпечні наслідки порушення вимог до руху велосипедів, мопедів, гужового транспорту і прогону тварин.

Тема 4. Регулювання дорожнього руху

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху. Класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках доріг.

Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.

Значення сигналів регулювальника:

- руки витягнуті в сторони, опущені або права рука зігнута перед грудьми;
права рука витягнута вперед;
- рука піднята вгору;
інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів

Правосторонній рух транспорту. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага - умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подачі сигналів світловими покажчиками або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Швидкість руху, дистанція та інтервал.

Поняття про шлях гальмування. Фактори, які впливають на величину шляху гальмування.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

Тема 6. Особливі умови руху

Перевезення пасажирів під час буксирування транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, при яких дозволяється навчальна їзда. Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і дороги для автомобілів, їх основні ознаки.

Рух автомагістралями і дорогами для автомобілів.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил щодо руху на гірських дорогах і крутих спусках.

Тема 7. Надання медичної допомоги потерпілим під час дорожньо-транспортних пригод

Визначення і термінове припинення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу. Надання першої медичної допомоги. Правила і способи перенесення потерпілого. Правила і способи транспортування потерпілого на різних видах транспорту.

Соціально - економічні і правові наслідки дорожньо - транспортних пригод і порушень правил дорожнього руху.

Тема 8. Відповідальність за порушення Правил дорожнього руху

Соціально - економічні і правові наслідки дорожньо - транспортних пригод і порушень правил дорожнього руху.

Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної та

**Типова навчальна програма предмета
«Контрольно-касове обладнання»**

№ п/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні завдання
1	Вступ. Основні задачі предмету	1	
2	Контрольно-касові машини.	95	42
3	Немеханічне обладнання в торгівлі. Торговий інвентар	6	2
	Всього:	102	44

Тема 1. Вступ. Основні задачі предмету.

Типи підприємств торгівлі та сучасні форми торгівлі. Кваліфікаційна характеристика контролера – касира 3 категорії.

Тема 2. Контрольно-касові машини.

Значення обліку грошових сум у торгівлі. Способи розрахунків з покупцями. Переваги розрахунків через електронні контрольно – касові апарати. Основні операції, які виконують ЕККА, фіскальні можливості. Визначення термінів “регістратор розрахункових операцій”, “розрахункова операція”, “електронний контрольно-касовий апарат”, “фіскальні функції”. Порядок застосування регістраторів розрахункових операцій відповідно до Закону України “Про використання регістраторів розрахункових операцій в галузі торгівлі, громадського харчування та послуг” від 06.07.95р. № 265/95 ВР. Вимоги до ЕККА. Платоспроможність державних грошових знаків.

Основні типи ЕККА, моделі і модифікації. Поняття про POS – термінали. Поняття про системні ЕККА. Сканери штрих – кодів, їх види, застосування. Порядок використання картридера (пристрою для здійснення безготівкового розрахунку із застосуванням платіжних карток).

Витратні матеріали при роботі з ЕККА та на різних видах ЕККА.

Правила техніки безпеки та пожежної безпеки при роботі з РРО

Підготовка ЕККА до роботи. Робота в режимі реєстрації покупок для ЕККА

різних типів.

Порядок розрахунку із споживачами. Методи внесення та виведення службових сум.

Алгоритм робочого дня контролера – касира. Службові повідомлення. Повідомлення про помилки.

Основні звіти для ЕККА різних типів. Подібність та різниця. Підготовка грошей для здачі головному касиру.

Пояснення звітів. Правила експлуатації сучасних видів ЕККА.

Можливі неполадки при роботі з ЕККА та способи їх виправлення. Сервісне обслуговування ЕККА.

Загальна характеристика електротехнічних пристроїв у складі обладнання, яким користується контролер-касир.

Апаратура керування, захисту та комутації у складі обладнання, яким користується контролер-касир.

Особливості експлуатації електронного обладнання(касові термінали, ЕОМ, допоміжне обладнання).

Лабораторно – практичне заняття № 1: практичне ознайомлення з конструктивними вузлами ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 2: робота з клавіатурою різних типів ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 3: встановлення касової стрічки для ЕККА різних типів. Встановлення фарбуючої стрічки.

Лабораторно – практичне заняття № 4: підготовка ЕККА різних типів до роботи.

Лабораторно – практичне заняття № 5: початок робочого дня контролера-касир на ЕККА різних типів.

Лабораторно – практичне заняття № 6: отримання чеків різних видів на ЕККА різних типів.

Лабораторно – практичне заняття № 7: анулювання продажу. Повне та часткове анулювання на ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 8: анулювання продажу. Повне та часткове анулювання на ЕККА різних типів.

Лабораторно – практичне заняття № 9: поточний звіт на ЕККА. Пояснення звітів.

Лабораторно – практичне заняття № 10: завершення робочого дня на різних типах ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття 11: інкасація. Звіт з обнуленням. Пояснення звіту. Заповнення «Книги обліку розрахункових операцій».

Лабораторно – практичне заняття № 12: звіт фіскальної пам'яті за період на ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 13: звіт фіскальної пам'яті за період на ЕККА різних типів.

Тема 3. Немеханічне обладнання в торгівлі. Торговий інвентар.

Меблі для підприємств торгівлі. Види, призначення, класифікація, догляд. Торговий інвентар. Класифікація, призначення, зберігання, догляд.

Значення застосування, класифікація, вимоги до немеханічного устаткування. Модульні прилавки, вітрини, касові кабінки, стелажі. Види немеханічного устаткування, призначення, догляд, безпека при використанні, утримання та перевірка справності.

Лабораторно-практичне заняття № 14: підготовка робочого місця контролера-касира до роботи. Ознайомлення з інвентарем.

Типова навчальна програма з предмета “Товарознавство продовольчих товарів”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів	1	-
2	Поняття про якість продовольчих товарів.	1	-
3	Бакалійні товари	6	2
4	Хліб та хлібобулочні вироби	4	2
5	Кондитерські вироби	6	4
6	М'ясо і м'ясні товари	7	4
7	Молоко і молочні товари	8	4
8	Харчові жири	2	1
9	Яйця і яєчні товари	2	-
10	Риба і рибні товари	5	2
11	Свіжі та перероблені овочі, плоди, гриби	4	2
12	Безалкогольні, слабоалкогольні та алкогольні напої	4	1
13	Тютюн та тютюнові вироби	1	-
	Всього годин:	51	20

Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів.

Предмет "Товарознавство продовольчих товарів" і його завдання. Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності контролера-касира.

Поняття про асортимент продовольчих товарів.

Поняття про хімічний склад харчових продуктів.

Основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах

харчування, значення для організму людини.

Харчова цінність, засвоюваність та калорійність харчових продуктів, залежність харчової цінності від хімічного складу.

Тема 2 Поняття про якість продовольчих товарів.

Поняття про якість. Головні показники якості продовольчих товарів.
Методи оцінки якості.

Тема 3 Бакалійні товари

Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, асортимент, якість, терміни зберігання.

Практична робота № 1: ознайомлення з асортиментом, перевірка якості та термінів реалізації товарів.

Тема 4. Хліб та хлібобулочні вироби

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички їх асортимент, терміни зберігання.

Практична робота № 2: ознайомлення з асортиментом хліба та хлібобулочних виробів, перевірка якості та термінів реалізації.

Тема 5. Кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, асортимент, якість, терміни зберігання.

Практична робота № 3: ознайомлення з асортиментом кондитерських виробів, перевірка якості та термінів реалізації.

Тема 6. М'ясо та м'ясні товари

М'ясо забійних тварин, асортимент, якість, терміни зберігання.

М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, асортимент, якість, терміни реалізації.

М'ясні товари, асортимент, якість, терміни реалізації.

Практична робота № 4: ознайомлення з асортиментом м'яса забійних тварин, битої домашньої птиці, м'ясних субпродуктів, напівфабрикатів, перевірка якості та термінів реалізації.

Тема 7. Молоко і молочні товари

Молоко, вершки, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири,

асортимент, якість, терміни зберігання.

Практична робота № 5: ознайомлення з асортиментом, перевірка якості та термінів реалізації молочних товарів.

Тема 8. Харчові жири

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх асортимент, якість, реалізація.

Тема 9. Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, асортимент, якість, терміни реалізації.

Тема 10. Риба і рибні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солоня, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, асортимент, якість, терміни зберігання.

Практична робота № 6: ознайомлення з асортиментом риби та рибних товарів, перевірка якості та термінів реалізації.

Тема 11. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби

Веgetативні і плодові овочі, насіннячкові, кісточкові, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, ягоди, перероблені овочі і плоди, гриби, асортимент, якість, терміни зберігання.

Практична робота № 7: ознайомлення з асортиментом свіжих та перероблених овочів та плодів, грибів, перевірка якості та реалізації.

Тема 12. Безалкогольні, слабоалкогольні, алкогольні напої

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, пиво, квас, купажовані напої, горілка, лікєро-горілчані вироби, виноградні вина, коньяк, плодово-ягідні вина, асортимент, якість, терміни реалізації.

Практична робота № 8: ознайомлення з асортиментом безалкогольних, слабоалкогольних, алкогольних напоїв, перевірка якості, термінів зберігання.

Тема 13. Тютюн та тютюнові вироби

Тютюн, тютюнові вироби, їх асортимент, якість (зовнішня), терміни реалізації.

**Типова навчальна програма з предмета
“Товарознавство непродовольчих товарів”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-прак тичні роботи
1.	Вступ.	1	-
2.	Товари із пластичних мас	2	1
3.	Хімічно-побутові товари	3	2
4.	Силікатні товари	3	1
5.	Керамічні вироби	3	1
6.	Металеві господарчі товари	3	1
7.	Побутові електротовари	6	-
8.	Будівельні матеріали	3	-
9	Меблеві товари	2	-
10	Культурно-побутові товари	12	2
11	Текстильні товари	4	1
12	Швейні вироби	4	1
13	Трикотажні вироби	4	1
14	Взуттєві товари	5	1
15	Хутряні товари	3	1
16	Галантерейні товари	6	1
17	Парфумерні та косметичні товари	4	1
	Всього годин:	68	15

Тема 1. Вступ.

Предмет, метод і зміст товарознавства. Мета товарознавства та його завдання в підвищенні якості товарів і оновленні асортименту.

Тема 2. Товари з пластичних мас.

Асортимент посудно-господарських товарів: місткості для овочів, посуд для холодних та гарячих харчових продуктів, наборів для компоту, соків, кави, посуд для сипких харчових продуктів. Ознаки якості.

Практична робота № 1: ознайомлення з асортиментом пластмас по кольору, фізичному складу, прозорості.

Тема 3. Хімічні побутові товари

Асортимент лакофарбувальних товарів: оліфи, лаки, фарби, шпаклівки, розчинники. Ознаки якості.

Асортимент клеїв, миючих засобів, засобів для догляду за житлом, за садом і городом. Ознаки якості.

Практична робота № 2: вивчення асортименту лакофарбових товарів.

Практична робота № 3: вивчення асортименту синтетичних миючих засобів.

Тема 4. Силікатні товари

Характеристика асортименту виробів для вживання їжі і напоїв, виробів для подачі їжі і напоїв на стіл, інші вироби. Ознаки якості.

Асортимент господарського посуду: декоративно – утилітарних виробів. Ознаки якості.

Практична робота № 4: вивчення асортименту скляних виробів по видам, фасонам і розмірам виробів.

Тема 5. Керамічні вироби

Характеристика асортименту столового посуду, асортимент чайного і кавового посуду а також сервізів.

Асортимент посуду для зберігання, та транспортування продуктів, декоративних виробів для прикрашення інтер'єру або столу. Ознаки якості.

Практична робота № 5: вивчення асортименту порцелянових, фаянсових, майолікових та гончарних виробів по видам, фасонам, комплектності, розміром.

Тема 6. Металеві господарчі товари

Асортимент металевого посуду, кухонних господарських приладів, приладь для вікон і дверей, ручних знарядь праці, металообробних, монтажних, вимірювальних інструментів, ручних знарядь праці для сільськогосподарських робіт. Ознаки якості.

Практична робота № 6: розпізнавання асортименту чавунного, сталевого, алюмінієвого посуду по зовнішнім ознакам.

Тема 7. Побутові товари

Характеристика асортименту провідникових виробів, електроустановчих

виробів, джерел світла, побутових світильників; електронагрівальних приладів, побутових машин, машин і приладів для механізації господарських робіт. Ознаки якості.

Тема 8. Будівельні матеріали

Характеристика асортименту мінеральних в'язучих речовин, виробів із скла, металевих матеріалів і виробів, дерев'яних будівельних матеріалів, виробів на основі пластмас. Ознаки якості.

Тема 9. Меблеві товари

Характеристика асортименту меблів для сидіння, лежання, зберігання різноманітних предметів, меблі для роботи, культурно-побутових потреб. Ознаки якості.

Тема 10. Культурно-побутові товари

Характеристика асортименту канцелярських товарів: паперу, виробів із паперу, знарядь для письма, товарів художнього призначення, засобів оргтехніки.

Асортимент побутової радіоелектронної апаратури, носіїв інформації.

Асортимент музичних інструментів струнних, ударно-клавішних, язичкових, духових та електро-музикальних.

Асортимент фото і кіно товарів.

Асортимент спортивних товарів для вправ, для вільних вправ, вправ на снарядах, для важкої атлетики, боксу, фехтування, спортивних ігор, більярду, ковзанярського і лижного спорту, альпінізму.

Асортимент транспортних засобів.

Асортимент іграшок і ялинкових прикрас, друкованої продукції.

Ознаки якості.

Практична робота № 7: ознайомлення з асортиментом шкільно-письмових канцелярських виробів за зовнішніми відмінними ознаками.

Практична робота № 8: вивчення асортименту радіоелектронної апаратури.

Тема 11: Текстильні товари.

Характеристика асортименту текстильних волокон рослинного, тваринного та хімічного походження.

Характеристика асортименту бавовняних, лляних, шовкових та вовняних тканин і тканих штучних виробів.

Ознаки якості.

Практична робота № 9: розпізнавання асортименту тканин різних по

волокнистому складу.

Тема 12: Швейні вироби.

Характеристика асортименту верхніх швейних виробів, легкого одягу.

Асортимент білизни верхньої і спідньої, білизни для дітей ясельного віку та немовлят.

Асортимент постільної білизни і головних уборів.

Ознаки якості.

Практична робота № 10: розпізнавання асортименту і встановлення розміру виробів.

Тема 13: Трикотажні вироби.

Характеристика асортименту верхніх трикотажних, білизняних виробів. рукавичкових та головних уборів. Ознаки якості.

Практична робота № 11: вивчення асортименту трикотажних виробів по видам і групам.

Тема 14: Взуттєві товари.

Характеристика асортименту шкіряного взуття за статевими ознаками..

Характеристика асортименту гумового взуття і валяного.

Характеристика асортименту виробничо-технічного взуття.

Ознаки якості.

Практична робота № 12: розпізнавання асортименту взуття за видами.

Тема 15: Хутряні товари.

Характеристика асортименту жіночого чоловічого та дитячого хутряного одягу.

Характеристика асортименту головних уборів.

Ознаки якості.

Практична робота № 13: вивчення асортименту хутряних виробів по видам.

Тема 16: Галантерейні товари.

Характеристика асортименту текстильної галантереї стрічково-ткацьких товарів, швейної галантереї, гардинно-тюлевих полотен, ниток.

Характеристика асортименту металевої, шкіряної галантереї і галантереї із пластмас.

Ознаки якості.

Практична робота № 14: розпізнавання асортименту галантерейних

товарів по видам.

Тема 17: Парфумерні та косметичні товари.

Характеристика асортименту парфумерних товарів: одеколонів, духів, туалетних вод, парфумерних наборів.

Характеристика асортименту косметичних товарів, декоративної косметики.

Ознаки якості.

Практична робота № 15: розпізнавання асортименту парфумерно-косметичних товарів по призначенню.

Типова навчальна програма з предмета “Організація та технологія торговельних процесів”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ	1	-
2.	Форми торгівлі. Органи контролю	3	-
3.	Види роздрібної торговельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів	6	
4.	Підготовка та організація робочого місця контролера-касира	6	2
5	Організація та правила процесу продажу товарів і правила торговельного обслуговування покупців	13	2
6	Вивчення споживчого попиту	2	-
7	Прогресивні форми організації праці	3	-
	Всього годин:	34	6

Тема 1. Вступ.

Предмет “Організація та технологія торговельних процесів”, його зміст, поняття, мета вивчення.

Торгівля як галузь народного господарства, її роль, значення, мета, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин. Види торгівлі, етапи

торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості.

Задачі та обов'язки контролера-касира, вимоги до його особистих якостей.

Тема 2. Форми торгівлі. Органи контролю.

Форми торгівлі в залежності від форм власності та організаційно-правових форм господарювання, їх особливості. Органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції. Мета та вимоги до проведення, заходи щодо покращання торгівлі товарами повсякденного попиту.

Тема 3. Види роздрібної торговельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів

Напрямки розвитку роздрібної торговельної мережі на сучасному етапі. Типізація та спеціалізація роздрібної торговельної мережі в сучасних умовах. Сучасні великоформатні торговельні комплекси, їх особливості: супер- та гіпермаркети, торгові центри, торгово-розважальні центри. Форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості. Застосування нових технологій у процесі продажу товарів.

Тема 4. Підготовка та організація робочого місця контролера-касира, розміщення та викладка товарів

Поняття про робоче місце, значення правильної його організації, вимоги до організації, порядок організації на основі наукового підходу та дизайну.

Правила розрахунків з споживачами; порядок одержання, зберігання та видача коштів. Утримання робочих місць у санітарному стані.

Практична робота № 1: ділова гра з організації робочих місць (макетування робочих місць).

Тема 5. Організація та правила процесу продажу товарів і правила торговельного обслуговування покупців.

Значення правил організації процесу продажу товарів. Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельної діяльністю. Правила застосування реєстраторів розрахункових операцій при розрахунках зі споживачами за куплені товари та відповідальність за їх недотримання. Загальні правила продажу продовольчих товарів. Правила обміну та повернення продовольчих товарів належної та неналежної якості. Терміни придатності товарів. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу різних груп продовольчих та (непродовольчих) товарів.

Елементи процесу обслуговування покупців на касовому апараті.

Послідовність розрахунку з покупцем, видача здачі, чеку.

Практична робота № 2: імітація розрахунку з покупцем, видача здачі, чеку, покупки.

Тема 6. Вивчення споживчого попиту.

Поняття про споживчий попит, значення та задача вивчення. Роль продавця у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів. Види споживчого попиту та методи їх вивчення. Аналіз інформації про споживчий попит. Поняття про асортимент товарів, класифікація. Фактори, які впливають на формування асортименту товарів у магазині.

Тема 7. Прогресивні форми організації праці.

Значення правил організації форм і методів праці у магазині. Фактори, які впливають на ефективність праці. Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи магазину. Індивідуальна та колективна (бригадна) форма організації праці, значення, обов'язки та права членів бригади, бригадира, ради бригадирів. Форми оплати праці.

**Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-прак тичні роботи
1.	Б С Т У П П П Д З В С В І Т А С П П А Н І З А П І	2	

	и			
3.	О О Н О Е Н Н О У Е У Н О и О Е Э Н Е Н Н		Э	
4.	О О Н О Е Н Е У Е Н Н Н О О Е Э Н Е Н Н		Э	
5.	О О Н		Э	

	С Е К П і П і Є Е У Т а Е У П С С Е К К С і С а Е і Т а П і і		
6.	Е а д а Е Е я П Є Е П С і Д	2	-

С П С М С П К П Р У Н Є П А С Н К У В К П А Д К А У			
Н С Н С П С П С Д Н Н :	1 7		

Тема 1. Вступ. Правові та організаційні основи охорони праці

Соціально-економічне значення охорони праці. Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, кодекс законів про працю і закони про охорону праці, про охорону здоров'я, про пожежну безпеку, про охорону навколишнього природного середовища.

Правила внутрішнього трудового розпорядку і колективний договір.
Правила працівників про охорону праці.

Основні причини травматизму і захворювань на виробництві.

Тема 2. Основи безпеки праці у галузі

Умови і безпека праці. Фізичні небезпечні виробничі чинники.

Хімічні небезпечні та шкідливі виробничі чинники. Біологічні, психофізіологічні та шкідливі чинники. Запобігання небезпечних чинників у торгівлі.

Роботи з підвищеною небезпекою. Зони безпеки та їх огороження. Світлова, зв'язкова сигналізація, запобіжні надписи та сигнальні фарбування, знаки безпеки. Засоби захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів.

Мікроклімат виробничих приміщень. Робоча зона і робоче місце.

Оптимальні мікрокліматичні умови. Поділ робіт залежно від навантаження.

План ліквідації аварії. План евакуації з приміщень у випадку аварії. Вимоги безпеки до майстерень. Вимоги безпеки до лабораторій. Вимоги безпеки до торгових залів та складських приміщень.

Тема 3. Основи пожежної безпеки

Характерні причини виникнення пожеж. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційні та технічні протипожежні заходи.

Пожежна сигналізація. Горіння речовин і способи його припинення.

Поняття вогнестійкості. Вогнегасильні речовини. Пожежна техніка для захисту об'єктів, вогнегасники.

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм. Електричні травми, їх види.

Ступінь ураження людини електрострумом і фактори, що впливають на це. Основні випадки ураження струмом. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація виробничих приміщень з електробезпеки. Допуск до роботи з електрикою.

Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.

Захист від статичної електрики. Захист споруд і будівель від блискавки. Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.

Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори: шум, вібрація, іонізуюче випромінювання, ультрафіолетове,

електромагнітне, лазерне випромінювання, дія шкідливих речовин. Засоби захисту від шкідливих факторів. Лікувально-профілактичне харчування. Граничні норми піднімання та переміщення вантажів. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціювання повітря виробничих та побутових приміщень. Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення - робоче та аварійне. Санітарно-побутове забезпечення працюючих. Щорічні медичні огляди осіб до 21 року.

Тема 6. Надання першої медичної допомоги при нещасних випадках.

Стислі основи анатомії людини. Медична аптечка. Допомога при втраті свідомості. Допомога при ураженні електричним струмом. Оживлення та транспортування потерпілого.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія: 4211 контролер-касир

Кваліфікація: контролер-касир 3 категорія

№№ теми	ТЕМА	Кількість годин
	I. Виробниче навчання у навчальних лабораторіях	
1.	Вступне заняття. Кваліфікаційні вимоги до контролера - касира третьої категорії. Ознайомлення з навчальною лабораторією.	6
2.	Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	6
3.	Робота на реєстраторах розрахункових операцій (РРО)	114
4.	Освоєння навичок роботи з асортиментом товарів.	78
	Всього:	204
	II. Виробнича практика	
1.	Знайомство з підприємством торгівлі, інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	21
2.	Виконання робіт, передбачених кваліфікаційною характеристикою контролера – касира третьої категорії.	217
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин :	238
	Разом:	442

I. Виробниче навчання у навчальних лабораторіях

Тема 1. Вступне заняття. Кваліфікаційні вимоги до контролера-касира третьої категорії. Ознайомлення з навчальними лабораторіями.

Роль виробничого навчання у підготовці кваліфікованих працівників торгівлі. Права та обов'язки контролерів-касирів. Кваліфікаційні вимоги до контролерів-касирів третьої категорії. Ознайомлення з режимом роботи, формами організації праці і правилами внутрішнього розпорядку навчальної лабораторії.

Особиста гігієна контролера-касира.

Ознайомлення з робочим місцем контролера-касира, з видами матеріальної відповідальності, книгою скарг та пропозицій.

Тема 2. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.

Вимоги з техніки безпеки на робочому місці в навчальній лабораторії. Основні правила та інструкції з безпеки праці та електробезпеки. Причини виникнення травматизму та заходи щодо їх запобігання. Первинна медична допомога у разі виникнення травми. Пожежна безпека. Причини виникнення пожеж. Заходи пожежної безпеки. Правила поведінки учнів у випадку виникнення пожежі. Правила користування первинними засобами гасіння пожежі.

Тема 3. Робота на реєстраторах розрахункових операцій (РРО).

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи.

Визначення типів електронних контрольно-касових апаратів (ЕККА), основних блоків, замків і ключів та їх призначення.

Організувати роботу контролера – касира: підготувати робоче місце, отримати у старшого касира службову суму, робочі ключі та ключ від грошового ящика, зробити запас чекової та контрольної стрічки, необхідного інвентарю.

Засвоєння навиків роботи на ЕККА: включення ЕККА до електромережі, оформлення контрольної стрічки, заправка чекової та контрольної стрічки, отримання нульових чеків, отримання звіту оператора, внесення службової суми в

пам'ять ЕККА, розміщення службової суми в грошовому ящику. Слідкує за чіткістю реквізитів на чековій стрічці.

Отримання чеків різних видів. Зчитування штрих-коду товару сканером, набирання коду товару вручну. Анулювання продажу часткове та повне. Провести скидку та націнку. Оволодіння технікою розрахунків з покупцями в залежності від форми обслуговування. Здійснення розрахунку з покупцями готівкою. Повернення грошей покупцю за невикористаними чеками та складання акту. Усунення найпростіших неполадок ЕККА. Виконання заключних операцій при роботі на РРО (ЕККА): складання покупного опису, підготовка і здача грошей до головної каси.

Приведення робочого місця касира до належного санітарного стану після закінчення роботи.

Екскурсія на підприємства торгівлі з різними методами обслуговування.

Тема 4. Освоєння навичок роботи з асортиментом товарів.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи.

Визначення асортименту продовольчих та непродовольчих товарів. Ознайомлення з цінами, властивостями та якістю товарів у магазині. Перевірка кількості, маси, ціни і якості товарів. Контроль за терміном реалізації товарів.

II. Виробнича практика на виробництві

Тема 1.Знайомство з підприємством торгівлі. Вступний інструктаж з охорони праці.

Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки (проводить інженер з охорони праці підприємства). Ознайомлення учнів з загальними правилами поведінки на території підприємства.

Основні вимоги пожежної безпеки та електробезпеки. Основні вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни.

Ознайомлення з трудовим договором, робочим часом та часом відпочинку. Ознайомлення з колективним договором, пільгами. Система управління охорони праці, державний нагляд, суспільний контроль за охороною праці на підприємстві: зобов'язання керівників підприємств з охорони праці; зобов'язання робітника по

виконанню вимог нормативних актів з охорони праці; навчання з питань охорони праці

Ознайомлення з устаткуванням та організацією планування праці.
Ознайомлення з організацією робочих місць. Інструктаж з безпеки праці безпосередньо на робочому місці.

Тема 2. Самостійне виконання робіт контролера-касира, передбачених кваліфікаційною характеристикою контролера-касира третьої категорії.

Самостійне виконання робіт на робочому місці контролера-касира третьої категорії (під наглядом інструктора), у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами –замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота.

Приклади робіт:

- 1.Перевірка справності ЕККА; заправлення стрічки;
- 2.Одержання розмінних монет, розміщення їх в касовій шухляді;
- 3.Визначення асортименту наявних товарів, виробів і цінами на них;
- 4.Перевірка кількості, маси, ціни і якості товару, що відпускається споживачу;
- 5.Контроль за термінами реалізації товарів.
- 6.Підрахування вартості покупки.
- 7.Отримання грошей, видача здачі;
- 8.Слідкування за чіткістю реквізитів на чековій та контрольній стрічках.
- 9.Повернення грошей за невикористаний чек;
- 10.Усунення дрібних неполадок ЕККА;
- 11.Підрахування та здача грошей в установленому порядку.
12. Прибирання нереалізованих товарів і тари.

Критерії

**кваліфікаційної атестації випускника
з професії “Контролер-касир” код 4211
Рівень кваліфікації 3 категорія**

I рівень - початковий			
Бали	Знас	Бали	Уміс
1	Учень (слухач) має незначні базові знання та відтворює на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу, знає асортимент товарів та роздрібні ціни. Знання потребують постійної підтримки.	1	Учень (слухач) має незначні базові навички і здатний виконувати прості завдання у структурованому середовищі відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань, ознайомлюється з асортиментом товарів, цінами, на них перевіряє кількість, масу, ціну, якість товару, що відпускається споживачу. Знання потребують постійної підтримки.
	Кваліфікаційний розряд не встановлюється		
2	Учень (слухач) має незначні базові знання та відтворює під прямим керівництвом на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов’язаного з правилами продажу товарів у структурованому середовищі. Знання потребують постійної підтримки	2	Учень (слухач) під прямим керівництвом відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань, пов’язаних з доглядом за електромеханічним обладнанням. Знання потребують постійної підтримки
	Кваліфікаційний розряд не встановлюється		
3	Учень (слухач) має незначні базові знання та відтворює під прямим керівництвом на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов’язаного з: виконанням окремих елементів при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом у структурованому середовищі. Знання потребують постійної підтримки	3	Учень (слухач) має незначні базові навички і здатний під прямим керівництвом відтворює на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань , пов’язаних з отриманням чеків по кодованому товару. Знання потребують постійної підтримки
	Кваліфікаційний розряд не встановлюється		

	ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ		
П ріве нь - сере дній			
4	Учень (слухач) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з правилами розрахунку із споживачами. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	4	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює окремі компоненти професійних знань: виконує окремі елементи при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом: заправляє контрольну і касову стрічки, підраховує вартість покупки, прибирає нереалізовані товари і тару. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.
5	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: перевіркою найменування, кількості, ціни та якості товару, знає асортимент та роздрібні ціни товарів, правила і норми охорони праці і виробничої санітарії. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	5	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні прийоми і технологічні операції пов'язані з: перевіркою цін та якості товару, виконує основні прийоми при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом (заправляє контрольну і касову стрічки, записує показання лічильника, отримує гроші, розміщує їх у грошовому ящику, видає здачу. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.

6	Учень (слухач) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основний навчальний матеріал пов'язаний з: порядком одержання, зберігання і видавання коштів. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	6	Учень (слухач) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основний навчальний матеріал пов'язаний з: контролем чіткості реквізитів на чековій і контрольній стрічках, переводить нумератор на нулі, встановлює дататор, одержує розмінну монету, розміщує в касовій шухляді. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.
Ш рів ень - дост атні й			
7	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові теоретичні знання , визначається здатність виконувати завдання під керівництвом.</i> Відтворює суть основних положень навчального матеріалу пов'язаного з роботою електронного контрольно-касового апарату, визначенням платоспроможності державних грошових знаків. Відповідає за власне навчання.	7	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові практичні знання , визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Має конкретний обмежений досвід практики.</i> Відтворює основні професійні знання, та правильно виконує прийоми і технологічні операції, пов'язані з роботою з електронним контрольно-касовим апаратом, на рівні розпізнавання може провести денні звіти, прибирає нереалізовані товари і тару. Відповідає за власне навчання.
8	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові теоретичні знання , визначається здатність виконувати завдання під</i>	8	Учень (слухач) відтворює основні професійні знання, та правильно виконує прийоми і технологічні операції, контролює терміни

	керівництвом. Відтворює суть основних положень навчального матеріалу, виконує основні елементи при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом. Відповідає за власне навчання.		реалізації товарів Має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи.
9	Учень (слухач) має широкі загальні питання та базові теоретичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Володіє основним навчальним матеріалом, знає порядок виконання касових операцій. Відповідає за власне навчання.	9	Учень (слухач) правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, пов'язаних з роботою з електронним контрольно-касовим апаратом, підраховує вартість покупки, отримує гроші, видає здачу, повертає грошу за невикористаний чек. Має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи.
Гурі вень - висо кий			
10	Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Виконує основні режими при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом. Здатний до самокерування при навчанні.	10	Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Виконує основні режими роботи з електронним контрольно-касовим апаратом, підраховує гроші, здає їх у встановленому порядку Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях
11	Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Володіє узагальненими знаннями	11	Учень (слухач) має значні конкретні практичні навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Володіє професійними знаннями у

	навчального матеріалу, знає правила експлуатації електронних контрольно-касових апаратів <i>Здатний до самокерування при навчанні.</i>		повному обов'язі та самостійно правильно впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи, пов'язаної з підготовкою товару до продажу, звіряє суми реалізації з показниками касових лічильників. <i>Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях</i>
12	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Виконує основні режими при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом, знає правила експлуатації сучасних видів ЕККА. <i>Здатний до самокерування при навчанні.</i>	12	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє системними професійними знаннями в повному обов'язі та бездоганно виконує всі прийоми технологічної операції, усуває дрібні неполадки. <i>Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях</i>

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для	Для групового	

		індивідуаль-ного користування	користування	
1	2	3	4	5
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації торгівлі	1 шт.	15 шт	
II	Обладнання			
1.	Ваговимірювальне обладнання:			
1.2	Ваги електронні різних типів	1 шт.	2 шт.	
2.	Ємкості для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки	по 1 шт.	Кількість для підгрупи	
3.	Пакувальні матеріали			
4.	Обладнання для нарізки товарів та інші	1 шт.		
5.	Касові кабінки (робоче місце)	1 шт.	15 шт.	
III	Інструменти			
1.	Кондитерські щипці	1 шт	15 шт.	
2.	Совки	1 шт	15 шт.	
3.	Виделки гастрономічні	1 шт	15 шт.	
4.	Лопатки кондитерські	1 шт	15 шт.	
5.	Ножі для сиру та гастрономічні	1 шт	15 шт.	
6.	Ніж для розрубу м'яса	1 шт	15 шт.	
7.	Ніж-хліборізка	1 шт	15 шт.	
8.	Розділочні дошки	1 шт	15 шт.	
9.	Мусати для правки ножів	1 шт	15 шт.	
IV.	Прилади і пристрої			
1.	ЕККА різних типів		15 шт.	

1.	Зчитувач штрих-кодів (сканер)	1 шт.	5шт.	
2.	Запасні касети з фарбуючою стрічкою	1 шт.	5 шт.	

1	2	3	4	5
3.	Чекові стрічки для всіх видів ЕККА різних модифікацій	1 шт.	15 шт.	
5.	Мікрокалькулятори	1 шт.	15 шт.	
V.	Навчально-наочні посібники			
1.	Інструкції з експлуатації ЕККА та ККС	На кожен апарат	15 шт.	
2.	Інструктивні картки	1 шт.	15 шт.	
3.	Книги обліку розрахункових операцій	1 шт.	15 шт.	

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211-G0.52.00-2007

(позначення стандарту)

Професія: контролер-касир

Код: 4211

Видання офіційне
Київ 2007

**Освітня кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу**

(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1. Професія: **4211 Контролер-касир**
(код, назва професії)

2. Кваліфікація: **2 категорія**
(розряд, кваліфікація, категорія)

1. Кваліфікаційні вимоги:

Повинен знати: форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; асортимент, класифікацію, характеристику і призначення товарів; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару; порядок роботи в системі єдиного вузла розрахунку; порядок ведення книги обліку розрахункових операцій та складання касової звітності; технічні засоби штрихового кодування та їх характеристики; порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; методи визначення якості товарів; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: Ознайомлюватись з асортиментом товарів на складі, брати участь в його одержанні. Готувати товари до продажу: перевіряти їх найменування, кількість, сортність, ціну, розпаковувати, оглядати зовні, перебирати, протирати, заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів, розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з урахуванням правил товарного сусідства, частоти попиту. Повідомляти адміністрацію про надходження товарів, які не відповідають маркуванню. Обслуговувати покупців із застосуванням технічних засобів штрихового кодування. Перевіряти наявність

штрихового коду, інших штрих кодових позначок на товарах; проводить ідентифікацію товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, якість товарів та ціни на них, пропонувати нові та взаємозамінні товари, а також товари супутнього асортименту. Надавати покупцям допомогу в пакуванні товарів. Контролювати своєчасне наповнення асортименту товарів. Брати участь в оформленні прилавочних і внутрішньомагазинних вітрин. Вести книгу обліку розрахункових операцій, складати касову звітність. Брати участь у підготовці товарів до інвентаризації.

4. Загальнопрофесійні вимоги:

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень - «Контролер-касир III категорії»:

- за умови продовження первинної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня, без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Контролер-касир III категорії» не менше одного року.

6. Сфера професійного використання випускника

Торгівля продовольчими та непродовольчими товарами (за видами).
Ресторанний, готельний бізнес, підприємства сфери послуг.

7. Специфічні вимоги:

- 7.1. Вік: після закінчення терміну навчання не менше 18 років.
- 7.2. Стать: чоловіча, жіноча.
- 7.3. Медичні обмеження.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

Професія: **4211 Контролер-касир**
(код, назва професії)

Кваліфікація : **2 категорія**
(розряд , кваліфікація , категорія)

Загальний фонд навчального часу – 544 години

№ з\п	Навчальні предмети	Кількість годин	З них лабораторно-практичних робіт
1.	Загально - професійна підготовка	24	2
1.1.	Інформаційні технології	8	2
1.4	Резерв годин	16	
2.	Професійно-теоретична підготовка	144	27
2.1.	Контрольно-касове обладнання	48	20
2.2.	Товарознавство продовольчих товарів	16	4
2.3.	Товарознавство непродовольчих товарів	32	3
2.4.	Основи бухгалтерського обліку	8	-
2.5.	Організація та технологія торговельних процесів	16	-
2.6.	Психологія і етика ділових відносин	16	-
2.7.	Охорона праці	8	-
3.	Консультації	20	
4.	Професійно-практична підготовка	334	
4.1.	Виробниче навчання в лабораторії	96	
4.2.	Виробнича практика	273	

5.	Державна кваліфікаційна атестація або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при умові продовження навчання	7	
	Загальний обсяг годин (без п. 3):	544	29

Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією “Контролер-касир”

1. Кабінети:

- Контрольно-касового обладнання
- Товарознавства продовольчих товарів і непродовольчих товарів
- Організації та технології торговельних процесів
- Бухгалтерського обліку
- Охорони праці

2. Лабораторії:

- Контрольно-касового обладнання
- Інформатики та інформаційних технологій

3. Майстерні:

- Магазин-майстерня

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності обладнаного навчального робочого місця

**Типова навчальна програма з предмета
“Інформаційні технології”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Сучасний склад систем, значення інформаційних технологій для автоматизації робочих процесів	8	2
	Всього годин:	8	2

Тема 1. Сучасний склад систем, значення інформаційних технологій для автоматизації робочих процесів.

Основні правила налаштування роботи локальної мережі. Основні правила налаштування роботи зовнішніх пристроїв та їх зв'язку з ПК (касовим апаратом, принтером, сканером, POS-терміналом).

Склад систем, призначених для комплексного керування роботою автоматизованого оперативного обліку на підприємстві на прикладі системами «Ресторан+». Зв'язок системи «Ресторан+» з системами «1С:». безпека роботи систем. Значення кодів і паролей для безпечного збереження даних.

Практична робота № 1: правила робіт із системами комплексного керування.

**Типова навчальна програма з предмета
„Контрольно-касове обладнання”**

№ п/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-пр актичні завдання
1	Контрольно-касові машини. Програмування контрольно-касових машин різних типів ЕККА	48	20
	Всього:	48	20

Тема 1. Контрольно-касові машини.

Кваліфікаційна характеристика контролера-касира другої категорії.

Складання реєстру товарів для програмування ЕККА різних типів.

Форми розрахунку з покупцями за кредитними картками. Штрихове кодування товару, правила розшифровки коду артикула.

Порядок ведення книги обліку розрахункових операцій, та виконання денного звіту з обнуленням. Порядок програмування ЕККА різних типів. Оперативна та фіскальна пам'ять ЕККА, робочі та програмні модулі. Поняття про таблиці та їх поля. Визначення параметрів товару та занесення до полів, в різних типах ЕККА. Порядок роботи в системі єдиного вузла розрахунку.

Технічні засоби штрихового кодування. Порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами. POS-термінал – принцип роботи, та повсякденні операції, ведення книги обліку розрахункових операцій.

Функції клавіш ЕККА різних типів при програмуванні. Оперативне корегування ціни та кількості товару.

Основи безпечної експлуатації електричного обладнання контролером-касиrom.

Лабораторно – практичне заняття № 1: обслуговування покупців через POS-термінал (в умовах виробництва).

Лабораторно – практичне заняття № 2: значення клавіш в режимі програмування для різних типів ЕККА. Робота з алфавітом.

Лабораторно – практичне заняття № 3: робота з таблицею № 1 “Артикули та артикульні групи” для різних типів ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 4: оперативне коригування, та запасу товару, ціни, перевірка цін та звіт по параметрам артикулів для різних типів ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 5: робота з таблицею № 3 „Оператори” і таблицею № 4 «Параметри клавіш +% та -%» для різних типів ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 6: робота з таблицею № 7 “Дата і час” для різних типів ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 7: порядок ведення книги обліку розрахункових операцій, та виконання денного звіту з обнуленням.

Лабораторно – практичне заняття № 8: програмування відділів. Роздрукування за відділами.

Лабораторно – практичне заняття № 9: програмування параметрів товару. Роздрукування за кодами.

Лабораторно – практичне заняття № 10: програмування надбавок та знижок, коригування часу.

Лабораторно – практичне заняття № 11: алгоритм робочого дня контролера-касира третьої категорії (робота з використанням карток та касових апаратів в умовах виробництва).

**Типова навчальна програма з предмета
“Товарознавство продовольчих товарів”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Поняття про якість та класифікація продовольчих товарів	1	-
2.	Бакалійні товари	1	1
3.	Хліб та хлібобулочні вироби	1	-
4.	Кондитерські вироби	1	-
5.	М'ясо і м'ясні товари	2	1
6.	Молоко і молочні товари	2	1
7.	Харчові жири	1	-
8.	Яйця і яєчні товари	1	-
9.	Риба і рибні товари	1	1
10.	Свіжі та перероблені овочі плоди, гриби	1	-
11.	Безалкогольні, слабоалкогольні та алкогольні напої	1	-
12.	Тютюн і тютюнові вироби	1	-
	Всього годин:	16	4

Тема 1: Поняття про якість та класифікація продовольчих товарів

Методи визначення якості продовольчих товарів. Класифікація товарів за групами, видами, сортами.

Тема 2. Бакалійні товари

Борошно, крупи, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, чайні та кавові напої, прянощі, приправи, органолептичні показники якості, упакування, маркування.

Практична робота № 1: розпізнавання асортименту, вивчення властивостей та призначення, упакування та маркування, визначення якості бакалійних товарів.

Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби.

Хліб, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, показники якості, упакування, маркування.

Тема 4. Кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, кекси, рулети, халва, східні солодощі – показники якості, упакування, маркування.

Тема 5. М'ясо та м'ясні товари

М'ясо забійних тварин, м'ясо птиці, м'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, м'ясні гастрономічні товари: ковбасні вироби, м'ясо копченості, м'ясні кулінарні вироби, м'ясні консерви – асортимент, характеристика, призначення, показники якості, упакування, маркування.

Практична робота № 2: розпізнавання асортименту м'яса і гастрономічних товарів за видами і сортами, оцінка якості, рекомендації по використанню, маркування.

Тема 6. Молоко і молочні товари

Молоко, вершки, молочні консерви, кисломолочні продукти, сир – органолептичні показники якості, упакування, маркування.

Практична робота № 3: розпізнавання асортименту молочних товарів, оцінка якості за органолептичними показниками, маркування.

Тема 7. Харчові жири

Рослинна олія, вершкове масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, спреди – асортимент, класифікація, характеристика, призначення, показники якості, упакування, маркування.

Тема 8. Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, асортимент, класифікація,

призначення, показники якості, упакування, маркування.

Тема 9. Риба та рибні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солена, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви та пресерви, асортимент, класифікація, характеристика, призначення, показники якості, упакування, маркування.

Практична робота № 4: Розпізнавання асортименту риби і рибних товарів за органолептичними показниками, вивчення маркування.

Тема 10. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісточкові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, гриби, свіжі та перероблені, асортимент, класифікація, характеристика, призначення, показники якості, упакування, маркування.

Тема 11. Безалкогольні, слабоалкогольні, алкогольні напої

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, пиво, квас, купажовані напої, горілка, лікero-горілчані вироби, виноградні вина, коньяк, плодово-ягідні вина, асортимент, класифікація, характеристика, призначення, показники якості, упакування, маркування.

Тема 12. Тютюн і тютюнові вироби

Тютюн, тютюнові вироби, класифікація, види, відмінні ознаки, пакування, маркування.

**Типова навчальна програма з предмета
“Товарознавство непродовольчих товарів”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-пра ктичні роботи
1.	Товари із пластичних мас	2	-
2.	Хімічно-побутові товари	2	-
3.	Силікатні товари	2	1
4.	Керамічні товари	2	1
5.	Металеві господарчі товари	3	-
6.	Побутові електротовари	2	-
7	Будівельні матеріали	3	-
8	Меблеві товари	1	-
9	Культурно-побутові товари	3	-
10	Текстильні товари	2	-
11	Швейні вироби	2	1
12	Трикотажні вироби	2	-
13	Взуттєві товари	2	-
14	Хутряний одяг	1	-
15	Галантерейні товари	2	-

16	Парфумерні та косметичні товари	1	-
	Всього годин:	32	3

Тема 1. Товари із пластичних мас.

Класифікація асортименту виробів з пластичних мас по видам пластмас, за способом виготовлення, конструкцією, будовою вузлів, формою корпусу, оздобленням, розмірами, комплектністю та призначенням: господарські, галантерейні, культурно-побутові, будівельні.

Органолептичні методи визначення якості за кольором, фізичним станом, дією нагрівання, запахом при горінні, міцністю при падінні.

Лабораторні методи: дослідження якості виробів із пластмас і визначення стійкості до кип'ятіння, до дії мильно-лугового розчину та водопоглинення.

Тема 2.Хімічні побутові товари.

Класифікація, асортимент клеїв за походженням, характеру затвердіння, консистенцією та призначенням: одноцільові (для паперу, шкіри, деревини), багатоцільові або універсальні.

Класифікація фарб за консистенцією, кольором, призначенням, для зовнішніх і внутрішніх робіт.

Класифікація засобів для чищення за призначенням, агрегатним станом, консистенцією та особливостями складу.

Практична робота № 1: органолептичні методи визначення якості хімічних товарів, за консистенцією, кольором, запахом, походженням.

Тема 3. Силікатні товари.

Класифікація посуду із скла за складом скломаси, способом виготовлення, видами, фасонами, комплектністю та призначенням посуду: столовий, (сортовий), господарський і художньо-декоративні вироби.

Практична робота № 2: перевірка якості виробів із скла за способом виготовлення, виду скла, розміру виробу.

Тема 4. Керамічні товари.

Класифікація керамічного посуду за матеріалами черепка, способу

формування, видами і складністю декорування, комплектністю, фасону, розмірами і за його призначенням: для приготування, подавання та вживання їжі, консервування і зберігання, нехарчове призначення посуду.

Тема 5. Металеві господарчі товари.

Класифікація асортименту металеві господарчі товарів по групах, за матеріалом, способу виготовлення, характером обробки поверхні, видами, фасонами, розмірами та за призначенням: посуд кухонний, столовий, господарський; кухонно-господарські прилади, ножові вироби та ручні знаряддя праці.

Тема 6. Побутові електротовари.

Класифікація та скорочена характеристика побутових електротоварів за способом перетворення електричної енергії, значенням номінальної потужності, призначенням: провідникові і електроустановлювальні вироби, джерела світла, побутові світильники, нагрівальні прилади, машини і прилади для заморожування і зберігання продуктів, обробки білизни, кухонних робіт, доглядом за підлогою, підтримування мікроклімату, шиття, в'язання, механізації господарських робіт, контрольно-вимірювальні прилади.

Тема 7. Будівельні матеріали.

Класифікація та скорочена характеристика будівельних матеріалів за видом вихідної сировини, складом, походженням та призначенням: в'язучі матеріали для стін, будівельних конструкцій, для покрівлі, теплозвукоізоляційні, облицювальні, оздоблювальні, для кріплення, склеювання.

Тема 8. Меблеві товари.

Класифікація та скорочена характеристика меблів за конструкцією, функціональним використанням, матеріалом, формою, оздобленням, та призначенням: побутові, дитячі. для громадських будівель.

Тема 9. Культурно-побутові товари.

Класифікація та скорочена характеристика асортименту товарів по групах: шкільно-письмові, канцелярські товари, радіоелектронні вироби, фото- і кінотовари, музичні інструменти; товари спортивного, мисливського, рибальського призначення; книги, ілюстративні вироби та іграшки.

Призначення культурно-побутових товарів.

Тема 10. Текстильні товари.

Класифікація та скорочена характеристика текстильних волокон за походженням, складом, і властивостями.

Класифікація бавовняних, лляних, шовкових, вовняних тканин та штучних виробів.

Призначення текстильних товарів.

Практична робота № 3: класифікація тканин по групах, підгрупах та призначенні.

Тема 11. Швейні вироби.

Класифікація та скорочена характеристика швейних виробів за фасоном, силуетом, формою, кроєм, обробкою виробів, розмірними та сезонними ознаками, за виконанням соціальних функцій.

Призначення швейних виробів.

Тема 12. Трикотажні товари.

Класифікація та скорочена характеристика трикотажних виробів: за призначенням, видом сировини, трикотажними переплетеннями, способом виготовлення, обробкою і оздобленням, за статевими та сезонними ознаками, розмірами.

Тема 13. Взуттєві товари.

Класифікація та скорочена характеристика шкіряного взуття за матеріалом верху, кольором, матеріалом підошви, методом кріплення, висотою каблука, способом виготовлення, статево-віковим призначенням, розмірами, повнотою, фасонами, моделями, сезонним та цільовим призначенням

Класифікація та скорочена характеристика гумового та валяного взуття, за цільовим призначенням

Тема 14. Хутряний одяг.

Класифікація та скорочена характеристика хутряного одягу за призначенням: побутовий, спортивний, виробничий, спеціальний; та статевою ознакою.

Тема 15. Галантерейні товари.

Класифікація та скорочена характеристика галантерейних товарів: текстильна, металева, шкіряна, із пластичних мас, щітки та дзеркала по видам

сировини, оздобленню, статево-віковою ознакою, розмірами, призначенням.

Тема 16. Парфумерні та косметичні товари.

Класифікація та скорочена характеристика парфумерних товарів за призначенням, консистенцією, якістю, запахом, та способами пакування.

Класифікація та характеристика косметичних товарів за призначенням: засоби для догляду за шкірою обличчя і рук; зубами і порожниною рота, для гоління та після гоління, догляду за волоссям; декоративна косметика.

Типова навчальна програма з предмета “Основи бухгалтерського обліку”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Вступ до предмету	1	-
2.	Процес документування	1	-

	господарських операцій		
3.	Облік касових операцій	4	2
4.	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	2	
	Всього годин:	8	2

Тема 1. Вступ до предмету

Бухгалтерський облік як одна з найдавніших економічних наук. Функції бухгалтерського обліку.

Тема 2. Процес документування господарських операцій

Поняття про документи і документацію. Реквізити документів. Зміст документів і вимоги до їх створення. Класифікація документів.

Тема 3. Облік касових операцій

Форми розрахунків із споживачами (в тому числі кредитні картки). Порядок ведення книги обліку розрахункових операцій, складання касової звітності.

Практична робота 1: порядок ведення книги обліку розрахункових операцій.

Тема 4. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Інвентаризація, її завдання, види інвентаризації. Терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей. Підготовка товарів до інвентаризації матеріально відповідальними особами.

Типова навчальна програма з предмета “Організація та технологія торговельних процесів”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-прак тичні роботи

1.	Задачі курсу, стратегія розвитку торгівлі	1	-
2.	Організація торговельно-технологічних процесів у магазині.	11	-
3	Розміщення і викладка товарів на основі інноваційних технологій.	2	-
4	Рекламування товарів та оформлення вітрин	2	
	Всього годин:	16	-

Тема 1. Задачі курсу, стратегія розвитку торгівлі

Мета вивчення курсу, його зміст. Перспективи розвитку роздрібної торгівлі в Україні, її реструктуризація, організація торгівлі товарами вітчизняного виробника, організація роздрібного продажу товарів у магазинах самообслуговування нових форматів; об'єднання магазинів у торгові мережі. Будівництво магазинів нових торгових форматів з прогресивними технологіями: торгово-розважальні комплекси, торгові центри, їх роль та переваги в задоволенні потреб споживачів у товарах та послугах.

Тема 2. Організація торговельно-технологічних процесів у магазині.

Поняття про централізовані та децентралізовані джерела постачання. Основні форми господарчих зв'язків в торгівлі. Договори поставки та їх роль. Централізована поставка – основна форма завою товарів, її переваги та умови застосування.

Робочий запас товарів. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, голографічні захисні елементи, їх призначення та розшифрування.

Організація, правила та порядок приймання товарів від постачальників та матеріально-відповідальних осіб. Нормативні та супровідні документи, та порядок оформлення. Правила приймання товарів за кількістю та за якістю. Особливості приймання окремих груп продовольчих товарів у магазині. Організація, правила, порядок розміщення товарів та зберігання, термін реалізації товарів

Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції: перевіряє їх найменування, кількість, сортність, ціну, розпаковує, оглядає зовні, перебирає, протирає, заповнює і прикріплює ярлики цін до товарів, розміщує і викладає товар за групами, видами, сортами з урахуванням правил товарного сусідства, частоти попиту. Особливості підготовки до продажу окремих груп продовольчих товарів з дотриманням санітарно-екологічних вимог, правил безпеки. Види пакувальних матеріалів . Надання покупцям допомоги в пакуванні

товарів.

Тема 3. Розміщення і викладка товарів на основі інноваційних технологій.

Особливості організації робочого місця контролера-касира в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Бере участь у комп'ютерному моделюванні та викладки товарів у великоформатних магазинах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання, його розміщення в торговому залі. Порядок опломбування касового обладнання.

Тема 4. Рекламування товарів та оформлення вітрин.

Значення застосування рекламних засобів у торгівлі. Задачі та функції реклами, її вплив на психологічний стан покупця. Класифікація засобів реклами. Вітрина – основний засіб реклами товарів. Види вітрин, вітринний інвентар. Особливості оформлення острівних вітрин біля касових кабін, оформлення та розміщення цінників, догляд за вітринами, участь в оформленні прилавочних і внутрішньо магазинних вітрин.

Типова навчальна програма з предмета “Психологія і етика ділових відносин”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на

		годин	лабораторно-практичні роботи
1	Загальна характеристика курсу	1	-
2	Особистість у діяльності і спілкуванні	4	2
3	Конфліктні ситуації та способи їх усунення	3	1
4	Психологія процесу купівлі-продажу. Культура обслуговування покупців	1	-
5	Морально-етичні норми поведінки контролера-касира в колективі	2	-
6	Історія розвитку економічних теорій та методів дослідження економічних процесів та явищ	2	-

	J E E i C T E E C E T E C U e E a - E a C K E a			
7	I C E Y C U C E E i s C C C E C T C C T i		2	1

	R Y I I i E			
8	I P C C e C i K F a I C E e J i H R a B C H T P C J e P a - F a C e P a I c	1	-	
		1	4	

	С			
	П			
	С			
	П			
	С			
	Д			
	Е			
	Н			
	:			

Тема 1. Загальна характеристика курсу

Значення знань психології торгівлі у підвищенні якості обслуговування покупців, раціональної побудови робочого часу, регулювання своєї поведінки, налагодження морально-етичних стосунків у колективі. Психічні процеси, стани та властивості людини. Професійна поведінка, діяльність контролера-касира. Основні етапи процесу купівлі-продажу. Побудова спілкування з покупцями. Особливості спілкування в торгівлі. Шляхи оволодіння професійною поведінкою, майстерністю.

Тема 2. Особистість у діяльності і спілкуванні

Правила спілкування. Професійна етика мовлення. Уміння слухати, вести діалог. Культура ділового мовлення. Особливості спілкування в торгівлі. Труднощі проблеми спілкування. Парадигма спілкування в сучасній культурі. Відкритість і делікатність, моно логічність і діалогічність людської особистості. Загальні принципи поведінки людини. Прогноз контролера-касира та покупця. Зовнішній вигляд, етикет, професійний такт.

Практична робота № 1: правила спілкування зі споживачами (ділова гра).

Тема 3. Конфліктні ситуації та способи їх усунення.

Поведінка при розгляді скарг. Шляхи усунення конфлікту, запобігання йому.

Практична робота № 2: шляхи усунення конфлікту (ділова гра).

Тема 4. Психологія процесу купівлі-продажу. Культура обслуговування покупців

Поведінка контролера-касира у процесі продажу. Визначення факторів, що впливають на рішення про покупку.

Тема 5. Морально-етичні норми поведінки контролера-касира в колективі

Психологічні особливості торговельних колективів. Шляхи співробітництва та співрозуміння. Практика ділових відносин.

Тема 6. Психічні процеси і стани, їх вплив на діяльність контролера-касира.

Загальна характеристика пізнавальних психологічних процесів, їх роль у роботі контролера-касира. Вольові та емоційні психічні процеси. Розпізнавання емоційних станів людини. Особливості обслуговування покупців залежно від їх емоційного стану.

Тема 7. Психологія особистості. Темперамент, характер, здібності. Типи покупців.

Типи вищої нервової системи. Поняття про темперамент. Типи темпераменту, їх характеристика. Поняття про характер. Основні риси характеру. Залежність рис характеру від темпераменту людини. Позитивні властивості характеру. Поняття про здібності. Структура професійних здібностей. Типи покупців.

Практична робота № 3: Визначення темпераменту покупця.

Тема 8. Професійна поведінка контролера-касира

Поняття про професійну поведінку контролера-касира. Принципи професійної поведінки контролера-касира. Поняття про професійну придатність та непридатність.

**Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”**

№ з/п		Кількість годин	
		Всього годин	
1.	Законодавчі та організаційні основи охорони праці	1	-
2.	Загальні санітарно-гігієнічні	2	-

	вимоги до розміщення підприємств, виробничих і допоміжних приміщень			
3	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	2		
4.	Техніка безпеки при експлуатації контрольно-касового обладнання	1		-
5.	Пожежна безпека на торговельних підприємствах	2		-
	Всього годин:	8		-

Тема 1. Законодавчі та організаційні основи охорони праці

Основні законодавчі акти з охорони праці; основні принципи державної політики у галузі охорони праці; права на охорону праці працівника під час роботи на підприємстві; державні та громадські органи, що здійснюють нагляд та громадський контроль за охороною праці в Україні.

Тема 2. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, до виробничих і допоміжних приміщень

Класи шкідливості підприємств за санітарними нормами; вимоги до розташування промислового майданчика підприємства, споруд та будівель на промисловому майданчику, до виробничих, допоміжних та санітарно-гігієнічних приміщень; вимоги виробничої санітарії до вибору ділянки, упорядкування території та планування підприємства громадського харчування; вимоги техніки безпеки до організації робочих місць на підприємствах торгівлі; санітарний та спеціальний одяг (взуття) працівників підприємств торгівлі; індивідуальні засоби захисту, порядок їх видачі, зберігання, використання; визначати значення раціональної організації праці для безпечної роботи; вимоги до розташування устаткування у виробничих приміщеннях.

Тема 3. Основи гігієни праці та виробничої санітарії.

Поняття про виробничу санітарію та гігієну праці. Шкідливі виробничі фактори: шум, вібрація, іонізуюче випромінювання, ультрафіолетове, електромагнітне, лазерне випромінювання, дія шкідливих речовин. Засоби захисту від шкідливих факторів. Лікувально-профілактичне харчування. Граничні норми піднімання та переміщення вантажів. Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих та побутових приміщень. Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення – робоче та аварійне. Санітарно-побутове забезпечення працюючих.

Тема 4. Техніка безпеки при експлуатації контрольно-касового обладнання.

Вимоги міри безпеки роботи на контрольно-касовому обладнанні різних видів, можливі небезпечні та шкідливі впливи на людину при роботі на них.

Тема 5. Пожежна безпека на торговельних підприємствах

Пожежна техніка для захисту об'єктів, вогнегасники. Пожежна безпека в підприємствах торгівлі під час виробничої практики в навчальних магазинах і складах. Гасіння та профілактика пожеж на об'єктах торгівлі.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія: 4211 Контролер-касир

Кваліфікація: 2 категорія

№№ теми	ТЕМА	Кількість годин
	I. Навчання у навчальних лабораторіях або в умовах виробництва	
1.	Вступне заняття. Кваліфікаційні вимоги до контролера-касира другої категорії. Інструктаж з безпеки праці, виробничої санітарії,	6

	пожежної безпеки.	
2	Робота на реєстраторах розрахункових операцій (РРО), складання касової звітності.	42
3.	Підготовка товару до продажу.	6
4.	Участь в оформленні торгового залу та вітрин.	12
5.	Основні елементи процесу обслуговування покупців.	6
6	Ознайомлення з асортиментом товарів на складі, участь в прийманні товару	18
7.	Участь у підготовці товарів і тари до інвентаризації.	6
	Всього:	96
	II. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	12
2.	Виконання робіт, передбачених кваліфікаційною характеристикою контролера-касира другої категорії.	226
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього:	238
	Разом:	334

I. Навчання у навчальних лабораторіях або в умовах виробництва

Тема 1. Вступне заняття. Кваліфікаційні вимоги до контролерів - касирів другої категорії. Інструктаж з безпеки праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки.

Кваліфікаційні вимоги до контролерів-касирів другої категорії. Вимоги з техніки безпеки на робочому місці. Основні правила та інструкції з безпеки праці та електробезпеки. Причини виникнення травматизму та заходи щодо їх запобігання. Первинна медична допомога у разі виникнення травми. Пожежна безпека. Причини виникнення пожежі. Заходи пожежної безпеки. Правила поведінки учнів у випадку виникнення пожежі. Правила користування первинними засобами гасіння пожежі.

Тема 2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій (РРО), складання касової звітності.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи

Оволодіння технікою розрахунків з покупцями в залежності від форми обслуговування. Робота в системі єдиного вузла розрахунку.

Розрахунок з покупцями готівкою та кредитними картками. Отримання звітів касира на кінець зміни. Документальне оформлення результатів роботи касира. Оформлення книги обліку розрахункових операцій на кінець зміни. Знайомлення з порядком та умовами маркування товарів внутрішніми штриховими кодами та

технічними засобами штрихового кодування.

Оперативне коригування ціни, запасу товару та звіт по параметрам артикулів.

Розрахунки з покупцями в разі виходу з ладу реєстраторів розрахункових операцій згідно встановленого порядку.

Тема 3. Підготовка товару до продажу.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи

Підготування товарів до продажу: перевіряє їх найменування; кількість; сортність; ціни; використовує необхідний інвентар при розпакуванні товару; перебирає, перетирає, заповнює і прикріплює ярлики цін до товару. Робота з тарою: класифікація, розпакування, зберігання, повернення.

Приймання товарів у тарі від постачальника. Розпакування тари відповідними інструментами.

Перевіряє наявність штрихового коду, інших штрих кодових позначок на товарах; веде ідентифікацію товару та маркування товарів внутрішніми штрих кодами. Вивчає технічні засоби штрихового кодування та їх характеристики, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами. Особливості підготовки різних груп товарів до продажу: протирання; зачистка; попередня нарізка, розруб, розфасування, упаковка, маркування.

Тема 4. Участь в оформленні торгового залу та вітрин.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи

Ознайомлення з видами вітрин, загальними правилами до оформлення вітрин, прилавків - вітрин. Ознайомлення з видами інвентарю та його підготовка до оформлення вітрин та торгового залу. Підготовляє товари та ціnnики для оформлення вітрин. Розміщує та викладає товари за групами, видами, сортами з урахуванням правил товарного сусідства, частоти попиту. Контролює своєчасне наповнення асортименту товарів.

Тема 5. Основні елементи процесу обслуговування покупців.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи

Зустріч покупця. Виявлення попиту. Вирішення конфліктних ситуацій. Удосконалення навичок елементів процесу продажу товарів згідно з правилами продажу: показ товару, консультація, підрахунок вартості покупки, пакування, розрахунок з покупцем, вручення покупки. Особливості продажу окремих груп

товарів.

Тема 6. Ознайомлення з асортиментом товарів на складі, участь в прийманні товару.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи

Вивчення асортименту товарів на складі, участь в прийманні товару за кількістю та якістю, враховуючи особливості приймання деяких груп товарів (м'ясо і м'ясопродукти, риба і рибопродукти, молоко і молочні продукти, бакалійні товари, хліб і хлібобулочні вироби, кондитерські вироби, алкогольні й безалкогольні напої, плодоовочеві товари). Визначення товарних втрат.

Вивчення асортименту товарів на складі, участь в прийманні товару за кількістю та якістю, враховуючи особливості приймання деяких груп товарів (швейні, галантерейні, трикотажні, парфумерно-косметичні, взуттєві товари та інші)

Тема 7. Участь у підготовці товарів до інвентаризації

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Вправи

Ознайомлення з порядком та технікою проведення інвентаризації. Участь у підготовці товарів до інвентаризації. Оформлення інвентаризаційного опису.

II. Виробнича практика.

Тема 1. Вступний інструктаж з охорони праці.

Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки (проводить інженер з охорони праці підприємства).

Загальні правила поведінки на території підприємства. Трудовий договір, робочий час та час відпочинку. Колективний договір, пільги. Система управління охорони праці, державний нагляд, суспільний контроль за охороною праці на підприємстві: зобов'язання керівників підприємств з охорони праці; зобов'язання робітника по виконанню вимог нормативних актів з охорони праці; навчання з питань охорони праці.

Основні вимоги пожежної безпеки та електробезпеки. Основні вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни.

Тема 2. Самостійне виконання робіт контролера-касира, передбачених кваліфікаційною характеристикою контролера-касира другої категорії.

Самостійне виконання робіт на робочому місці контролера-касира другої категорії (під наглядом інструктора), у відповідності до вимог кваліфікаційної

характеристики і з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами – замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота.

Приклади робіт:

- 1.Ознайомлення з асортиментом товарів на складі, прийняти участь в його одержанні;
- 2.Підготувати товари до продажу (перевірка їх найменування, кількості, сортності, ціни
- 3.Підготувати товари до продажу(розпаковка, огляд зовні, перебирання, протирання, фасування товарів, заповнювання і прикріплювання ярликів цін до товарів).
- 4.Розміщування і викладання товарів за групами, видами, сортами з урахуванням правил товарного сусідства, частоти попиту.);
- 5.Обслуговування покупців на ЕККА із застосуванням технічних засобів штрихового кодування;
- 6.Робота на POS – терміналах.
7. Консультування покупця про ціну, властивості, якість товарів та ціни на них;
- 8.Пропонування нових та взаємозамінних товарів, а також товарів супутнього асортименту;
- 9.Контролювання своєчасного поповнення асортименту товарів;
- 10.Оформлені вітрин - прилавків, інших внутрішньо магазинних вітрин;
- 11Заповнення касового журналу, складання касової звітності;
- 12.Участь у підготовці товарів до інвентаризації.

Критерії

**кваліфікаційної атестації випускника
з професії “Контролер-касир” код 4211
Рівень кваліфікації 2 категорія**

Крім вимог, передбачених критеріями оцінювання навчальних досягнень з

професійної підготовки за 3 категорією.

I ріве нь - поча тков ий			
Бали	Знає	Бали	Уміє
1	Учень (слухач) має незначні базові знання та відтворює на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу підготовки товарів до продажу. Знання потребують постійної підтримки.	1	Учень (слухач) має незначні базові навички та відтворює на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу при роботі з товарами на складі та електронним контрольно-касовим апаратом у структурованому середовищі. Знання потребують постійної підтримки
	<i>Кваліфікаційний розряд не встановлюється</i>		
2	Учень (слухач) має незначні базові знання та відтворює у структурованому середовищі на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: підготовкою товару до продажу. Знання потребують постійної підтримки	2	Учень (слухач) має незначні базові навички та відтворює у структурованому середовищі окремі елементи з: прийомки товару. Знання потребують постійної структурованою підтримки
	<i>Кваліфікаційний розряд не встановлюється</i>		
3	Учень (слухач) має незначні базові знання та відтворює у структурованому середовищі основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з перевіркою наявності штрихового коду та інших штрихових позначок на товарах. Знання потребують постійної підтримки	3	Учень (слухач) має незначні базові навички та відтворює у структурованому середовищі окремі компоненти професійних знань, пов'язаних з перевіркою наявності штрихового коду та інших штрихових позначок на товарах. Знання потребують постійної структурованої підтримки
	<i>Кваліфікаційний розряд не</i>		

	<i>встановлюється</i>		
П ріве нь - сере дній			
4	Учень (слухач) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: підготовкою товару до продажу, а саме: перевіркою найменування, кількості та якості товару, протиранням, прикріплюванням ярликів. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	4	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює окремі компоненти професійних знань, пов'язаних з перевіркою найменування товарів та прикріплює ярлики. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.
5	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: підготовкою товару до продажу, а саме: перевіркою найменування, кількістю та якістю товару, знає асортимент та роздрібні ціни товарів, пропонує нові і взаємозамінні товари. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	5	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні прийоми і технологічні операції пов'язані з: підготовкою товару до продажу, а саме перевіркою кількості та якості товару. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.

6	Учень (слухач)) має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Відтворює основний навчальний матеріал загального характеру, а саме: проводить ідентифікацію товарів, надає покупцям допомогу в пакуванні товару. Знає правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	6	Учень (слухач)) має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером. Відтворює основний навчальний матеріал пов'язаний з: підготовкою товару до продажу, а саме: консультує покупця про ціну, властивості і якість товарів, пропонує нові та взаємозамінні товари, проводить ідентифікацію товарів, надає покупцям допомогу в пакуванні товару. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.
7	Учень (слухач) має широкі загальні питання та базові теоретичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Відтворює суть основних положень навчального матеріалу пов'язаного з: підготовкою товару до продажу, знає порядок одержання, зберігання і видавання коштів, контролює своєчасність наповнення асортименту товарів. Відповідає за власне навчання.	7	Учень (слухач) має широкі загальні питання та базові практичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Має конкретний обмежений досвід практики. Відтворює основні професійні знання, та правильно виконує прийоми і технологічні операції, пов'язані з: підготовкою товару до продажу, а саме: перевіркою. знає асортимент та роздрібні ціни товарів, знає порядок одержання, зберігання і видавання коштів, правила продажу продовольчих товарів проводить ідентифікацію товарів, надає покупцям допомогу в пакуванні товару. Відповідає за власне навчання.
8	Учень (слухач) має широкі загальні питання та базові теоретичні	8	Учень (слухач) відтворює основні професійні знання, та правильно

	знання , визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Відтворює суть основних положень навчального матеріалу пов'язаного з: підготовкою товару до продажу, може закодувати товар, поміняти ціну, знає основні пакувальні матеріали та методи пакування товару. Відповідає за власне навчання		виконує прийоми і технологічні операції, пов'язані з: підготовкою товару до продажу, розміщенням і викладкою з допомогою майстра виробничого навчання може закодувати товар, поміняти ціну. Має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи.
9	Учень (слухач) має широкі загальні питання та базові теоретичні знання , визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Володіє основним навчальним матеріалом пов'язаним з: підготовкою товару до продажу, а саме: основні правила оформлення прилавочних внутрішньо магазинних вітрин. Відповідає за власне навчання.	9	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, бере участь в оформленні прилавочних і внутрішньо магазинних вітрин Має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи.
IV ріве нь - висо кий			
10	Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу, контролює своєчасність наповнення асортименту товарів, знає порядок роботи в системі єдиного вузла розрахунку Здатний до самокерування при навчанні.	10	Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно. Володіє професійними знаннями, передбаченими навчальною програмою, та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи, пов'язаної з: підготовкою товару до продажу, а саме: контролює своєчасність наповнення асортименту товарів, виконує

			основні режими роботи з електронним контрольно-касовим апаратом, складає акти по невикористаних чеках. <i>Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях</i>
11	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання . Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу пов'язаного з: маркуванням товарів, внутрішніми штриховими кодами, знає порядок ведення касового журналу та касової звітності. <i>Здатний до самокерування при навчанні.</i>	11	Учень (слухач) <i>має значні конкретні практичні навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи, веде касовий журнал, складає касову звітність. <i>Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях</i>
12	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє системними знаннями навчального матеріалу, виконує основні режими при роботі з електронним контрольно-касовим апаратом та ваговимірювальним обладнанням та іншими технічними засобами. <i>Здатний до самокерування при навчанні.</i>	12	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє системними професійними знаннями в повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи, пов'язаної з: підготовкою товару до продажу, виконує основні режими роботи з електронним контрольно-касовим апаратом , ваговимірювальним обладнанням та іншим технологічним обладнанням, приймає участь у підготовці товарів

			до інвентаризації. <i>Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях</i>
--	--	--	--

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо	1 шт.	15 шт	

	організації торгівлі			
II	Обладнання			
2.1	Ваговимірювальне обладнання:			
2.2	Ваги з комплектом гир (та інше)	1 шт	2 шт	
2.3	Ваги товарні з комплектом гир	1 шт	1 шт	
2.4	Ваги електронні різних типів	1 шт.	2 шт.	
2.5	Ємкості для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки	по 1 шт.	Кількість для підгрупи	
2.6	Пакувальні матеріали	по 1 шт.	Кількість для підгрупи	
2.7.	Обладнання для нарізки товарів та інші	1 шт.		
2.8	Касові кабінки	1 шт.	15 шт.	
III	Інструменти			
3.1	Кондитерські щипці	1 шт	15 шт.	
3.2	Совки	1 шт	15 шт.	
3.3	Виделки гастрономічні	1 шт	15 шт.	
3.4	Лопатки кондитерські	1 шт	15 шт.	
3.5	Ножі для сиру та гастрономічні	1 шт	15 шт.	
3.6	Ніж для розрубу м'яса	1 шт	15 шт.	
3.7	Ніж-хліборізка	1 шт	15 шт.	
3.8	Розділ очні дошки	1 шт	15 шт.	
3.9	Мусати для правки ножів	1 шт	15 шт.	
IV.	Прилади і пристрої			
4.1	ЕККА різних типів		15 шт.	
4.2	Зчитувач штрих-кодів (сканер)	1шт.	5шт.	

4.3	Запасні касети з фарбуючою стрічкою	1 шт.	5 шт.	
4.4	Чекові стрічки для всіх типів ЕККА різних типів	1 шт.	15 шт.	
4.5	Мікрокалькулятори	1 шт.	15 шт.	
V.	Навчально-наочні посібники			
5.1	Інструкції з експлуатації ЕККА та ККС	На кожен апарат	15 шт.	
5.2	Інструктивні картки	1 шт.	15 шт.	
5.3	Книги обліку розрахункових операцій	1 шт.	15 шт.	
5.4	Бланки договорів, бланки бухгалтерського обліку	1 шт.	За потребою	

Міністерство освіти і науки України
Міністерство праці та соціальної політики України

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211-G0.52.00-2007

(позначення стандарту)

Професія: контролер-касир

Код: 4211

Кваліфікація: 1 категорія

Видання офіційне
Київ
2007

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих
робітників)**

1. Професія: *4211 Контролер-касир*
(код, назва професії)

2. Кваліфікація : *1 категорія*
(розряд, кваліфікація , категорія)

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: основні вимоги стандартів і технічних умов до якості товарів, тари та до їх маркування; органолептичні методи визначення якості товарів; ознаки доброякості і сортності товарів; основні види сировини, з якої виготовлені товари; види браку і правила бракеражу; порядок проведення інвентаризації; порядок складання та оформлення товарних звітів, актів на брак, пересортицю товарів, актів приймання-здавання при передаванні матеріальних цінностей; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: вивчати асортимент товарів, що є на складі. Брати участь у визначенні якості товарів за органолептичними ознаками. Брати участь у відборі зразків для лабораторного аналізу. Звіряти суми реалізації з показаннями касових лічильників. Брати участь у проведенні інвентаризації матеріальних цінностей, складанні товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортицю та актів приймання-здавання при передаванні матеріальних цінностей. Змінювати за вказівкою відповідальної особи шифри (умовні позначки) на чеках, використовує штампи або відтиски "Сплачено", "Рахунок", "Контроль". В разі обриву контрольної стрічки повідомляти відповідальну особу і разом з нею підписувати місце обриву. Складати акти на невикористані та повернені споживачами чеки. Оформляти фінансові документи і робити відповідні записи у касовому журналі. Вирішувати спірні

питання із споживачами у разі відсутності відповідальної особи. Керувати роботою контролерів-касирів більш низької кваліфікації.

4. Загально-професійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- е) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень - «Контролер-касир II категорії»:

- за умови продовження первинної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня, без вимог до стажу роботи;
- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Контролер-касир II категорії» не менше одного року.

6. Сфера професійного використання випускника

Торгівля продовольчими та непродовольчими товарами (за видами).

Ресторанний, готельний бізнес, підприємства сфери послуг.

7. Специфічні вимоги:

7.1. Вік: після закінчення терміну навчання не менше 18 років.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча.

7.3. Медичні обмеження.

Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників

1. Професія: **4211 Контролер-касир**
(код, назва професії)

2. Кваліфікація : **1 категорія**
(розряд, кваліфікація, категорія)

Загальний фонд навчального часу – 559 годин

№ з\п	Навчальні предмети	Кількість годин	З них лабораторно-практичних робіт
1.	Загально-професійна підготовка	27	6
1.1.	Основи галузевої економіки і підприємництва	9	6
1.2.	Основи трудового законодавства	9	-
1.3.	Резерв годин	9	-
2.	Професійно-теоретична підготовка	144	37
2.1	Контрольно-касове обладнання	54	22
2.2.	Товарознавство продовольчих товарів	27	2
2.3.	Товарознавство непродовольчих товарів	27	4
2.4.	Основи бухгалтерського обліку	9	3
2.5.	Психологія і етика ділових відносин	9	4
2.6.	Охорона праці	9	-
2.7	Основи менеджменту	9	2
3.	Консультації	10	
4.	Професійно-практична підготовка	380	
4.1.	Навчання в лабораторії	108	
4.2.	Виробнича практика	272	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	8	
	Загальний обсяг годин (без п. 3):	559	43

Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією “Контролер-касир”

1. Кабінети:

- Контрольно-касового обладнання
- Товарознавства продовольчих товарів і непродовольчих товарів
- Бухгалтерського обліку
- Інформатики та інформаційних технологій
- Охорони праці
- Економіки та менеджменту

2. Лабораторії:

- Контрольно-касового обладнання

3. Майстерні:

- Навчально-практичний центр

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності обладнаного навчального робочого місця

**Типова навчальна програма з предмета
“Основи галузевої економіки і підприємництва”**

№ п/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Сучасні тенденції розвитку торгівлі	1	-
2.	Міжнародна торгівля її економічне обґрунтування	1	-
3.	Функціонально-правовий статус торгового підприємства	1	-
4.	Управління товарообігом	1	-
5.	Управління товарними запасами та забезпечення обороту в торгівлі	1	-
6.	Управління витратами торговельного підприємства та формування доходів	2	1
7.	Прибуток торгового підприємства та оподаткування торгівлі	2	1
	Всього годин:	9	2

Тема 1. Сучасні тенденції розвитку торгівлі

Поняття економіки в торгівлі.

Розвиток та вдосконалення сучасної торгівлі. Основні напрямки та сучасні тенденції внутрішньої торгівлі. Характеристика оптової та роздрібної торгівлі, їх взаємозв'язок та інфраструктура. Застосування нових методів торгівлі та їх ефективність. Поняття мерчандайзенгу. Особливості біржової торгівлі та її економічна суть.

Тема 2. Міжнародна торгівля її економічне обґрунтування

Міжнародна торгівля і ефективність національної економіки. Основні елементи зовнішньої торгівлі: експорт, імпорт, платіжний баланс країни.

Інструменти торгової політики: митні тарифи, протекціонізм. Форми міжнародної економічної інтеграції. Світова організація торгівлі (СОТ), Європейський союз, Європейська асоціація вільної торгівлі та їх ознаки.

Тема 3 . Функціонально-правовий статус торговельного підприємства

Структура і механізм функціонування ринкової економіки.

Поняття «соціальна ринкова економіка» і основні її елементи. Характеристика сучасної ринкової системи господарювання підприємств.

Тема 4. Управління товарооборотом

Підприємництво, як форма діяльності в умовах ринкової економіки. Підприємницька ідея та механізм її втілення. Основні способи організації власного бізнесу. Обмеження підприємництва. Національна програма сприяння розвитку підприємництва в Україні

Тема 5. Управління товарними запасами та забезпечення обігу в торгівлі

Основи ціноутворення та податки. Види цінової конкуренції на ринку. Вибір підприємством методу ціноутворення. Вплив окремих чинників на встановлення цільової ціни. Законодавчі та нормативні акти, що визначають напрями податкової політики України та їх удосконалення.

Тема 6. Управління витратами торговельного підприємства та формування доходів

Формування доходів та управління витратами торговельного підприємства. Склад та джерела доходів. Чинники, що визначають доходи підприємств. Обґрунтування витрат обігу в торгівлі і чинники, що визначають розмір витрат. Визначення фінансових потреб і розподіл прибутку підприємства.

Тема 7. Прибуток торговельного підприємства та порядок оподаткування в торгівлі

Фактори, що визначають прибуток та рентабельність торговельного підприємства. Методика обґрунтування прибутку. Використання прибутку. Інвестиційна політика підприємництва та позикові ресурси. Розробка бізнес-плану торговельного підприємства. Визначення потреб торгового підприємства. Система та види податків торговельних підприємств.

Типова навчальна програма з предмета

«Основи трудового законодавства»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Право громадян України на працю.	1	-
2.	Трудовий договір.	2	
3.	Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку.	2	
4.	Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність Трудові спори	2	-
5.	Соціальні гарантії	2	-
	Всього годин:	9	

Тема 1. Право громадян України на працю.

Конституція України про право і свободи людини і громадянина. Основні трудові права і обов'язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

Тема 2. Трудовий договір

Трудовий договір, його зміст і форми. Умови прийняття на роботу. Строки випробування при прийнятті на роботу. Підстави припинення трудового договору. Гарантії забезпечення права на працю звільненим працівникам.

Тема 3. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку.

Право громадянина України на відпочинок. Види робочого часу, обумовлені його тривалістю. Час відпочинку. Щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання.

Тема 4. Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність Трудові спори.

Правові засоби зміцнення трудової дисципліни. Види і межі матеріальної відповідальності. Визначення розміру і порядок покриття шкоди, заподіяної працівником. Трудові спори, порядок їх розгляду

Тема 5. Соціальні гарантії

Порядок звільнення працівників. Право громадян на зайнятість.
Регулювання та організація зайнятості населення. Компенсації при втраті роботи.

**Типова навчальна програма з предмета
“Контрольно-касове обладнання”**

№ п/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні завдання
1	Вступ. Основні задачі предмету	1	-
2	Контрольно-касове обладнання	40	22
3	Ваговимірювальне устаткування	7	2
4	Меблі для підприємств торгівлі. Торговий інвентар	3	-
5	Подрібнювальне – різальне та пакувальне-фасувальне обладнання	3	-
	Всього:	54	24

Тема 1. Вступ. Основні задачі предмету.

Типи підприємств торгівлі та сучасні форми торгівлі. Кваліфікаційна характеристика контролера – касира першої категорії.

Тема 2. Контрольно-касове обладнання.

Сучасні ЕККА з урахуванням особливостей торгових підприємств. Порівняльна характеристика контрольно-касових апаратів. Ознайомлення з сервірним зв'язком. Значення сервірного зв'язку у роботі торгових підприємств.

Фіскальні реєстратори, сканери штрих-коду, POS-термінали, картридери.

Робота з операційною системою Windows та персональним комп'ютером. Пристрій “Opendata” (або їх аналогів) для роздрукування внутрішнього штрих-коду.

Конструктивні вузли ЕККА різних типів. Подібність та різниця в будові. Програмування ЕККА різних типів. Поняття про адресу. Таблиці та їх поля. Реквізити чеку, їх значення, програмування в ЕККА.

Штampi «Сплачено», «Рахунок», «Контроль».

Оформлення обриву контрольної стрічки.

Складання актів на невикористані та повернені споживачами чеки.

Оформлення фінансових документів, ведення касової книги. Складання касового звіту.

Робота з контролерами-касирами більш низької кваліфікації.

Практика безпечної експлуатації, основи електробезпеки під час роботи на

ЕККА.

Лабораторно – практичне заняття № 1: отримання чеків різних видів на ЕККА різних типів (удосконалення).

Лабораторно – практичне заняття № 2: анулювання продажу. Повне та часткове анулювання в ЕККА різних типів (удосконалення).

Лабораторно – практичне заняття № 3: поточний звіт на ЕККА різних типів. Пояснення звіту (зі змістовним поясненням).

Лабораторно – практичне заняття № 4: завершення робочого дня на ЕККА різних типів. Інкасація. Звіт з обнуленням. Пояснення звіту (зі змістовним поясненням).

Лабораторно – практичне заняття № 5: звіт фіскальної пам'яті за період.

Лабораторно – практичне заняття № 6: складання касового звіту, заповнення касової книги.

Лабораторно – практичне заняття № 7: робота з таблицею № 1 “Артикули та артикульні групи”.

Лабораторно – практичне заняття № 8: режим оперативної зміни ціни, перевірки цін та наявної кількості.

Лабораторно – практичне заняття № 9: робота з таблицею № 7 “Дата і час”. Коригування дати і часу (удосконалення).

Лабораторно – практичне заняття № 10: значення клавіш в режимі програмування та алгоритм програмування ЕККА (удосконалення).

Лабораторно – практичне заняття № 11: складання актів на невикористані та повернені чеки.

Лабораторно – практичне заняття № 12: робота з таблицею «Реквізити чека» (удосконалення).

Лабораторно – практичне заняття № 13: значення клавіш в режимі програмування. Робота з алфавітом для ЕККА різних типів.

Лабораторно – практичне заняття № 14: робота з операційною системою Windows.

Лабораторно – практичне заняття № 15: робота на POS-терміналі, картридері (в умовах виробництва).

Тема 3. Ваговимірювальне устаткування.

Класифікація, призначення та маркування ваговимірювального обладнання. Вимоги до ваговимірювального обладнання.

Правила техніки безпеки та виробничої санітарії при роботі з ваговимірювальним обладнанням.

Ваги електронні, їх різновиди, переваги і недоліки, будова. Принцип дії. Правила встановлення, правила зважування. Прийоми роботи з клавіатурою.

Ваги товарні, їх різновиди, будова. Правила встановлення, правила зважування.

Ваги автомобільні. Принцип дії. Ваги товарні електронні. Догляд за ваговимірювальним обладнанням. Повірка ваговимірювального обладнання.

Електрична частина електронних вагів. Основи електробезпеки під час

експлуатації електронних вагів

Лабораторно – практичне заняття № 16: робота з електронними вагами різних типів.

Лабораторно – практичне заняття № 17: робота з електронними товарними вагами різних типів.

Тема 4. Меблі для підприємств торгівлі. Торговий інвентар.

Меблі для підприємств торгівлі. Види, призначення, класифікація, догляд. Торговий інвентар. Класифікація, призначення, зберігання, догляд.

Тема 5. Подрібнювально-різальне та пакувально-фасувальне обладнання.

Класифікація подрібнювально-різального обладнання. Машини для нарізування гастрономічних товарів. Основні вузли та механізми машин, принцип дії, правила експлуатації та технологічні можливості.

Машина для нарізування заморожених безкісткових блоків м'яса, рибного філе, субпродуктів. Основні вузли та механізми машин, принцип дії, правила експлуатації.

Машина для нарізування моноліту масла на бруски. Основні вузли та механізми машин, принцип дії, правила експлуатації.

Машина для нарізання хліба на шматочки. Основні вузли та механізми машин, принцип дії, правила експлуатації та технологічні можливості.

Правила техніки безпеки та виробничої санітарії при роботі з подрібнювально – різальним обладнанням.

Фасувально–пакувальне обладнання. Його класифікація, види, призначення. Ваги автоматичні. Основні вузли, принцип дії та правила експлуатації. Ваги напівавтоматичні. Основні вузли, принцип дії та правила експлуатації.

**Типова навчальна програма з предмета
«Товарознавство продовольчих товарів»**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Стандартизація та сертифікація товарів.	2	1
2.	Загальні та спеціальні методи контролю якості продовольчих товарів.	2	1
3.	Екологія харчових продуктів. Токсиметрія продовольчих товарів.	2	1
4.	Організація контролю якості харчових продуктів. Фальсифікація харчових продуктів	1	-
5	Бакалійні товари	2	1
6	Хліб та хлібобулочні вироби	2	1
7	Кондитерські вироби	2	1
8	М'ясо і м'ясні товари	2	1
9	Молоко і молочні товари	2	1
10	Харчові жири	2	1
11	Яйця і яєчні товари	2	1
12	Риба і рибні товари	2	1
13	Свіжі та перероблені овочі, плоди, ягоди, гриби	2	1
14	Безалкогольні, слабоалкогольні, алкогольні напої, тютюн та тютюнові вироби	2	1
	Всього годин:	27	13

Тема 1. Стандартизація та сертифікація товарів

Державна система стандартизації. Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Категорії нормативних документів в стандартизації. Порядок розроблення стандартів.

Державна система сертифікації. Укр. СЕПРО.

Загальні відомості про сертифікацію продукції. Основні положення державної системи сертифікації Укр. СЕПРО. Загальні правила та порядок проведення робіт з сертифікації. Сертифікація продукції. Обов'язкова та добровільна сертифікація.

Практична робота № 1: ознайомлення з будовою стандартів та сертифікатів.

Тема 2. Загальні та спеціальні методи контролю якості продовольчих товарів.

Поняття про якість продовольчих товарів. Методи визначення якості. Основні види сировини, з якої виготовлені товари, їх вплив на якість. Основні вимоги стандартів до якості товарів, тари та до їх маркування. Органолептичні методи визначення якості товарів. Ознаки доброякісності і сортності, види браку і правила бракеражу.

Практична робота № 2: визначення якості товарів органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 3. Екологія харчових продуктів. Токсиметрія продовольчих товарів.

Шляхи забруднення продовольчої сировини чужорідними речовинами, харчові добавки, консерванти, барвники, їх властивості, токсиметрія. Методи контролю за вмістом природних хімічних речовин у харчових продуктах. Перспективні методи діагностики безпеки харчових продуктів щодо забруднювачів.

Практична робота № 3: вивчення видів харчових добавок, консервантів, барвників у харчових продуктах.

Тема 4. Організація контролю якості харчових продуктів. Фальсифікація харчових продуктів

Державний та відомчий контроль за якістю продовольчих товарів та сировини, з якої вони виготовлені.

Санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів. Методи визначення фальсифікації харчової сировини. Основні принципи зниження шкідливих речовин у харчових продуктах.

Тема 5. Бакалійні товари

Борошно, крупи, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, чайні та кавові напої, прянощі, приправи, характеристика асортименту, сировина, з якої виготовлені товари, вимоги стандартів та технічних умов до якості, ознаки доброякісності і сортності, види браку, упакування, маркування.

Практична робота № 4: визначення якості бакалійних товарів органолептичним методом; відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 6. Хліб та хлібобулочні вироби.

Хліб, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, характеристика асортименту, сировина, з якої виготовлені товари, вимоги стандартів та технічних умов до якості, ознаки доброякісності і сортності, види браку, упакування, маркування.

Практична робота № 5: визначення якості хлібобулочних виробів органолептичним методом; відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 7. Кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, кекси, рулети, халва, східні солодощі; характеристика асортименту, сировина, з якої виготовлені товари, вимоги стандартів та технічних умов до якості, ознаки доброякісності і сортності, види браку, упакування, маркування.

Практична робота № 6: визначення якості кондитерських виробів органолептичним методом; відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 8. М'ясо та м'ясні товари

М'ясо тварин, субпродукти, напівфабрикати, бита домашня птиця, сировина, асортимент, вимоги до якості, ознаки доброякісності, категорії, сорти, упакування та маркування.

М'ясні товари, ковбасні вироби, м'ясні копченості, консерви, кулінарні вироби, сировина, з якої виготовлені товари, характеристика асортименту, вимоги стандарту і ТУ до якості, ознаки доброякісності, сортності, види браку, упакування і маркування.

Практична робота № 7: визначення якості м'яса і м'ясних товарів органолептичним методом; відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 9. Молоко і молочні товари

Молоко, вершки, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, сировина, з якої виготовлені молочні товари, характеристика асортименту, вимоги стандартів та ТУ до якості, види доброякісності, упакування та маркування.

Практична робота № 8: визначення якості молока і молочних товарів

органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 10. Харчові жири

Рослинна олія, вершкове масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, спреди, сировина, з якої виготовлені харчові жири, характеристика асортименту, вимоги стандартів та ТУ до якості, ознаки доброякісності, види браку, упакування та маркування.

Практична робота № 9: визначення якості харчових жирів органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 11. Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчні товари, яєчний порошок, омлет, меланж, сировина, з якої виготовлені яєчні товари, характеристика асортименту, вимоги стандартів та ТУ до якості, ознаки доброякісності, види браку, упакування та маркування.

Практична робота № 10: визначення якості яєць та яєчних товарів органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 12. Риба та рибні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солоня, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви та пресерви, сировина, з якої виготовлені рибні товари, характеристика асортименту, вимоги стандартів та ТУ до якості, ознаки доброякісності, упакування та маркування.

Практична робота №11: визначення якості риби і рибних товарів органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 13. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісточкові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, гриби, свіжі та перероблені, сировина для квашених, маринованих, сушених, швидко заморожених овочів, плодів, ягід і грибів, консервів овочевих, томатних, плодових, характеристика асортименту, вимоги стандартів та ТУ до якості свіжих та перероблених овочів, плодів та ягід, горіхів, ознаки доброякісності, види браку, упакування та маркування.

Практична робота № 12: визначення ознак якості свіжих та перероблених овочів, плодів, ягід, грибів органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Тема 14. Безалкогольні, слабоалкогольні, алкогольні напої, тютюн і тютюнові вироби

Мінеральні води, соки, сиропи, екстракти, газовані безалкогольні напої, пиво, квас, купажовані напої, горілка, лікєро-горілчані вироби, виноградні вина, коньяк, плодово-ягідні вина, тютюн, тютюнові вироби, сировина для виробництва, характеристика асортименту, вимоги стандартів і ТУ до якості, ознаки доброякісності, види браку, упакування та маркування.

Практична робота № 13: визначення якості безалкогольних, слабоалкогольних, алкогольних напоїв органолептичним методом, відбір зразків для лабораторного аналізу.

Типова навчальна програма з предмета «Товарознавство непродовольчих товарів»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Товари із пластмас	2	1
2.	Хімічні побутові товари	2	1
3.	Силікатні товари	2	1
4.	Керамічні товари	2	1

5	Металеві господарчі товари	2	-
6	Побутові електротовари	2	-
7	Будівельні товари	3	2
8	Меблеві товари	1	-
9	Культурно-побутові товари	2	-
10	Текстильні товари	1	1
11	Швейні вироби	2	1
12	Трикотажні вироби	1	1
13	Взуттєві товари	2	1
14	Хутряні вироби	1	-
15	Галантерейні товари	1	-
16	Парфумерні косметичні товари	1	1
	Всього годин:	27	11

Тема 1. Товари із пластмас.

Пластмаси, сировина, ідентифікація. Вимоги до якості товарів із пластмас, маркування та пакування.

Практична робота № 1: визначення якості товарів із пластмас.

Тема 2. Хімічні побутові товари.

Хімічні побутові товари їх види, сировина. Оцінка і контроль якості клеїв. Якість лакофарбових матеріалів, вимоги до маркування.

Вимоги стандартів до якості засобів до прання, миття, та чищення.

Практична робота № 2: визначення якості клеїв, лакофарбових товарів, засобів для прання, миття та чищення.

Тема 3. Силікатні товари.

Сировина для виготовлення скла та основні види браку силікатних товарів.

Практична робота № 3: визначення якості і сортності із товарів із скла.

Тема 4. Керамічні товари.

Керамічні товари, сировина для їх виготовлення.

Практична робота № 4: визначення якості керамічних виробів, правила маркування та пакування.

Тема 5. Металеві господарчі товари.

Металеві господарчі товари, сировина для їх виготовлення. Характеристика чорних, кольорових металів та їх сплавів. Вимоги до якості металевого посуду ножових виробів та столових приладь, приладів для вікон і дверей, ручних знарядь праці.

Тема 6. Побутові електротовари.

Побутові електротовари, вимоги до якості, контроль якості. Відповідність вимогам стандартів або ТУ за показниками безпеки.

Тема 7. Будівельні товари.

Основні види порід деревини та їх маркування. Вимоги до якості мінеральних в'язучих матеріалів; визначення якості виробів для стін та перегородок, кровельних матеріалів.

Практична робота № 5: визначення якості оздоблювальних матеріалів, виробів із паперу і на основі пластичних мас.

Практична робота № 6: визначення якості скла і виробів із скла по показникам зовнішнього вигляду, дефекти скломаси.

Тема 8. Меблеві товари.

Сировина та матеріали для виготовлення меблів. Дефекти меблів і їх вплив на якість виробів. Вимоги до маркування меблів.

Тема 9. Культурно-побутові товари.

Вимоги до якості паперу і виробів із паперу і картону. Параметри показників якості радіодеталей та їх маркування

Маркування електровакуумних виробів, кінескопів.

Перевірка якості і основних параметрів радіо електронної апаратури, обладнання для мультимедіа та носіїв інформації радіоелектронних приладів.

Показники відповідності якості музичних інструментів вимогам стандартів.

Показники якості світлочутливих матеріалів, фото кіно товарів. Перевірка якості товарів спортивного, туристичного та альпіністського призначення.

Види браку дитячих іграшок.

Вимоги до якості друкованих видань.

Тема 10. Текстильні товари.

Сировина для текстильних товарів.

Контроль якості та сортності, маркування, пакування тканин.

Практична робота № 7: визначення сорту тканин.

Тема 11. Швейні вироби.

Основні види сировини для виробництва швейних виробів.

Вимоги до виготовлення одягу. Контроль якості швейних виробів, види браку, маркування.

Практична робота № 8: визначення сортності швейних виробів.

Тема12. Трикотажні вироби.

Основні види сировини для виробництва трикотажних виробів, якість, маркування та пакування.

Практична робота № 9: визначення якості і сорту трикотажних виробів.

Тема13. Взуттєві товари.

Основні види сировини для виготовлення взуттєвих товарів. Приймання взуття за якістю; дефекти матеріалів, виробничі дефекти, маркування, пакування та догляд за взуттям.

Практична робота № 10: визначення дефектів взуттєвих товарів .

Тема 14. Хутряні вироби.

Якість хутряних і овчинно-шубних виробів, сортування хутряних виробів, маркування, пакування.

Тема 15. Галантерейні товари.

Основні види сировини для виготовлення текстильної, металевої, шкіряної галантереї і галантереї із пластичних мас. Маркування, пакування і збереження галантерейних товарів.

Тема 16. Парфумерні та косметичні товари.

Основні види сировини для виготовлення парфумерні та косметичні товарів
Контроль якості парфумерних товарів.

Вимоги до якості косметичних товарів.

Практична робота № 11: вивчення показників якості парфумерних та косметичних товарів

Типова навчальна програма з предмета “Основи бухгалтерського обліку”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Види цін, особливості ціноутворення. Фінансова звітність.	2	-
2.	Матеріальна відповідальність у	2	1

	торговельних підприємствах.		
3.	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.	5	2
	Всього годин:	9	3

Тема 1. Види цін, особливості ціноутворення. Фінансова звітність.

Класифікація цін за видами і різновидами, чинники, що їх формують. Структура оптових та роздрібних цін.

Оформлення прибуткових, видаткових касових ордерів. Інкасація.

Тема 2. Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах

Сутність і умови матеріальної відповідальності. Порядок покриття шкоди, заподіяної працівникам. Кодекс законів Про працю України, про матеріальну відповідальність.

Практична робота № 1: ознайомлення договором матеріальної відповідальності.

Тема 3. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей.

Порядок проведення інвентаризації, порядок складання та оформлення товарних звітів. Документальне оформлення результатів інвентаризації.

Практична робота № 2: складання інвентаризаційної відомості по товарам.

Практична робота № 3: складання та оформлення товарних звітів та актів на брак, пересортицю товарів.

Практична робота № 4: оформлення актів приймання завдання при передаванні матеріальних цінностей.

Типова навчальна програма з предмета “Психологія і етика ділових відносин”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичній

			роботи
1.	Загальна характеристика курсу	1	-
2.	Психологія особистості. Темперамент, здібності, характер. Основні типи покупців	1	-
3.	Особливості у діяльності і спілкуванні	2	1
4.	Конфліктні відносини. Способи переборювання і запобігання конфлікту	3	1
5.	Морально-етичні норми поведінки контролера-касира в колективі	1	-
6.	Керівництво та лідерство	1	-
	І С Е С І С І С Д І І :	9	2

Тема 1. Загальна характеристика курсу

Загальна характеристика курсу, поняття про психологічні процеси та індивідуально-психологічні особливості людини.

Професійні здібності, шляхи вдосконалення та розвиток професійних здібностей. Поняття про діяльність і професійну майстерність. Шляхи оволодіння майстерністю, професійною поведінкою.

Психологія процесу куплі-продажу.

Тема 2. Психологія особистості. Темперамент, характер, здібності. Типи покупців

Розпізнавання типів темпераменту, рис характеру та здібностей. Розвиток самовдосконалення.

Тема 3. Особливості у діяльності та спілкуванні

Особливості спілкування в торгівлі. Слово – основа спілкування. Поради при мовленні. Кодекс культури спілкування.

Практична робота № 1: відпрацювання навичок побудови діалогу з покупцем.

Тема 4. Конфліктні відносини. Способи переборювання і запобігання конфлікту

Поняття про конфлікт. Види, причини, джерела та наслідки конфлікту. Способи розвитку конфліктів. Виходи з конфліктів. Принципи подолання та запобігання конфліктам.

Практична робота № 2: розбір та вирішення різноманітних складних ситуацій спілкування та поведінки контролера-касира з покупцем.

Тема 5. Морально-етичні норми поведінки контролера-касира в колективі

Моральні вимоги суспільства до працівників торгівлі, поняття про мораль та етику. Професійна мораль та професійна етика в торгівлі.

Тема 6. Керівництво та лідерство.

Поняття влади та вплив, їх форми. Лідер та керівник у системі управління, стилі управління.

**Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”**

№ з/п	Т е м а	Кількість годин	
		Всього годин	З н в ч л а б о р а т о н о - п р а к т и ч н і р о б о т и
1.	Планування та фінансування робіт з охорони праці	3	-

2.	Органи нагляду та контролю з охорони праці	4	-
3.	Забезпечення підприємством екологічної безпеки	2	-
	Всього годин:	9	-

Тема 1. Планування та фінансування робіт з охорони праці.

Планування та фінансування робіт з охорони праці; планування заходів щодо охорони праці; види планів, порядок їх складання та затвердження.

Тема 2. Органи нагляду та контролю з охорони праці.

Державні та громадські органи, що здійснюють нагляд та громадський контроль за охороною праці в Україні; відповідальність за порушення законодавства про охорону праці та санітарного законодавства.

Тема 3. Забезпечення підприємством екологічної безпеки.

Екологічна безпека; основні принципи охорони навколишнього природного середовища; еколого-економічна оцінка підприємства; екологічний паспорт підприємства.

Типова навчальна програма з предмета “Основи менеджменту”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього годин	З них на лабораторно-практичні роботи

1.	Вступ. Загальна характеристика курсу	1	-
2.	Менеджмент як вид практичної діяльності. Комунікації та інформаційне забезпечення менеджменту	1	-
3.	Функції планування та організації управління	2	-
4.	Мотивація та контроль	1	-
5.	Управлінські рішення	1	-
6.	Менеджмент у торгівлі Управління фінансовими засобами здійснення торгово-господарських процесів	2	-
7.	Особисті властивості менеджера	1	-
Всього годин :		9	-

Тема 1. Вступ. Загальна характеристика курсу.

Становлення менеджменту як науки. Сутність менеджменту та передумови його виникнення в Україні. Відмінності менеджера від підприємця. Виникнення та розвиток науки про управління. Принципи управління. Суть і основні напрямки наукової організації праці. Організація роботи зі службовими документами.

Тема 2. Менеджмент як вид практичної діяльності. Комунікації та інформаційне забезпечення менеджменту.

Рівні менеджменту в організації. Ролева поведінка менеджера. Методи управління. Юридична та соціальна відповідальність в управлінні. Етика поведінки. Поняття та види комунікацій.

Тема 3. Функції планування та організації управління.

Сутність та принципи планування. Класифікація видів планування. Поняття та етапи стратегічного планування. Місія та цілі організації. Планування реалізації стратегії. Стратегічне планування та успіх організацій. Факторний аналіз стратегічного планування.

Тема 4. Мотивація та контроль.

Мотивація: поняття та значення в менеджменті. Місце потреби в теорії управління. Ієрархія потреб за А. Маслоу. Теорія потреб Мак Клейланда.

Тема 5. Управлінські рішення.

Прийняття рішень: поняття та місце в процесі управління. Класифікація управлінських рішень. Технологія прийняття та організація виконання управлінських рішень.

Тема 6. Менеджмент у торгівлі. Управління фінансовими засобами здійснення торгово-господарських процесів.

Менеджмент торгово-господарських процесів. Управління трудовими ресурсами торговельного підприємства. Управління товаропостачанням і товарними запасами. Управління матеріально-технічною базою магазину. Управління торгово-технологічним процесом.

Сутність, мета та напрямки роботи фінансового менеджменту. Поточна діяльність фінансового менеджера.

Тема 7. Особисті властивості менеджера.

Особисті якості менеджера та його здібності до управлінської діяльності. Обмеження особистої ефективності менеджера. Складання особистого плану розвитку. Бар'єри на шляху особистого зростання.

Професія: 4211 Контролер-касир
Кваліфікація: 1 категорії

№ з/п	Тема	Кількість годин
I. Навчання на виробництві		
1.	Вступне заняття. Кваліфікаційні вимоги до контролера –касира 1 категорії	6
2.	Охорона праці та пожежна безпека на торговому підприємстві	6
3.	Робота на реєстрах розрахункових операцій.	36
4.	Характеристика і експлуатація робітничої станції касира (POS системи)	18
5.	Влаштування системного серверного зв'язку.	6
6.	Впровадження сучасних моделей ЕККА у торговельні підприємства.	6
7.	Ознайомлення з асортиментом товарів на складі , участь у визначенні якості товарів за органолептичними ознаками	18
8.	Участь у проведенні інвентаризації матеріальних цінностей оформлення відповідних документів.	12
ВСЬОГО ГОДИН		108
II Виробнича практика		
1	Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	8
2	Самостійна робота контролера-касира 1 категорії у відділах магазину.	264
	Кваліфікаційна пробна робота	
ВСЬОГО ГОДИН		272
РАЗОМ		380

ГОДИ Н		
-------------------	--	--

I. Навчання на виробництві

Тема 1. Вступне заняття. Кваліфікаційні вимоги до контролера - касира 1 категорії

Кваліфікаційні вимоги до контролера-касирів 1 категорії. Ознайомлення з режимом роботи та організацією праці та правилами внутрішнього розпорядку на виробництві.

Тема 2. Охорона праці та пожежна безпека на торговому підприємстві.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця. Основні правила та інструкції з безпеки праці та електробезпеки.

Тема 3. Робота на реєстрах розрахункових операцій

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця. Удосконалення навичок при роботі з операційною системою Windows та персональним комп'ютером. Отримання інформаційних звітів, відомостей про запрограмовані товари. Програмування коду товару. Складання касового звіту, заповнення касового журналу, оформлення обриву контрольної стрічки. Програмування зовнішнього вигляду чеку.

Тема 4. Характеристика і експлуатація робітничої станції касира (POS системи)

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця. Ознайомлення з фіскальним реєстром, сканером штрих – коду, POS-терміналом, картридером.

Тема 5. Влаштування системного серверного зв'язку

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця. Ознайомлення з системним серверним зв'язком контрольно-касових апаратів. Роль системного серверного зв'язку у торгівлі.

Тема 6. Впровадження сучасних моделей ЕККА у торговельні підприємства.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця. Сучасні ЕККА з урахуванням технологічних особливостей підприємств, застосування спеціалізованих алгоритмів роботи. Порівняльна характеристика електронних контрольно-касових апаратів, які використовують у торгівлі.

Тема 7. Ознайомлення з асортиментом товарів на складі, участь у визначенні якості товарів за органолептичними ознаками.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Ознайомлення з асортиментом товарів на складі, прийняти участь у визначенні якості товарів за органолептичними ознаками та визначити основні види сировини, з якої виготовлені товари, визначити сортність товару. Прийняти участь у відборі зразків для лабораторного аналізу. Визначити брак. Оформити акт на брак.

Тема 8. Участь у проведенні інвентаризації матеріальних цінностей, оформлення відповідних документів.

Інструктаж за змістом занять, безпеки праці та організації робочого місця.

Прийняти участь у проведенні інвентаризації матеріальних цінностей, скласти товарний звіт, оформлення акту про нестачу, пересортицю. Скласти акт приймання-здавання при передаванні матеріальних цінностей. Скласти акт на невикористані та повернені споживачами чеки. Зробити записи у касовому журналі.

II. Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з підприємством, інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки

Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки (проводить інженер з охорони праці підприємства).

Ознайомлення учнів з обладнанням і торгово-технологічним процесом на підприємстві, з міжзмінною передачею товарно-матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією планування роботи і контролю якості робіт у відділі, секції, на робочому місці.

Ознайомлення з досвідом роботи кращих робітників магазину, організацією їх робочих місць.

Інструктаж з безпеки праці безпосередньо в магазині і на робочому місці.

Тема 2. Самостійне виконання робіт контролера-касира, передбачених кваліфікаційною характеристикою контролера-касира першої категорії.

Самостійне виконання робіт на робочому місці контролера-касира першої категорії (під наглядом інструктора), у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка: Детальна навчальна програма виробничої практики з урахуванням вимог підприємства, організації, установи, замовників кадрів, а також з урахуванням спеціалізації учнів (слухачів) і необхідності засвоєння ними новітніх технологій та сучасних методів праці, розробляється безпосередньо професійно-технічним закладом за участю підприємства, організації, установи і затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота.

Приклади робіт:

- 1.Робота з операційною системою Windows.
2. Ознайомлення з системним серверним зв'язком контрольно-касових апаратів.
3. Отримання інформаційних звітів, відомостей про запрограмовані товари.
4. Програмування коду товару.
5. Складання товарних звітів
- 6.Складання актів на брак та нестачу.

Критерії кваліфікованої атестації випускника з професії “Контролер-касир” код 4211 Рівень кваліфікації 1 категорії

Крім вимог, передбачених критеріями оцінювання навчальних досягнень з професійної підготовки за 2 розрядом.

І ріве нь - поча тков ий			
Бали	Знає	Бали	Уміє
1	Учень (слухач) має незначні базові знання під прямим керівництвом відтворює у структурованому середовищі на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: підготовкою товару до продажу. Знання потребують постійної підтримки.	1	Учень (слухач) має незначні базові загальні навички та під прямим керівництвом відтворює у структурованому середовищі на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань, пов'язаних з: підготовкою до продажу товарів. Знання потребують постійної підтримки

	Кваліфікаційний розряд не встановлюється		
2	Учень (слухач) має незначні базові загальні знання та під прямим керівництвом відтворює у структурованому середовищі на рівні розпізнання основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: визначенням якості товарів і тари, правил і норм охорони праці. Знання потребують постійної підтримки	2	Учень (слухач) має незначні базові загальні навички та під прямим керівництвом відтворює у структурованому середовищі на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань , пов'язаних з: вивченням асортименту товарів. Знання потребують постійної підтримки
	Кваліфікаційний розряд не встановлюється		
3	Учень (слухач) має незначні базові загальні знання та під прямим керівництвом відтворює у структурованому середовищі основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з визначенням якості товарів, тари, їх маркування. Знання потребують постійної підтримки	3	Учень (слухач) має незначні базові загальні навички та під прямим керівництвом відтворює у структурованому середовищі на рівні розпізнання окремі компоненти професійних знань, пов'язаних з перевіркою ознак доброякісності і сортності. Знання потребують постійної підтримки
	Кваліфікаційний розряд не встановлюється		

П ріве нь - сере дній			
4	Учень (слухач) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: порядком проведення інвентаризації.	4	Учень (слухач) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює окремі компоненти професійних знань, пов'язаних з проведенням інвентаризації, документальним оформленням

	Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.		пересортиці, приймання-здавання матеріальних цінностей. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.
5	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні елементи (фрагменти) навчального матеріалу пов'язаного з: основною сировиною, з якої виготовлені товари. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.	5	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основні прийоми і технологічні операції пов'язані з: підготовкою товару до продажу, а саме : з визначенням якості товарів, органолептичним методом, відбиранням зразків для лабораторного аналізу Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.
6	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг знань та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основний навчальний матеріал пов'язаний з: підготовкою товару до продажу, а саме: з вимогами стандартів і технічних умов, до якості товарів, документального оформлення інвентаризації, складання актів, звітів. Застосовує знання під керівництвом викладача у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність	6	Учень (слухач)) <i>має обмежений обсяг навичок та більш широкі компетенції, які є в основному конкретними і загальними за характером.</i> Відтворює основний навчальний матеріал пов'язаний з: підготовкою товару до продажу, визначення суми реалізації. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.

	за своє навчання.		
7	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові теоретичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом.</i> Відтворює суть основних положень навчального матеріалу пов'язаного з: визначенням якості товарів, органолептичним методом, правилами відбирання зразків для лабораторного аналізу правил і норм охорони праці протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни. <i>Відповідає за власне навчання.</i>	7	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові практичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом. Має конкретний обмежений досвід практики.</i> Відтворює основні професійні знання, та правильно виконує прийоми і технологічні операції, пов'язані з: підготовкою товару до продажу, а саме: вивчає асортимент товарів, бере участь у визначенні якості за органолептичними ознаками, у відборі зразків для лабораторного аналізу, звіряє суми реалізації з показниками касових лічильників <i>Відповідає за власне навчання.</i>
8	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові теоретичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом.</i> Відтворює суть основних положень навчального матеріалу пов'язаного з: вивчення асортименту, визначення ознак доброякісності і сортності товарів. <i>Відповідає за власне навчання</i>	8	Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основні професійні знання, та правильно виконує прийоми і технологічні операції, пов'язані з: складанні товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортицю, невикористані і повернені чеки, оформлює місце обриву контрольної стрічки разом з відповідальною особою. <i>Має обмежений досвід практики у конкретному аспекті роботи.</i>
9	Учень (слухач) <i>має широкі загальні питання та базові теоретичні знання, визначається здатність виконувати завдання під керівництвом.</i> Володіє основним навчальним матеріалом пов'язаним з: підготовкою товару до продажу, види браку, правила бракеражу, порядок проведення інвентаризації, складання та оформлення товарних	9	Учень (слухач) володіє основними професійними знаннями, та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій, за допомогою майстра змінює шифри на чеках, використовує штампи «Сплачено» «Рахунок», «Контроль» <i>Відповідає за власне навчання.</i>

	звітів, оформляє фінансові документи. Відповідає за власне навчання.		
ІУ ріве нь - висо кий			
10	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу пов'язаного з: порядком проведення інвентаризації, складання актів на брак, перерсортицію товарів, актів приймання, здавання при передаванні матеріальних цінностей. Здатний до самокерування при навчанні.	10	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє професійними знаннями, передбаченими навчальною програмою, та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи, оформляє фінансові документи, робить записи в книзі касира-операціоніста. Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях
11	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання . Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу пов'язаного з: визначенням якості товарів, відповідно вимог стандартів, розшифровкою маркування, тари. Здатний до самокерування при навчанні.	11	Учень (слухач) <i>має значні конкретні практичні навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, вирішує спільні питання. Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях

12	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє системними знаннями навчального матеріалу пов'язаного з: основними вимогами стандартів і технічних умов до якості товарів, тари та до їх маркування. <i>Здатний до самокерування при навчанні.</i>	12	Учень (слухач) <i>має значні конкретні теоретичні знання і навички. Визначається здатність застосувати спеціальні знання, навички та компетенції і вирішувати проблеми незалежно.</i> Володіє системними професійними знаннями в повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми і технологічні операції, необхідні для виконання даної роботи, керує роботою контролерів-касирів більш низької кваліфікації . <i>Здатний до самокерування, має практичний досвід у роботі як у простих, так і виняткових ситуаціях</i>

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації торгівлі	1 шт.	15 шт	
II	Обладнання			
1.	Ваговимірювальне обладнання:			
1.1.	Ваги ВН-10-Ц13 з комплектом гир (та інше)	1 шт	2 шт	
1.2.	Ваги товарні з комплектом гир	1 шт	1 шт	
1.3.	Ваги електронні різних типів	1 шт.	2 шт.	
2.	Ємкості для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки	по 1 шт.	Кількість для підгрупи	
3.	Пакувальні матеріали			
4.	Обладнання для нарізки товарів та інші	1 шт.		
5.	Касові кабінки	1 шт.	15 шт.	
III	Інструменти			
10.	Кондитерські щипці	1 шт	15 шт.	
11.	Совки	1 шт	15 шт.	
12.	Виделки гастрономічні	1 шт	15 шт.	

13.	Лопатки кондитерські	1 шт	15 шт.	
14.	Ножі для сиру та гастрономічні	1 шт	15 шт.	
15.	Ніж для розрубу м'яса	1 шт	15 шт.	
16.	Ніж-хліборізка	1 шт	15 шт.	
17.	Розділ очні дошки	1 шт	15 шт.	
18.	Мусати для правки ножів	1 шт	15 шт.	
IV.	Прилади і пристрої			
1.	ЕККА різних типів		15 шт.	
2.	Зчитувач штрих-кодів (сканер)	1шт.	5шт.	
3.	Запасні касети з фарбуючою стрічкою	1шт.	5 шт.	
4.	Чекові стрічки для всіх типів ЕККА різних типів	1шт.	15 шт.	
5.	Мікрокалькулятори	1шт.	15 шт.	
V.	Навчально-наочні посібники			
	Інструкції з експлуатації ЕККА та ККС	На кожен апарат	15 шт.	
	Інструктивні картки	1шт.	15 шт.	
	Книги обліку розрахункових операцій	1шт.	15 шт.	
	Бланки договорів, бланки бухгалтерського обліку	1шт.	За потребою	

Рекомендована література:

№ з/п	Автор	Назва	Видавництво та рік видання	Кільк стор
1		Закон України “Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг” № 1776-III від 1 червня 2000 р.		
2		Закон України про захист прав споживачів № 1023-XII від 12 травня 1991 р. // Все про бухгалтерський облік.	2003. - № 118.	с.53-62
3	Бобров В.Я.	Основи ринкової економіки і підприємництва: Підручник,	К.: Вища школа, 2003.	719с
4	Бойко М.М	Експлуатація холодильного та торговельного обладнання.	Х.: «Компанія СМІТ», 2001.	512 с.
5	Васильчик Л.С.	Охорона праці.: Навчальний посібник (законодавчі акти).	К.: Око, 1995	204 с.
6	Васильчук М.В. та інші	Основи охорони праці.: Пробний підручник для учнів проф.-техн. навч. закладів/ Васильчик М.В.. Винокурові Л.Е., Тесленко М.Я	К.: Просвіта, 1997	208с.
7	Виноградська А.М	Основи підприємництва. Навчальний	К.: КНТЕУ,	342с.

		посібник	2002	
8	Винокурова Л.Е., Васильчик М.В., Гаман М.В.	Основи охорони праці: Підручник для проф.-техн. навч. закладів. – 2-ге вид., допов., перероб	К.: Вікторія, 2001	192 с.
9	Власова Л.В.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	Центр навчальної літератури, Київ, 2006	450с.
10	Власова Л.Л.	Практичні заняття з товарознавства продовольчих товарів: Навч. посібник	К.: Вища шк., 1995	54 с
11	Войнаш Л.Г.	Товарознавство непродовольчих товарів	ТМЦ «Укоопосвіта» , Київ, 2004	356с
12	Гальчинський А.С	Основи економічних знань.	К.: Вища школа, 2002	328 с.
13	Глинський Я.М.	Інформатика , інформаційні технології.	Л.: Деол, 2003.	362 с.
14	Глинський Я.М.	Практикум з інформатики	Л.: Деол, 2003.	344 с.
15	Гуржій А.М., Поворознюк Н.І., Самсонов В.В.	Інформатика та інформаційні технології: Підручник для учнів проф.-техн. навч. закладів.	Х.: ООО «Компанія СМІТ», 2003, -	352с
16	Дахно І.І.	Міжнародна торгівля	Київ, 2004р.	354с
17	Канченко Т.В., Панченко М.П.	Основи економіки: Підручник/ За заг. ред.. О.А. Шеніна .	К.: Вища освіта, 2003.	320 с.
18	Коломойчев В.Е.	Універсальний словник економічних термінів. Навчальний посібник.	К.: Молодь, 2000.	382с
19	Колтунов В.А.	Технологія зберігання продовольчих товарів. Лабораторний практикум.	К.: КНТЕУ, 2003	94с
20	Кришемінська Л.Д.	Етика ділових відносин у торгівлі.	К.: Вища школа, 1995	67с.: іл
21	Кришемінська Л.Д.	Інтегрований курс підготовки продавця продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закладів/ Л.Д. Кришемінська, А.В. Семенчук, В.Т. Коротких та інш: за ред.. Л.Д. Кришемінської	К.: Вікторія, 2001	384 с.: іл.
20	Купченко Т.В., Панченко М.П.	Основи економіки	К.: Вища освіта, 2003	404с.
21	Михайлівський В.С.	Товарознавство харчових продуктів	К.: КНТЕУ, 2002	398с.
22	Мова В.В.	Реклама в системі маркетингу (опорний конспект).	К.: КНТЕУ, 2004	256с.
23	Мочерний С.В.	Основи підприємницької діяльності	Видавничий центр «Академія»,	254с

			Київ, 2001 р	
24	Новак С.О.	Робота на електронних контрольно-касових апаратах різних типів. навч. посібн. для професійно-технічних навчальних закладів/ за ред.. Л.Д.Кришемінської.	К.: Вікторія, 2003	160с.: іл
25	Олійник О.М.	«Організація ,обладнання і технологія продажу продовольчих товарів»: Підручник для учнів проф..-техн. навч. закладів.	К. «ЛДЛ» 2004р	280с.: іл..
26	Осовська Г.В.	Основи менеджменту	К.: Кондор, 2003	414 с.
27	Палеха Ю.І., Кубін В.О.	Культура управління та підприємництва.	К.: МАУП, 1998.	386 с.
28	Петрович Й.М.	Економіка підприємства	«Новий світ-2000», Львів, 2004	296с.
29	Петюх В.М. та інш.	Основи ринкової економіки, В.М. Петюх, А.В. Коровський, М.О. Ліфінцев та інш.; за ред.. В.М. Петюх	К.: Урожай, 1995	400с.
30	Покропивний С.Ф.	Економика предприятия. Задачи. Ситуации. Решения. Учебное пособие.	К.: Знання-Прес, 2001.	278с.
31	Руденко В.Д., Марчук О.М., Патланжоглу М.О.	Практичний курс інформатики	К.: Феникс, 1997	356с.
32	Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х.	Товарознавство продовольчих товарів	К.: Лібра, 2000	416с.
33	Сопко В.В.	Бухгалтерський облік. Навчальний посібник.	Д.: КНЕУ, 2000	388с.
34	Стефаненко С.П., Бевза С.С.	Товарознавство харчових продуктів	В.: ДП ДКФ, 2004	306с
35	Терент'єва А.В.	Бухгалтерський облік в ринкових умовах. Навчальн. Посібник	Л.: Оріяна-Нова, 1999.	342с.

ЗМІСТ

1. Титул Державного стандарту «Контролер-касир» 3,2,1 категорії...	2-3
2. Авторський колектив.....	4-5
3. Аркуші погодження	6-7
4. Загальні положення	8-10
5. Титул Державного стандарту «Контролер-касир» 3 категорії ...	11
6. Освітньо-кваліфікаційна характеристика	12-13
7. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників...	14-15
8. Типова навчальна програма з предмета "Інформаційні технології"	16
9. Типова навчальна програма з предмета "Основи правових знань"	17-18
10. Типова навчальна програма з предмета "Основи галузевої економіки і підприємництва»	19-20
11. Типова навчальна програма з предмета "Правила дорожнього руху" ..	21-23
	24-25
	26-28
22-24	29-32
12. Типова навчальна програма з предмета "Контрольно-касове обладнання"	33-35
	36-37
	38-40
25-28	41-45

13. Типова навчальна програма з предмета "Товарознавство продовольчих товарів"	46-47 48 49-50
29-31	51-52
14. Типова навчальна програма з предмета "Товарознавство непродовольчих товарів"	53
32-34	54-55
15. Типова навчальна програма з предмета "Організація та технологія торговельних процесів"	56-58
16. Типова навчальна програма з предмета "Охорона праці"	59-62
17. Типова навчальна програма з виробничого навчання .47-49	63
18. Критерії кваліфікаційної атестації випускників 50-58	64-65 66-67
19. Перелік основних обов'язкових засобів навчання 59-61	68-69 70-73 74-79
20. Титул Державного стандарту «Контролер-касир» 2 категорія...	80-81
21. Освітньо-кваліфікаційна характеристика.....	82 83-84
22. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників.....	85-86 87-88
23. Типова навчальна програма з предмета "Інформаційні технології".....	89
24. Типова навчальна програма з предмета "Контрольно-касове обладнання"	90-92
25. Типова навчальна програма з предмета " Товарознавство продовольчих товарів».....	93-96
26. Типова навчальна програма з предмета "Товарознавство непродовольчих товарів"	97-99
75-76	100
27. Типова навчальна програма з предмета " Основи бухгалтерського обліку "	101-102 103
77-78	104-105

28. Типова навчальна програма з предмета " Організація та технологія торговельних процесів ".....	106-108
79-80	109-114
29. Типова навчальна програма з предмета "Психологія і етика ділових відносин ".....	115-116
30. Типова навчальна програма з предмета "Охорона праці".....	117-119
31. Типова навчальна програма з виробничого навчання.....	120-121
85-87	
32. Критерії кваліфікаційної атестації випускників.....	
88-96	
33. Перелік основних обов'язкових засобів навчання.....	
34. Державного стандарту «Контролер-касир» 1 категорія.....	
35. Освітньо-кваліфікаційна характеристика.....	
36. Типовий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників.....	
37. Типова навчальна програма з предмета "Основи галузевої економіки і підприємництва".....	
38. Типова навчальна програма з предмета "Основи трудового законодавства".....	
39. Типова навчальна програма з предмета "Контрольно-касове обладнання".....	
40. Типова навчальна програма з предмета "Товарознавство продовольчих товарів".....	
.. "Товарознавство непродовольчих товарів".....	
122-123	
41. Типова навчальна програма з предмета "Товарознавство непродовольчих товарів".....	
42. Типова навчальна програма з предмета " Основи бухгалтерського обліку ".....	

124-125	
43. Типова навчальна програма з предмета " Психологія і етика ділових відносин "	
126-127	
44. Типова навчальна програма з предмета "Охорона праці"	
45. Типова навчальна програма з предмета "Основи менеджменту "	
46. Типова навчальна програма з виробничого навчання.....	
129-130	
47. Критерії кваліфікаційної атестації випускників.....	
131-138	
48. Перелік основних обов'язкових засобів навчання.....	
139-140	
49. Список рекомендованої літератури.....	
50. Зміст	