

РОЗГЛЯНУТО:

На засіданні Методичної комісії
торговельного та швейного
напрямку
Протокол №10 від 21.05.25р

ПОГОДЖЕНО:

Работодавець:

«___»_____2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор ДНЗ «ЗПЛ»
Костянтин КОРОТКИЙ

«___»_____2025 р.

РОБОЧА ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

Професія: Касир торговельного залу

Код: 4211

Професійні кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник

Рівень освітньої кваліфікації: касир торговельного залу

СХВАЛЕНО
Протокол засідання
педагогічної ради
26.05.25р № 10

Робоча освітня програма складена на підставі державного освітнього стандарту з професії Касир торговельного залу, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.02.2019 р. № 213, на компетентнісному підході.

Укладачі:

Лариса ЛЯПКАЛО – заступник директора з навчально-методичної роботи;
Юлія ГЛАДКА – методист;
Юлія ГЛАДКА – викладач спеціальних предметів;
Анна БАЛАКАЛЬЧУК – майстер виробничого навчання

ЗМІСТ

Пояснювальна записка.....	4
Зведена таблиця відповідності загальних компетентностей, ключових компетентностей та результатів навчання навчальним предметам.....	6
Таблиця відповідності ключових компетентностей навчальним предметам.....	8
Таблиця відповідності загальних компетентностей навчальним предметам	11
Таблиця відповідності професійних компетентностей навчальним предметам.	12
Загальнопрофесійна підготовка	
Навчальна програма з предмета «Основи трудового законодавства».....	13
Навчальна програма з предмета «Основи енергозбереження».....	14
Навчальна програма з предмета «Основи ринкової економіки та підприємництва».....	15
Навчальна програма з предмета «Професійна етика та культура спілкування».	16
Навчальна програма з предмета «Охорона праці».....	17
Професійно-теоретична підготовка	
Навчальна програма з предмета «Інформаційні системи обліку».....	22
Навчальна програма з предмета «Основи бухгалтерського обліку».....	24
Навчальна програма з предмета «Техніка і механізація торговельних розрахунків».....	25
Навчальна програма з предмета «Основи товарознавства продовольчих товарів».....	26
Навчальна програма з предмета «Основи товарознавства непродовольчих товарів».....	28
Навчальна програма з предмета «Організація роботи магазину».....	30
Професійно-практична підготовка	
Навчальна програма з виробничого навчання.....	32
Навчальна програма з виробничої практики.....	34
Перелік кваліфікаційних пробних робіт.....	35
Перелік основних засобів навчання (навчального обладнання).....	36

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Робоча освітня програма складена на підставі державного освітнього стандарту з професії 4211 Касир торговельного залу, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.02.2019р. № 213, на компетентісному підході та базується на відповідних нормативно-правових актах: закон України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», лист департаменту професійної освіти МОН України від 26.04.2018 № 3-440 «Про методичний супровід упровадження стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентісного підходу».

Дана освітня програма розроблена для первинної професійної підготовки кваліфікованих робітників на початковому (касир торговельного залу III категорії) рівні освітньої кваліфікації.

Робоча освітня програма розроблена з метою дотримання єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог державних освітніх стандартів на основі компетентісного підходу. Цілі і завдання робочої освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування ключових, загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами Міністерства освіти і науки України з даної професії.

Дана освітня програма розрахована на навчання здобувачів освіти, які отримали базову (повну) загальну середню освіту, мали при вступі до закладу освіти вік, установлений відповідно до законодавства, і не мали медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії, а також з урахуванням вимог наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29 грудня 1993 року № 256 «Про затвердження Переліку важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок», глава 3 розділу I.

Робоча освітня програма з підготовки кваліфікованих робітників містить співвідношення між загальнопрофесійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі опанування яких забезпечується формування ключових, професійних (професійних загальних і професійних профільних) компетентностей, загальних компетентностей (знання і вміння), які в повному обсязі включаються до змісту першого результату навчання. Результати навчання формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей.

Робоча освітня програма (відповідно до ДОС) складається з максимально допустимої кількості годин при первинній професійній підготовці 809 годин (у тому числі 7 годин кваліфікаційної атестації).

Для вивчення навчальних предметів загальнопрофесійної підготовки

відводиться 89 година, професійно-теоретичної підготовки 183 година та професійно-практичної підготовки 530 годин.

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання – 6 годин, виробнича практика – 7(8) годин.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Після успішного завершення освітньої програми та з метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії касир торговельного залу проводиться державна (поетапна при продовженні навчання) кваліфікаційна атестація, яка передбачає оцінювання набутих компетентностей.

Державна (поетапна) кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється закладом професійної (професійно-технічної) освіти з урахуванням пропозицій та потреб підприємств, установ та організацій роботодавців галузі відповідно до вимог професійного стандарту, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються закладом освіти разом з роботодавцями.

Здобувачу освіти, який при первинній професійній підготовці опанував освітню програму й успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається диплом державного зразка.

Здобувачу освіти, який при перепідготовці або професійному (професійно-технічному) навчанні опанував відповідну освітню програму та успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, видається свідоцтво про присвоєння професійної кваліфікації державного зразка.

Умовні позначення, що використовуються:

ДОС – державний освітній стандарт;

НРК – національна рамка кваліфікацій;

КК – ключові компетентності;

ЗК – загальні компетентності;

ПК – професійні компетентності;

РН – результати навчання;

ПКА – поетапна кваліфікаційна атестація;

ДКА – державна кваліфікаційна атестація.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Професійні кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Бюджет навчального часу – 809 год.,

1. Загальнопрофесійна підготовка – 89 год.

- 1.1. Основи трудового законодавства - 10 год.
- 1.2. Основи енергозбереження - 10 год.
- 1.3. Основи ринкової економіки та підприємництва - 17 год.
- 1.4 Професійна етика та культура спілкування - 22 год.
- 1.5 Охорона праці – 30 год.

2. Професійно-теоретична підготовка –183 год.

- 2.1. Інформаційні системи обліку - 56 год.
- 2.2 Основи бухгалтерського обліку - 26 год.
- 2.3. Техніка і механізація торговельних розрахунків - 22 год.
- 2.4. Основи товарознавства продовольчих товарів -26 год
- 2.5. Основи товарознавство непродовольчих товарів - 23 год
- 2.6 Організація роботи магазину 30 год.

3. Професійно-практична підготовка - 530 год.

- 3.1. Виробниче навчання - 222 год.
- 3.2. Виробнича практика - 308 год.

4. Державна кваліфікаційна атестація – 7 год.

РОЗПОДІЛ ПРЕДМЕТІВ ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

№ з/п	Навчальні предмети за видами підготовки	ЗПК	Кількість годин	ЗПБ	КТЗ-III.1	КТЗ-III.2
1.	<i>Загальнопрофесійна підготовка</i>		89	89		
1.1	Основи трудового законодавства	ЗПК1	10	10		
1.2	Основи енергозбереження	ЗПК5	10	10		
1.3	Основи ринкової економіки та підприємництва	ЗПК2	17	17		
1.4	Професійна етика та культура спілкування	ЗПК3	22	22		
1.5	Охорона праці	ЗПК4	30	30		
2.	<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		183	82	52	49
2.1	Інформаційні системи обліку	ЗПК6	56	56		
2.2	Основи бухгалтерського обліку	КТЗ-III 1.2	26	26		
2.3.	Техніка і механізація торговельних розрахунків	КТЗ-III 1.1	22		22	
2.4.	Основи товарознавства продовольчих товарів	КТЗ-III 2.1	26			26
2.5.	Основи товарознавство непродовольчих товарів	КТЗ-III 2.2	23			23
2.6	Організація роботи магазину	КТЗ-III 1.2	30		30	
3.	<i>Професійно-практична підготовка</i>		530	30	206	294
3.1.	Виробниче навчання		222	30	66	126
3.2.	Виробнича практика		308		140	168
4.	<i>Державна кваліфікаційна атестація</i>		7			
	<i>Всього годин</i>		809	201	258	343

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ НАВЧАЛЬНИМ ПРЕДМЕТАМ

Умовне позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Опис компетентностей	Назва предметів	
ЗПК.1	Оволодіння основами трудового законодавства	Знати: - систему трудового права України; основні трудові права та обов'язки працівника та роботодавця у робочій сфері; - зміст, форми, порядок виконання та припинення дії трудового договору; - положення про робочий час і час відпочинку; - про нормування та оплату праці, гарантії та компенсації у сфері праці, охорони праці; - діючі соціально-правові гарантії та соціальний захист на підприємстві; - умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності, порядок врегулювання трудових спорів	Основи трудового законодавства	10
ЗПК.2	Оволодіння основами ринкової економіки та підприємництва	Знати:- сутність понять «ринкова економіка», «підприємство», «попит», «пропозиція», «конкуренція»; - основи підприємницької діяльності; - організаційно-економічні форми підприємства; - поняття «галузевого ринку» та його регіональні особливості; - основи ціноутворення; - поняття про податкову систему і податкові елементи, систему оподаткування доходів підприємств; - кредитування юридичних і фізичних осіб	Основи ринкової економіки та підприємництва	17
ЗПК.3	Оволодіння професійною етикою та культурою спілкування	Знати: - індивідуальні психічні властивості особистості; - особливості спілкування на підприємстві; - психологічні властивості поведінки людини; - характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; - основні психологічні вимоги до касира; - моральні вимоги до роботи касира; - підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.	Професійна етика та культура спілкування	22

		Уміти:- визначати індивідуальні психологічні особливості (самодіагностика); - володіти технікою ведення ділових індивідуальних бесід; слухати і переконувати; - дотримуватись професійної поведінки касира, кодексу культури; розв'язувати конфліктні ситуації		
ЗПК.4	Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії	Знати: основні законодавчі акти з охорони праці; - вимоги безпеки праці за професією; - вимоги пожежної безпеки; - параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища; - основи електробезпеки; плани евакуації та ліквідації аварій; - загальні правила безпечної експлуатації устаткування; - основи гігієни праці та виробничої санітарії; - засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; - правила проходження медичних оглядів, порядок надання першої долікарської допомоги. Уміти: - організовувати робоче місце згідно вимог протипожежної безпеки; - підтримувати робочі місця в межах вимог санітарних норм і гігієни праці; - надавати першу допомогу потерпілим від нещасних випадків, аварій та при отруєннях; - користуватися первинними засобами пожежогасіння; - забезпечувати чистоту й порядок у приміщеннях; - дотримуватися трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, вимог виробничої санітарії і гігієни, протипожежного захисту	Охорона праці	30
ЗПК.5	Дотримання основних вимог енергоефективності і та енергозбереження	Знати:- сутність понять енергія, енергоефективність і енергозбереження: - види енергії, енергоспоживання в цілому, в торгівлі, основи раціонального використання енергоресурсів. Уміти:- проводити аналіз енергоспоживання в торговельній галузі, на робочих місцях; - визначати шляхи економії енергії;	Основи енергозбереження	10

		- раціонально використовувати енергоресурси та обладнання в професійній діяльності		
ЗПК.6	Засвоєння та володіння роботи на персональному комп'ютері та комп'ютеризації облікової інформації	Знати:-функції текстового процесора; - форматування документів; - формати електронних документів; - формули і функції табличного процесора; - основи бази даних та робити в ній; - види програмного забезпечення торговельних підприємств; - поняття зведених таблиць та звітів; - порядок застосовування комп'ютерних програм для ведення касових операцій та форматування звітів; - основні поняття автоматизованих систем управління торговельним технологічним процесом. Уміти: -здійснювати обробку текстової інформації; - використовувати графічні елементи; - виконувати обчислення з числовими, текстовими та логічними даними електронних таблиць; - створювати та редагувати діаграми; - працювати з базою даних; - створювати касові документи на основі шаблонів; - створювати зведені таблиці та звіти; - використовувати спеціальні комп'ютерні програми для ведення касових операцій та форматування звітів	Інформаційні системи обліку	56

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРЕДМЕТА

Назва компетентності	Опис компетентності	Назва предмета	Кількість годин
КТЗ - III.1 Робота на електронному контрольно-касовому апараті при оформленні касових операцій			
КТЗ – III.1.1 Підготовка електронного контрольно-касового апарату	Знати:- правила роботи торговельного підприємства; - типи та моделі ЕККА, призначення основних блоків та основні операції на ЕККА; - характеристику основних блоків ЕККА: індикації, друку, пам'яті, (клавіатури), керування, замків та ключів; - правила охорони праці та виробничої санітарії. Уміти: перевіряти справність ЕККА та підготувати його до роботи; - застосовувати ключі у різних положеннях; - оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку; - усувати дрібні неполадки ЕККА: корегувати час, дату, назву підприємства, виставляти індикатори на нуль; - при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу	Техніка і механізація торговельних розрахунків	22
КТЗ-III.1.2. Ведення касових операцій	Знати:- права та обов'язки касира торговельного залу; - паспортизацію ЕККА, касові документи, порядок їх зберігання; - види чеків та їх реквізити; - правильну експлуатацію ЕККА; - поточну роботу касира торговельного залу на різних типах ККС; - правила з охорони праці та життєдіяльності під час виконання підготовчих, заключних операцій та при роботі на ЕККА. Уміти:- одержувати розмінну монету в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді; - підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки, видавати здачу; - організувати повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари; - виконувати заключні операції роботи на різних типах ЕККА	Організація роботи магазину	30
	Знати: порядок виконання касових операцій; форми розрахунку із споживачами; - порядок, техніку проведення інвентаризації в магазині та підготовку грошових коштів до інвентаризації	Основи бухгалтерського обліку	26

КТЗ – III.2. Реалізація товарів та виробів			
КТЗ–III.2.1. Реалізація продовольчих товарів	Знати: - етапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості назви відділів; - види і класифікацію асортименту; - головні показники якості продовольчих товарів та термін їх зберігання; - особливості продажу окремих товарів, алкогольних напоїв, комісійної торгівлі продовольчими товарами, а також продажу товарів у кредит; - методи викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами; - оформлення та розміщення цінників. Уміти:- підготувати до роботи ваги, інвентар, інструменти і пакувальний матеріал; - визначати частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців; - визначати якість товарів; - утримувати в належному стані інвентар, інструменти у відповідному санітарному стані протягом робочого дня	Основи товарознавства продовольчих товарів	26
КТЗ – III.2.2. Реалізація непродовольчих товарів	Знати:- види інформації про товар: інформаційні знаки, знаки відповідності, попереджувальні, екологічні знаки; - характеристики групового асортименту; - маркування, упакування, зберігання, вимоги до якості; - правила обміну та повернення товарів належної та неналежної якості; - асортимент товарів належної якості, які не підлягають обміну та поверненню; - товари обмінного фонду; - товари сезонного обміну; - санітарні правила продажу товарів, правила продажу окремих груп товарів; - технологію обслуговування покупців. Уміти:- розпізнавати різні види товарів за якістю; - маркувати та пакувати товар; - застосовувати новітні технології у процесі продажу товарів.	Основи товарознавство непродовольчих товарів	23

Загальнопрофесійна підготовка
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи трудового законодавства»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ПР
ЗПК.1	Система трудового права	2	
	Трудові угоди та їх характеристика	4	
	Соціальні гарантії та соціальний захист працівників	4	
Усього годин:		10	

Тема 1. Система трудового права

Основні трудові права та обов'язки працівників. Основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність. Джерела трудового права. Трудові правовідносини. Трудові права та обов'язки працівників.

Тема 2. Трудові угоди та їх характеристика

Положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору (контракту), підстави його припинення. Колективний договір. Контракт. Умови працевлаштування та підстави звільнення з роботи.

Тема 3. Соціальні гарантії та соціальний захист працівників

Соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві. Трудова дисципліна. Відповідальність у трудовому праві. Порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів. Основи законодавства про захист прав споживачів.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Основи енергозбереження»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ПР
ЗПК. 5	Вступ. Поняття енергозбереження та збереження природних ресурсів.	2	-
	Основи енергоефективності. Нормативно-правові акти у сфері енергоефективності.		
	Основи раціонального використання, відтворення та збереження природних ресурсів.	6	-
	Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.	2	-
Усього годин:		10	-

Тема 1. Вступ. Поняття енергозбереження та збереження природних ресурсів.

Основи енергоефективності. Нормативно-правові акти у сфері енергоефективності та екології. Поняття енергії, енергозбереження та збереження природних ресурсів. Екологічні норми у професійній діяльності та в побуті.

Види енергії, енергоспоживання в цілому, в торгівлі. Способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання.

Тема 2. Основи раціонального використання, відтворення та збереження природних ресурсів.

Основи раціонального використання, відтворення та збереження природних ресурсів.
способи енергоефективного використання матеріалів, ресурсів та енергозберігаючого обладнання.

Основи раціонального використання енергоресурсів та обладнання в професійній діяльності. Аналіз енергоспоживання в торговельній галузі, на робочих місцях. Шляхи економії енергії.

Тема 3. Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.

Порядок збирання, сортування, переробки та утилізації сміття, використаної тари (упаковки) в торговельних приміщеннях. Способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Основи ринкової економіки та підприємництва»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентност і	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ПР
ЗПК. 2	Ринкова економіка та її функціонування	2	-
	Підприємство і підприємництво	8	-
	Основні поняття галузевої економіки	2	-
	Особливості податкової політики держави	5	-
Усього годин:		17	-

Тема 1. Ринкова економіка та її функціонування

Сутність поняття та основні принципи ринкової економіки. Попит і пропозиція. Формування цін реалізації продукції, робіт, послуг. Суть конкуренції, її види та методи.

Тема 2. Підприємство і підприємництво

Основи підприємницької діяльності. Визначення «підприємства і підприємництва». Види і форми організації підприємницької діяльності. Власність і організаційно-правові форми підприємств. Види підприємств та їх класифікація. Основи ціноутворення.

Тема 3. Основні поняття галузевої економіки.

Поняття національної економіки. Закони галузевої економіки і підприємництва. Ринок та ринкові відносини.

Тема 4. Особливості податкової політики держави

Поняття про податкову систему і податкові елементи, систему оподаткування доходів підприємств. Збори (обов'язкового платежу) та системи оподаткування. Податкова політика як елемент державного регулювання економіки. Загальнодержавні податки. Місцеві податки. Права й обов'язки платників податків. Кредитування юридичних і фізичних осіб.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Професійна етика та культура спілкування»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентност і	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ПР
ЗПК. 2	Психологічні властивості особистості	4	-

	Способи розв'язання конфліктних ситуацій	8	-
	Етика та культура спілкування	10	-
Усього годин:		22	-

Тема 1. Психологічні властивості особистості

Особистісні та професійні вимоги до працівника (касир торговельного залу). Індивідуальні психічні властивості особистості. Особливості спілкування на підприємстві. Психологічні властивості поведінки людини. Характер. Визначення індивідуальних психологічних особливостей (самодіагностика).

Тема 2. Способи розв'язання конфліктних ситуацій

Причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі. Основні психологічні вимоги до касира. Техніка ведення ділових індивідуальних бесід, слухати і переконувати. Професійна поведінка касира. Кодекс культури. Розв'язування конфліктних ситуацій.

Тема 3. Етика та культура спілкування

Завдання професійної етики в торгівлі. Моральні вимоги до роботи касира. Підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Охорона праці»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ПР
ЗПК. 4	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
	Основи безпеки праці у професійній діяльності. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	10	
	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	2	
	Основи електробезпеки	2	
	Правила санітарії та гігієни у професійній діяльності	4	
	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках. Ліквідація аварійних ситуацій.	8	
Усього годин:		30	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди», Закон України «Про застосування електронних контрольно-касових і товарно-касових книг при розрахунках із споживачами у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладенні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладення і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і

компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Державне управління охороною праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб, терміни їх проведення.

Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворюванням на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, медико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників.

Тема 2. Основи безпеки праці у професійній діяльності. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання і пристроїв, які використовуються касиром торговельного залу. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від вибухонебезпечних і легкозаймистих речовин тощо.

Мікроклімат виробничих приміщень.

Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлексії, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов у процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати

психологічного розвантаження) та їх вплив на безпеку праці.

Організація роботи з охорони праці.

Запобігання виникненню аварій техногенного характеру. План евакуації з приміщень у разі аварії.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Пожежі. Характерні причини виникнення пожеж. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація, види оповіщувачів.

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, ручний пожежний інструмент, їх призначення, використання на пожежі. Вогнегасники, їх види. Особливості гасіння пожежі на об'єктах торговельних підприємств.

Організація пожежної охорони в галузі торгівлі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою. Види електротравм. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація приміщень за характером довкілля.

Класифікація виробничих приміщень щодо небезпеки ураження працюючих електричним струмом.

Допуск до роботи з електроприладами і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітільниками.

Правила безпечної експлуатації РРО.

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

Тема 5. Правила санітарії та гігієни у професійній діяльності

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини, харчові продукти і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання, харчові отруєння.

Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.

Значення санітарії та гігієни для працівників торговельних підприємств.

Особиста гігієна працівників торгівлі. Санітарний одяг. Санітарні мінімуми, їх значення.

Санітарна книжка працівників торгівлі.

Санітарні вимоги до торговельних підприємств щодо їх утримання. Види і засоби прибирання та необхідний інвентар. Методи і засоби дезінфекції, дератизації. Характеристика дезінфікуючих засобів.

Санітарно-гігієнічні вимоги щодо зберігання харчових продуктів.

Санітарні журнали в магазинах. Відповідальність за недотримання санітарно-харчового законодавства.

Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників.

Періодичні медичні огляди працівників торговельних підприємств, згідно законодавства Міністерства охорони здоров'я.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках. Ліквідація аварійних ситуацій.

Причини нещасних випадків, травматизму та професійних захворювань на підприємстві. План ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків.

Правила та засоби надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків. Основи анатомії людини.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Штучне дихання. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легенів, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Точки для зупинки кровотечі. Види кровотеч.

Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.

Професійно-теоретична підготовка
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Інформаційні системи обліку»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Назва теми (компетентності)	Кількість годин	
		всього	з них ПР
ЗПК. 6	Інформація та інформаційні технології	2	-
	Програмні засоби ПК. Основи бази даних	46	6
	Автоматизовані системи управління	8	
Усього годин:		56	6

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема. 2 Програмне забезпечення ПК. Основи бази даних.

Програми створення текстових і графічних документів. Функції текстового процесора, форматування документів, формати електронних документів, формули і функції табличного процесора. Стили оформлення та подання інформації. Поняття фірмового стилю. Розробка окремих елементів фірмового стилю.

Основи бази даних та роботи в ній. Види програмного забезпечення торговельних підприємств. Поняття зведених таблиць та звітів. Використовувати спеціальні комп'ютерні програми для ведення касових операцій та форматування звітів

Практичні роботи

1. Обробка текстової інформації
2. Використання графічних елементів
3. Виконання обчислень з числовими, текстовими та логічними даними електронних таблиць
4. Створювати та редагувати діаграми
5. Робота з базою даних
6. Створення зведеної таблиці та звітів.

Тема 3. Автоматизовані системи управління

Порядок застосовування комп'ютерних програм для ведення касових операцій та форматування звітів.

Основні поняття автоматизованих систем управління торговельним технологічним процесом.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Основи бухгалтерського обліку»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ПР
КТЗ-III.1	Вступ. Загальна характеристика господарського обліку	2	
	Документація господарських операцій	8	
	Види цін, особливості ціноутворення.	2	
	Облік касових операцій у магазині матеріально-відповідальними особами	8	
	Інвентаризація грошових цінностей	6	
Усього годин:		26	

Тема 1. Вступ. Загальна характеристика господарського обліку

Вступ. Мета і завдання предмета.

Поняття про господарський облік, його значення. Види обліку, їх характеристика. Облікові вимірники. Організація бухгалтерського обліку у торговельних підприємствах.

Тема 2. Документація господарських операцій

Поняття про документи і документацію. Реквізити документів. Положення про форму та зміст розрахункових документів. Вимоги до оформлення бухгалтерських документів.

Тема 3. Види цін, особливості ціноутворення

Класифікація цін за видами і різновидами, чинники, що їх формують.

Структура оптових та роздрібних цін.

Тема 4. Облік касових операцій у магазині матеріально-відповідальними особами

Поняття про касові операції, види та функції кас торговельного підприємства. Ознаки платоспроможності грошових знаків України. Зберігання грошових коштів. Розділи Книги обліку розрахункових операцій (КОРО).

Порядок здачі готівки в головну касу.

Тема 5. Інвентаризація грошових цінностей

Інвентаризація, її завдання. Порядок проведення інвентаризації грошових цінностей. Виведення результатів інвентаризації.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Техніка і механізація торговельних розрахунків»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ПР
КТЗ-III.1.1	Вступ. Мета і завдання предмета.	2	
	Системи управління на основі комп'ютерних технологій	6	
	Принципи будови та правила експлуатації окремих типів ЕККА (РРО) та ККС	14	

	<i>Усього годин:</i>	22	
--	----------------------	-----------	--

Тема 1. Вступ. Мета і завдання предмета.

Кваліфікаційна характеристика професії касир торговельного залу (ІІІ категорія).

Мета і завдання предмета.

Тема 2. Системи управління на основі комп'ютерних технологій

Програмне забезпечення торговельних підприємств.

Поняття про пристрої ККС. Структура і визначення комп'ютерно-касової системи. Основні функції ККС.

Принцип роботи на ККС. Автоматизований облік у торгівлі.

Тема 3. Принципи по будови та правила експлуатації окремих типів ЕККА та ККС

Значення застосування ЕККА в торгівлі, загальна відомість про ЕККА, що експлуатується в торгівлі, їх призначення. Характеристика основних блоків ЕККА: індикації, друку, пам'яті, (клавіатури), керування, замків та ключів. Види чеків та їх реквізити. Значення правильної експлуатації ЕККА та правила експлуатації ЕККА.

Типи та моделі ЕККА, призначення основних блоків та основні операції на ЕККА. Паспортизація ЕККА, касові документи, порядок їх зберігання. Правила з охорони праці та життєдіяльності при виконанні підготовчих, заключних операцій та при роботі на ЕККА.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Основи товарознавства продовольчих товарів»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу ІІІ категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ПР
КТЗ-III.2.2	Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів. Кодування товарів	2	
	Поняття про якість продовольчих товарів та термін їх зберігання	18	
	Алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої. Тютюн і тютюнові вироби	4	
	Способи та методи викладки товарів.	2	
Усього годин:		26	

Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів. Кодування товарів

Предмет і його завдання.

Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності касира торговельного залу. Етапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості назви відділів.

Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.

Тема 2. Поняття про якість продовольчих товарів та термін їх зберігання

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

Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.

Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби. Асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям.

Бакалійні товари. Сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.

Хліб та хлібобулочні вироби. Споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів.

Кондитерські вироби. Споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

М'ясо та м'ясні гастрономічні товари. Споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.

Молоко і молочні гастрономічні товари. Споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів.

Харчові жири. Споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

Яйця і яєчні товари. Споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів, поради покупцям.

Риба і рибні гастрономічні товари. Споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.

Тема 3. Алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої. Тютюн і тютюнові вироби

Особливості продажу окремих товарів. Поняття про алкогольні напої, їх класифікація, асортимент, ознаки доброякісності. Вплив алкоголю на організм людини.

Слабоалкогольні і безалкогольні напої. Класифікація, асортимент, ознаки доброякісності.

Тютюн і тютюнові вироби. Асортимент, ознаки доброякісності. Вплив тютюнового диму на організм людини.

Тема 4. Способи та методи викладки товарів.

методи викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами; оформлення та розміщення цінників.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА «Основи товарознавства непродовольчих товарів»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ПР
КТЗ-III.2.2	Вступ. Загальні поняття товарознавства непродовольчих товарів.	2	
	Характеристика групового асортименту товару	20	
	Правила обміну та повернення товару.	2	
Усього годин:		23	

Тема 1. Загальні поняття товарознавства непродовольчих товарів.

Непродовольчі товарів. Види інформації про товар: інформаційні знаки, знаки відповідності, попереджувальні, екологічні знаки.

Тема 2. Характеристика групового асортименту товару

Товари побутової хімії. Показники якості клеїв. Класифікація та характеристика групового асортименту клеїв, особливості застосування: клеї природні, клеї синтетичні.

Силікатні товари. Споживчі властивості виробів. Класифікація, групова характеристика асортименту товарів. Маркування, пакування, зберігання товарів.

Металогосподарські товари. Фактори споживчі властивості металогосподарських товарів.

Характеристика групового асортименту, особливості споживчих властивостей посуду з різних металів та сплавів Маркування, пакування, зберігання, особливості застосування. Класифікація ножово-ножичних товарів, столових приладів, що полегшують домашню працю.

Будівельні та меблеві товари. Вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання будівельних товарів. Фактори ціноутворення.

Електропобутові товари. Кабельні, електроустановчі вироби. Кухонні машини: класифікація, групова характеристика сучасного асортименту. Показники якості електротоварів. Маркування, пакування, зберігання. Особливості продажу. Гарантійні терміни.

Текстильні товари. Асортимент тканин. Класифікація асортименту тканин. Неткані текстильні матеріали, штучне хутро, килимові вироби. Загальна характеристика споживчих властивостей. Класифікація, групова характеристика асортименту, вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання.

Взуттєві товари. Матеріали взуттєвого виробництва: класифікація, характеристика, вплив на споживчі властивості взуття. Асортимент, вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання гумового взуття.

Хутряні та кожухові товари. Споживчі властивості та класифікація хутряних товарів. Фактори, що впливають на споживчі властивості хутряних товарів. Класифікація, асортимент хутряних товарів. Маркування, пакування, зберігання, особливості догляду.

Шкільно-письмові, канцелярські товари. Класифікація шкільно-письмових, канцелярських товарів. Групова характеристика асортименту, вимоги до якості.

Музичні товари. Матеріали для виробництва музичних інструментів. Маркування, пакування, зберігання.

Текстильна та шкіряна галантерея. Споживчі властивості, класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання.

Парфумерно-косметичні товари. Ювелірні товари. Сучасна класифікація та характеристика асортименту. Вимоги до якості товарів. Маркування, пакування, зберігання товарів.

Тема 3. Правила обміну та повернення товару.

Правила обміну та повернення товарів належної та неналежної якості. Асортимент товарів належної якості, які не підлягають обміну та поверненню. Товари обмінного фонду. Товари сезонного обміну.

Санітарні правила продажу товарів, правила продажу окремих груп товарів. Технологія обслуговування покупців.

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА

«Організація роботи магазину»

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин	
		всього	з них ПР
КТЗ-III.1.2	Вступ. Форми торгівлі. Органи контролю	4	
	Форми організації праці	12	
	Ведення касових операцій.	14	
Усього годин:		30	

Тема 1. Вступ. Форми торгівлі. Органи контролю

Предмет, його зміст, поняття, мета вивчення. Види торгівлі. 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.

Тема 2. Форми організації праці

Права та обов'язки касира торговельного залу. Вимоги до особистих якостей.

Поняття про робоче місце касира торговельного залу, значення та вимоги правильної його організації, відповідність нормативам. Утримання робочого місця у санітарному стані.

Елементи роботи касира торговельного залу та технологія обслуговування покупців. Роль касира торговельного залу у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів.

Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи торговельного підприємства. Індивідуальна та колективна (бригадна) форма організації праці, значення, обов'язки та права членів бригади.

Прогресивні форми організації праці.

Тема 3. Ведення касових операцій.

Паспортизацію ЕККА. Касові документи, порядок їх зберігання. Види чеків та їх реквізити. Правила експлуатації ЕККА. Поточна робота касира торговельного залу на різних типах ККС. Порядок одержання розмінної монети в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, розміщення її в касовій шухляді. Порядок підрахунку вартості покупки, пробивання чеку, видчі здачу. Повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари.

Правила з охорони праці та життєдіяльності під час виконання підготовчих, заключних операцій та при роботі на ЕККА.

Професійно-практична підготовка

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Професія: Касир торговельного залу

Рівень кваліфікації: касир торговельного залу III категорії

Тематичний план

Професійні компетентності	Тема	Кількість годин
		Усього
Виробниче навчання		

	Загальнопрофесійна компетентність	30
ЗПК.3	Оволодіння професійною етикою та культурою спілкування	6
ЗПК.4	Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії	6
ЗПК.5	Дотримання основних вимог енергоефективності та енергозбереження	6
ЗПК.6	Засвоєння та володіння роботи на персональному комп'ютері та комп'ютеризації облікової інформації	12
КТЗ - III.1	Робота на електронному контрольно-касовому апараті при оформленні касових операцій	66
КТЗ - III.1.1	Підготовка електронного контрольно-касового апарату	30
КТЗ - III.1.2	Ведення касових операцій	36
КТЗ-III.2	Реалізація товарів та виробів	126
КТЗ-III.2.1	Реалізація продовольчих товарів	60
КТЗ-III.2.2	Реалізація непродовольчих товарів	66
	Усього годин:	222
	II. Виробнича практика	
КТЗ-III	Ознайомлення з підприємством	7
	Самостійне виконання робіт касира торговельного залу (III категорії)	215
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Усього годин:	308
Усього годин		530

Виробниче навчання

Тема1. Оволодіння професійною етикою та культурою спілкування

Визначення індивідуальних психологічних особливостей (самодіагностика). Володіння технікою ведення ділових індивідуальних бесід. Професійна поведінка касира. Кодексу культури. Розв'язування конфліктних ситуацій.

Тема 2. Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії

Організація робочого місця згідно вимог протипожежної безпеки. Підтримання робочого місця в межах вимог санітарних норм і гігієни праці. Надавати першу допомогу потерпілим від нещасних випадків, аварій та при отруєннях. Користуватися первинними засобами пожежогасіння. Забезпечення чистоти й порядку у приміщеннях. Дотримання трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, вимог виробничої санітарії і гігієни, протипожежного захисту

Тема 3. Дотримання основних вимог енергоефективності та енергозбереження

Аналіз енергоспоживання в торговельній галузі, на робочих місцях. Визначення шляхів економії енергії. Рациональне використання енергоресурсів та обладнання в професійній діяльності.

Тема 4. Засвоєння та володіння роботи на персональному комп'ютері та комп'ютеризації облікової інформації

Здійснення обробки текстової інформації. Використання графічних елементів. Обчислення з числовими, текстовими та логічними даними електронних таблиць. Створення та редагування діаграм. Працювати з базою даних. Створювати касові документи на основі шаблонів. Створювати зведені таблиці та звіти. Використання спеціальних комп'ютерних програм для ведення касових операцій та форматування звітів.

Тема 5. Підготовка електронного контрольно-касового апарату

Перевірка справності ЕККА та підготовка його до роботи. Застосовування ключів у різних положеннях. Оформляти контрольну стрічку та заправляти її в блок друку. Усувати дрібні неполадки ЕККА: корегувати час, дату, назву підприємства, виставляти індикатори на нуль, при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу

Тема 6. Ведення касових операцій

Одержання розмінної монети в кількості, необхідній для розрахунку зі споживачами, і розміщувати її в касовій шухляді. Підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чеки, видавати здачу. Організація

повернення коштів за недоброякісні та прострочені товари. Виконання заключних операцій роботи на різних типах ЕККА.

Тема 7. Реалізація продовольчих товарів

Підготовка до роботи ваги, інвентар, інструменти і пакувальний матеріал. Визначення частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців. Визначення якості товарів. Утримання в належному стані інвентар, інструменти у відповідному санітарному стані протягом робочого дня.

Тема 8. Реалізація непродовольчих товарів

Розпізнавання різних видів товарів за якістю. Маркування та пакування товару. Застосовування новітніх технологій у процесі продажу товарів.

Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки

Ознайомлення з роботою торговельного підприємства, його типом, структурою, станом матеріально-технічної бази, режимом роботи, організацією охорони праці і пожежної безпеки.

Ознайомлення з організацією робочих місць у торговельному підприємстві, формами продажу товарів, додатковими послугами, формами матеріальної відповідальності. Ознайомлення з правилами та обов'язками касира торговельного залу 2-го розряду. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.

Тема 2. Самостійне виконання робіт касира торговельного залу (III категорії)

Самостійне виконання робіт касира торговельного залу (III категорії). Організація робочого місця касира торговельного залу. Дотримання правил безпеки праці під час виконання робіт передбачених кваліфікаційними вимогами та навчальними програмами.

Перелік кваліфікаційних пробних робіт

1. Підготовка робочого місця касира торговельного залу до роботи;

2. Надання консультації покупцям щодо цін, асортименту товарів, відмінних особливостей;
3. Підрахунок вартості збірної покупки за допомогою мікрокалькулятора з використанням реєстрів пам'яті;
4. Підготовка ЕККА (РРО) до роботи. Розрахунок покупців, визначення платіжності державних грошових знаків;
5. Підготовка ККС до роботи. Обчислення збірної покупки.
6. Проведення заключних операцій на ЕККА (РРО). Визначення результатів роботи касира на кінець зміни, кінець дня із записом в КОРО;
7. Здача грошей в головну касу;
8. Робота з прибутковими та видатковими документами, їх реквізитами;
9. Інвентаризація грошових цінностей у магазині.

ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ОBOB'ЯЗКОВИХ ЗАСOБІВ НАВЧАННЯ

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
Обладнання:				
1.	Фіскальна техніка (РРО)	1 шт.	15 шт.	
2.	ККС		3 шт.	
3.	POS-обладнання		1 шт.	
4.	Детектор валют		1 шт.	
5.	Сканери штрих-кодів	1 шт.	5 шт.	

6.	Електронні ваги сучасних видів		3 шт.	
7.	Засоби маркування		1 шт.	
8.	Касовий бокс		1 шт.	
9.	Мікрокалькулятор	1 шт.	15 шт.	
<i>Витратні матеріали:</i>				
1.	Касові чекові стрічки	1 шт.	15 шт.	
2.	Самоклеючі етикетки	1 шт.	15 шт.	
5.	Ріббон	1 шт.	15 шт.	
4.	Пластикові картки	1 шт.	15 шт.	
5.	Самоклеючі етикетки	1 шт.	15 шт.	

