



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211.G.47.00-2015
(позначення стандарту)

Професія: Касир торговельного залу

Код: 4211

Кваліфікація: касир торговельного залу 2, 3-го розрядів

**Видання офіційне
Київ - 2015**



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від « 23 » грудня 2015 р. № 1345

**Державний стандарт
професійно-технічної освіти**

ДСПТО 4211.G.47.00-2015
(позначення стандарту)

Професія: Касир торговельного залу

Код: 4211

Кваліфікація: касир торговельного залу 2, 3-го розрядів

**Видання офіційне
Київ - 2015**

Авторський колектив

Ищенко Ігор Миколайович – директор професійно-технічного училища №50 м.Карлівка Полтавської області.

Воскобойнік Наталія Іванівна – методист професійно-технічного училища №50 м.Карлівка Полтавської області.

Хміль Анна Костянтинівна – викладач спеціальних предметів професійно-технічного училища №50 м.Карлівка Полтавської області.

Шевченко Антоніна Іванівна – викладач спеціальних предметів професійно-технічного училища №50 м.Карлівка Полтавської області.

Гузій Наталія Олексіївна, майстер виробничого навчання, викладач спеціальних предметів професійно-технічного училища №50 м.Карлівка Полтавської області.

Марюхніч Світлана Володимирівна, директор ПП «Марюхніч».

Вертепа Катерина Володимирівна, директор ПП «Світанок».

Наукові консультанти

Ватуля Іван Данилович – доцент, заступник декана факультету обліку та фінансів Полтавської державної аграрної академії по заочній та дистанційній формі навчання.

Рецензенти

Королюк Іван Михайлович – заступник директора з навчально-виробничої роботи Аграрно-економічного коледжу Полтавської державної аграрної академії.

Гладка Лілія Олексіївна – завідувач заочним відділенням Аграрно-економічного коледжу Полтавської державної аграрної академії.

Сидорець Юрій Віталійович – керуючий магазином ТОВ АТБ «Маркет Продукти 558».

Літературний редактор

Черевко Ірина Вікторівна – викладач української мови та літератури професійно-технічного училища № 50 м.Карлівка Полтавської області.

Технічний редактор

Бойко Наталія Валеріївна – методист навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області.

Керівники проекту

Супрун В'ячеслав Васильович – директор департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки України.

Паржницький Віктор Валентинович – начальник відділу професійної освіти і тренінгів Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Багмут Ольга Миколаївна – завідувач наукового сектору відділу професійної освіти і тренінгів Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Шнюкова Ірина Вадимівна – науковий співробітник відділу професійної освіти і тренінгів Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Головач Марія Іванівна – директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області.

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту з професії Касир торговельного залу, замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою:

03035, м. Києва, вул. Митрополита Василя Липківського, 36

Інститут модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Телефон: (044) 248-91-16

***Примітка.** Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Інституту модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Загальні положення щодо реалізації ДСПТО

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії Касир торговельного залу 2, 3-го розрядів розроблено відповідно до статті 32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» і постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. № 1135 «Про затвердження Державного стандарту професійно-технічної освіти» та є обов'язковим для виконання всіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

У ПТНЗ першого атестаційного рівня тривалість професійного навчання на 2 розряд становить 578 годин, на 3 розряд – 466 годин.

У ПТНЗ другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, якої 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 відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності в слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені строки навчання можуть бути продовжені 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 та культура спілкування», «Основи енергоефективності» тощо).

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника складена на основі кваліфікаційної характеристики професії «Касир торговельного залу» (Випуск 65 «Торгівля та громадське харчування» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 30 листопада 1999р. №918), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування особливостей галузі, потреб роботодавців і містить вимоги до рівня знань, умінь і навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь і навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені пунктом 7 «Загальних положень» (Випуск 1. «Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності») Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29 грудня 2004 року № 336.

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

Обсяг навчального часу на обов'язкову компоненту змісту професійно-

технічної освіти не може перевищувати 80 % загального фонду навчального часу, відповідно варіативний компонент – 20 %.

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

Обліковими одиницями навчального часу є:

академічна година тривалістю 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 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 із законодавством.

Професійно-технічні навчальні заклади, органи управління освітою, засновники організують та здійснюють поточний, тематичний, проміжний і вихідний контроль знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційну атестацію. Представники роботодавців, їх організацій та об'єднань долучаються до тематичного, вихідного контролю знань, умінь та навичок учнів (слухачів), їх кваліфікаційної атестації.

Під час прийому на перепідготовку або підвищення кваліфікації робітників професійно-технічним навчальним закладом здійснюється вхідний контроль знань, умінь та навичок у порядку, визначеному центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері освіти, за погодженням із заінтересованими центральними органами виконавчої влади.

Після завершення навчання кожний учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, установленими 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, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації.

Зразки диплома кваліфікованого робітника та свідоцтва про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 979 «Про затвердження зразків документів про

професійно-технічну освіту».

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



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211.G.47.00-2015
(позначення стандарту)

Професія: Касир торговельного залу

Код: 4211

Кваліфікація: касир торговельного залу 2-го розряду

**Видання офіційне
Київ - 2015**

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

- 1. Професія:** 4211 Касир торговельного залу
- 2. Кваліфікація:** касир торговельного залу 2-го розряду
- 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 стрічку, 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;
ознайомлюватися з асортиментом наявних товарів, виробів і цінами на них;
вести розрахунки із споживачами за товари, вироби та послуги, підраховувати вартість покупки, отримувати гроші, пробивати чек, видавати здачу;
повертати гроші за невикористаний чек;
усувати дрібні неполадки електронного контрольно-касового обладнання;
підраховувати гроші і здавати їх в установленому порядку;
звіряти суми реалізації з показаннями касових лічильників.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце;
дотримуватися норм технологічного процесу;
не допускати браку в роботі;
знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків;

володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Касир торговельного залу 2-го розряду; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Роздрібна торгівля, крім торгівлі автотранспортними засобами та мотоциклами(КВЕД-2010, секція – G розділ – 47.00).

7. Специфічні вимоги:

7.1 Вік: прийняття на роботу здійснюється після закінчення строку навчання відповідно до законодавства.

7.2 Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3 Медичні обмеження.

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Кваліфікація: касир торговельного залу 2-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 588 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загально-професійна підготовка	69	8
1.1.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
1.2.	Основи правових знань	17	
1.3.	Інформаційні технології	17	8
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
1.5.	Резерв часу	10	
2.	Професійно-теоретична підготовка	162	42
2.1.	Основи бухгалтерського обліку	11	4
2.2.	Техніка і механізація торговельних розрахунків	30	9
2.3.	Основи товарознавства продовольчих товарів	48	16
2.4.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	29	13
2.5.	Організація роботи магазину	14	
2.6.	Охорона праці	30	
3.	Професійно-практична підготовка	340	
3.1.	Виробниче навчання в навчальному магазині	78	
3.2.	Виробниче навчання на торговельному підприємстві	66	
3.3.	Виробнича практика	196	
4.	Консультації	10	
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4)	578	50

**Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень
для підготовки кваліфікованих робітників за професією
4211 Касир торговельного залу
Кваліфікація: 2 розряд**

1. Кабінети:

- інформаційних технологій;
- основ галузевої економіки і підприємництва та основ бухгалтерського обліку;
- основ правових знань;
- охорони праці та правил дорожнього руху;
- організації роботи магазину та техніки і механізації торговельних розрахунків;
- основ товарознавства продовольчих та непродовольчих товарів.

2. Майстерні:

- навчальний магазин.

3. Лабораторії:

- лабораторія контрольно-касового обладнання.

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмети «Інформаційні технології», «Правила дорожнього руху» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«**Основи галузевої економіки і підприємства**»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Основні поняття галузевої економіки	2	
2.	Підприємництво і підприємство	3	
3.	Матеріальні ресурси підприємства	4	
4.	Кадровий потенціал підприємства	3	
5.	Організація і оплата праці	3	
6.	Основи менеджменту	2	
	<i>Усього годин:</i>	17	

Тема 1. Основні поняття галузевої економіки

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

Тема 2. Підприємництво і підприємство

Підприємництво і власність. Розвиток і види підприємств.

Тема 3. Матеріальні ресурси підприємства

Основні фонди. Оборотні засоби. Розв'язання практичних завдань професійного спрямування.

Тема 4. Кадровий потенціал підприємства

Ринок праці. Кадрова політика підприємства.

Тема 5. Організація і оплата праці

Форми організації праці. Тарифна система. Заробітна плата, її форми і системи. Розв'язання практичних завдань професійного спрямування.

Тема 6. Основи менеджменту

Організаційні основи діяльності підприємства. Підсумкове узагальнення.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

“Основи правових знань”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Право – соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави.	1	
2.	Конституційні основи України	5	
3.	Господарство і право	2	
4.	Захист господарчих прав та інтересів. Розгляд господарчих спорів.	2	
5.	Праця, закон і ми	1	
6.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	1	
7.	Злочин і покарання	1	
8.	Правова охорона природи. Охорона природи – невід’ємна умова економічного та соціального розвитку України.	1	
9.	Правове регулювання функціонування торгівлі в Україні	1	
10.	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	1	
11.	Правові основи підприємницької діяльності	1	
	Усього годин:	17	

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

Право у житті кожного з нас. Право – цінність – одна із засад державного і суспільного життя. Принципи права – його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.

Тема 2. Конституційні основи України

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла

кожного, таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейне життя тощо.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада – представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Президент України - глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України – вищий орган у системі органів виконавчої влади.

Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні.

Місьцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Тема 3. Господарство і право

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Суб'єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об'єднань.

Тема 4. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів

Загальні положення. Органи, що вирішують господарські спори. Закони, які використовуються для розв'язання господарських спорів.

Тема 5. Праця, закон і ми

Трудовий договір. Право громадян України на працю.

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Тема 6. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління.

Тема 7. Злочин і покарання

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Тема 8. Правова охорона природи. Охорона природи – невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України

Екологічне право та його роль у регулюванні системи "природа-людина-

суспільство". Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Тема 9. Правове регулювання функціонування торгівлі в Україні
Законодавство про торгівлю. Функції торгівлі.

Тема10. Цивільно-правові відносини та їх елементи

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

Тема11. Правові основи підприємницької діяльності

Підприємництво в Україні. Законодавство про підприємницьку діяльність. Обмеження у здійсненні підприємницької діяльності:

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Інформаційні технології»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Інформація та інформаційні технології	1	
2.	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	8	4
3.	Мережні системи та сервіси	8	4
Усього годин:		17	8

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема 2. Програмне забезпечення ПК. Комп'ютерні технології

Програми створення текстових і графічних документів. Стили оформлення та подання інформації. Поняття фірмового стилю. Розробка окремих елементів фірмового стилю.

Мультимедійні технології. Види і типи презентацій. Загальні відомості про створення презентацій засобами MS PowerPoint.

Лабораторно-практичні роботи

1. Розробка і створення логотипу засобами графічного редактору.
2. Розробка і створення бланку ділового листа засобами MS Word.
3. Розробка і створення рекламного буклету засобами MS Publisher.
4. Створення презентацій засобами MS PowerPoint.

Тема 3. Мережні системи та сервіси

Основи мережних систем. Мережі на основі ПК. Локальні, корпоративні і глобальні мережі.

Загальні відомості про Internet. Основні мережні сервіси. Браузери і пошукові системи

Лабораторно-практичні роботи

1. Пошук інформації в мережі Internet (за напрямком професії).
2. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямком професії).
3. Створення публікації «Інновації в професії».
4. Використання електронної пошти. Реєстрація на поштовому сервері.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Правила дорожнього руху»

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

Тема 1. Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, терміни та визначення

Правила дорожнього руху. Загальні положення. Терміни та визначення Закону України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників.

Закон України «Про дорожній рух». Порядок навчання різних груп населення Правилам 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: пішохід, механічний транспортний засіб, мотоцикл, велосипед, причеп, напівпричіп, дорога, дозволена максимальна вага, прорізна частина, смуга руху, перехрестя, залізничний перехід, населений пункт, зупинка, стоянка, обгін, поступити дорогу, переважне право. Визначення цих термінів.

Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть санки, візок тощо

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою.

Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. «Знак»: «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту

Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.

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

Віковий ценз і вимоги до велосипедистів і водіїв мопедів, гужового транспорту і погоничів тварин. Технологічний стан і обладнання транспортних засобів.

Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється.

Небезпечні наслідки порушення вимог руху велосипедистами, мопедами, гужовим транспортом і прогоном 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 трас.

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

Сигнали регулювальника (особи, уповноважені регулювати дорожній рух): руки, що витягнуті в сторони, опущені; 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 і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага – умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.

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

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

Тема 6. Особливості умов руху

Перевезення пасажирів при буксируванні транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, за яких дозволяється навчальна їзда.

Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів при русі в житловій зоні.

Автомагістралі і автобани, їх основні ознаки.

Рух по автомагістралях і автобанах.

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

Початок руху, маневрування. Обгін. Зупинка та стоянка. Рух по швидкісних дорогах. Рух по гірських дорогах. Рух і стоянка в темний час доби. Буксирування.

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

Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу.

Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.

Тема 8. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху

Соціально-економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної та природо-екологічної шкоди.

Засоби адміністративного покарання. Дисциплінарна відповідальність. Суспільний вплив. Громадянська відповідальність.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи бухгалтерського обліку»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них практичних робіт
1.	Вступ. Загальна характеристика господарського обліку	1	
2.	Документація господарських операцій	2	
3.	Види цін, особливості ціноутворення.	1	
4.	Облік касових операцій у магазині матеріально-відповідальними особами	6	4
5.	Інвентаризація грошових цінностей	1	
	Усього годин:	11	4

Тема 1. Вступ. Загальна характеристика господарського обліку

Вступ. Мета і завдання предмета.

Поняття про господарський облік, його значення. Види обліку, їх характеристика. Облікові вимірники. Завдання бухгалтерського обліку. 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.

Поняття про документообіг і організацію зберігання документів на торговельних підприємствах.

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.

Практичні роботи

1. Документальне оформлення надходження та грошових коштів в касу.
2. Документальне оформлення вибуття грошових коштів в касу.
3. Документальне оформлення КОРО.
4. Документальне оформлення здачі готівки в головну касу.

Тема 5. Інвентаризація грошових цінностей

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

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Техніка і механізація торговельних розрахунків»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно - практичні роботи
1.	Вступ. Мета і завдання предмета.	1	
2.	Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації торгівлі	10	4
3.	Системи управління на основі комп'ютерних технологій	6	
4.	Принципи будови та правила експлуатації окремих типів ЕККА (РРО) та ККС	13	5
Усього годин:		30	9

Тема 1. Вступ. Мета і завдання предмета.

Кваліфікаційна характеристика професії касир торговельного залу (III категорія).

Мета і завдання предмета.

Тема 2. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації торгівлі

Поняття про системи управління автоматизованим обладнанням торгівлі. Автоматизована система управління торговим підприємством. Система автоматизованого проектування. Автоматизована система управління торговельним технологічним процесом. Роботизація та автоматизація торгівлі на основі електронно-обчислювальної техніки – основа інтенсифікації торгівлі. Охорона праці та техніка безпеки під час роботи на автоматизованому обладнанні. Роль людського фактора в автоматизації торгівлі. Перспектива розвитку електронно-обчислювальної техніки і засобів автоматизації.

Практичні роботи

1. Вивчення програмного забезпечення торговельних підприємств.
2. Робота на пристроях ККС.
3. Застосування автоматизованого обліку в торгівлі.
4. Застосування автоматизованої системи управління в торговельному процесі.

Тема 3. 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 4. 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

Практичні роботи

1. Поточна робота касира торговельного залу на різних типах ККС.
2. Заключні операції роботи на різних типах ЕККА.
3. Оформлення контрольної стрічки та заправлення стрічок в блок друку.
4. Значення суми грошової виручки.
5. Найпростіші неполадки різних видів ЕККА та способи їх усунення. Дії касира при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу ЕККА.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Товарознавство продовольчих товарів»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно - практичні роботи
1.		1	
2.		2	
3.	Свіжі та перероблені овочі, плоди, гриби	4	
4.	Бакалійні товари	5	2
5.	Хліб та хлібобулочні вироби	6	4
6.	Кондитерські вироби	5	1
7.	М'ясо і м'ясні гастрономічні товари	5	4
8.	Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів.	9	3
9.	Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів	7	1
10.	Яйця і яєчні товари	4	
11.	Риба і рибні гастрономічні товари	5	1
12.	Алкогільні, слабоалкогольні, безалкогольні напої. Тютюн і тютюнові вироби	5	
	<i>Усього</i>	48	16

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

Предмет і його завдання.

Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності касира торговельного залу.

Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.

Тема 2. Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів

Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість.

Головні показники якості продовольчих товарів.

Методи оцінки якості.

Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.

Тема 3. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби

Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні

ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям.

Тема 4. Бакалійні товари

Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.

Практичні роботи

1. Розпізнавання видів, асортименту, відмінних ознак.
2. Перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 5. Хліб та хлібобулочні вироби

Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів.

Практичні роботи

1. Розпізнавання видів, асортименту хліба та хлібобулочних виробів, вивчення маркування товару.
2. Розпізнання асортименту борошна
3. Маркування товарів
4. Види сировини для виготовлення хлібобулочних виробів

Тема 6. Кондитерські вироби

Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

Практична робота

Маркування кондитерських товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 7. М'ясо та м'ясні гастрономічні товари

М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання.

М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, перевірка термінів зберігання товарів.

М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна

цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.

Практичні роботи

1. Розпізнавання видів м'яса забійних тварин,
2. Розпізнання битої домашньої птиці,
3. Розпізнання м'ясних субпродуктів, напівфабрикатів.
4. Сортовий розруб туш

Тема 8. Молоко і молочні гастрономічні товари

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів.

Практичні роботи

1. Розпізнавання видів молока.
2. Перевірка термінів зберігання товарів.
3. Розпізнавання видів молочних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 9. Харчові жири

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

Практична робота

Розпізнання різновидів жирів (тваринних, кулінарних і ін.).

Тема 10. Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів, поради покупцям.

Тема 11. Риба і рибні гастрономічні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солонка, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.

Практична робота

Ознайомлення з асортиментом риби та рибних товарів, перевірка термінів зберігання цих товарів.

Тема 12. Алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої. Тютюн і тютюнові вироби

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

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«**Основи товарознавства непродовольчих товарів**»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Вступ. Загальні відомості про полімери та пластмаси	1	
2.	Товари побутової хімії	2	1
3.	Силікатні товари	2	1
4.	Металогосподарські товари	3	1
5.	Будівельні та меблеві товари	3	1
6.	Електропобутові товари	2	1
7.	Текстильні товари	2	1
8.	Взуттєві товари	2	1
9.	Хутряні та кожухові товари	2	1
10.	Шкільно-письмові, канцелярські товари	2	1
11.	Музичні товари	2	1
12.	Текстильна та шкіряна галантерея	2	1
13.	Парфумерно-косметичні товари	2	1
14.	Ювелірні товари	2	1
	<i>Усього годин:</i>	29	13

Тема 1. Вступ. Загальні відомості про полімери та пластмаси

Ринок полімерів та пластмасових виробів: стан та перспективи розвитку. Поняття про полімери, пластмаси. Загальні властивості пластмас. Склад пластмас, характеристика окремих інгредієнтів.

Тема 2. Товари побутової хімії

Клейові, мийні, лакофарбні товари їх склад та властивості клеїв. Показники якості клеїв. Класифікація та характеристика групового асортименту клеїв, особливості застосування: клеї природні, клеї синтетичні.

Практична робота

Вимоги до лакофарбних, мийних і клейових товарів

Тема 3. Силікатні товари

Скляні, керамічні товари фактори споживчі властивості виробів. Класифікація, групова характеристика асортименту скляних товарів. Маркування, пакування, зберігання скляних товарів. Фактори ціноутворення. Види кераміки, відмітні особливості окремих видів. Групова характеристика асортименту: фарфорові вироби (порцелянові), фаянсові вироби, майолікові вироби, гончарні

вироби.

Практична робота

Маркування, упакування, зберігання. Вимоги до якості.

Тема 4. Металогосподарські товари

Фактори споживчі властивості металогосподарських товарів. Ринок металогосподарських товарів, їх класифікація. Metали та сплави, що застосовуються в виробництві металогосподарських товарів. Класифікація металевих посуду.

Характеристика групового асортименту, особливості споживчих властивостей посуду з різних металів та сплавів Маркування, пакування, зберігання, особливості застосування.

Фактори ціноутворення.

Класифікація ножово-ножичних товарів, столових приладів, що полегшують домашню працю.

Практична робота

Вимоги до сплавів для виготовлення продукції на продаж

Тема 5. Будівельні та меблеві товари

Вимоги до якості будівельних товарів. Маркування, пакування, зберігання будівельних товарів. Фактори ціноутворення.

Вимоги до якості меблевих виробів. Маркування, пакування, зберігання меблевих товарів. Фактори ціноутворення.

Практична робота

Розпізнання різних видів товарів за якістю

Тема 6. Електропобутові товари.

Кабельні, електроустановчі вироби. Електроустановчі прилади: класифікація, асортимент, вимоги до якості. Особливості маркування кабельних і електроустановчих виробів. Маркування, пакування, зберігання.

Кухонні машини: класифікація, групова характеристика сучасного асортименту.

Показники якості електротоварів. Маркування, пакування, зберігання. Особливості продажу. Гарантійні терміни.

Практична робота

Розпізнання особливостей маркування кабельних і електроустановчих виробів

Тема 7. Текстильні товари

Пряжа та нитки: класифікація, види, вплив на властивості тканин. Ткацькі переплетення: класифікація, види, вплив на властивості тканин. Обробка та оздоблення тканин. Склад, будова, властивості тканин.

Асортимент тканин. Класифікація асортименту тканин. Неткані текстильні матеріали, штучне хутро, килимові вироби.

Штучне хутро: загальна характеристика споживчих властивостей. Класифікація, групова характеристика асортименту, вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання штучного хутра.

Практична робота

Штучне хутро: загальна характеристика споживчих властивостей

Тема 8. Взуттєві товари

Шкіряне взуття. Матеріали взуттєвого виробництва: класифікація, характеристика, вплив на споживчі властивості взуття.

Гумове та валяне взуття. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання гумового взуття.

Споживчі властивості валяного взуття та фактори, що їх формують.

Практична робота

Вимоги до виготовлення різного виду взуття.

Тема 9. 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.

Практична робота

Вимоги до якості, сортування хутряних товарів

Тема 10. Шкільно-письмові, канцелярські товари

Ринок шкільно-письмових, канцелярських товарів. Класифікація шкільно-письмових, канцелярських товарів.

Групова характеристика асортименту, вимоги до якості.

Практична робота

Розпізнання канцелярських товарів

Тема 11. Музичні товари

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

Практична робота

Споживчі показники якості музичних інструментів

Тема 12. Текстильна та шкіряна галантерея

Ринок галантерейних товарів, їх класифікація.

Текстильна галантерея: споживчі властивості, класифікація і асортимент, вимоги до якості.

Шкіряна галантерея: споживчі властивості, класифікація і асортимент, вимоги до якості.

Галантерея з пластмас та інших матеріалів: споживчі властивості, класифікація і асортимент.

Щіткові вироби та дзеркала: споживчі властивості, класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання.

Практична робота

Види пакування та маркування галантерейних та дзеркальних виробів

Тема 13. Парфумерно-косметичні товари

Поняття про парфумерні товари. Фактори, що формують споживчі властивості та якість. Сучасна класифікація та характеристика асортименту парфумерії. Вимоги до якості парфумерних товарів.

Фактори, що формують споживчі властивості та якість косметичних товарів. Класифікація та груповий асортимент косметичних товарів. Вимоги до якості косметики.

Маркування, пакування, зберігання товарів.

Практична робота

Види сировини для виготовлення парфумерних та косметичних товарів.

Тема 14. Ювелірні товари

Ринок ювелірних товарів: стан та перспективи розвитку. Споживчі властивості ювелірних товарів та фактори, що їх формують. Класифікація та характеристика асортименту ювелірних товарів. Вимоги до якості ювелірних товарів. Маркування, пакування, зберігання, особливості догляду.

Практична робота

Розпізнання властивосте ювелірних товарів та фактори, що їх формують

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Організація роботи магазину»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно - практичні роботи
1.	Вступ. Форми торгівлі. Органи контролю	1	
2.	Види роздрібної торговельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів	2	
3.	Немеханічне устаткування, торговельний інвентар, ваговимірювальне обладнання	1	
4.	Організація та правила процесу продажу товарів. Форми розрахунку із споживачами	3	
5.	Культура обслуговування	2	
6.	Вивчення споживчого попиту	4	
7.	Прогресивні форми організації праці	1	
	Усього годин:	14	

Тема 1. Вступ. Форми торгівлі. Органи контролю

Предмет, його зміст, поняття, мета вивчення.

Види торгівлі.

Завдання та обов'язки касира торговельного залу.

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

Типізація та спеціалізація роздрібної торговельної мережі. Типи магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. 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 3. Немеханічне устаткування, торговельний інвентар, ваговимірювальне обладнання

Види, класифікація, призначення немеханічного устаткування та торговельного інвентаря. Вимоги до його експлуатації.

Ваговимірювальне обладнання, значення, класифікація, види, правила експлуатації та безпека праці під час роботи.

Тема 4. Організація та правила процесу продажу товарів. Форми розрахунку із споживачами

Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельною діяльністю. Загальні правила продажу товарів. 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.

Етапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості.

Форми розрахунку із споживачами.

Тема 5. Культура обслуговування

Поняття культури обслуговування, складові елементи. 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.

Тема 6. Вивчення споживчого попиту

Поняття про споживчий попит. Методи та засоби, які використовують для вивчення споживчого попиту. Роль касира торговельного залу у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів.

Тема 7. Прогресивні форми організації праці

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.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета “Охорона праці”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно - практичні роботи
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
2.	Основи безпеки праці у галузі торгівлі. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	10	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	3	
4.	Основи електробезпеки	3	
5.	Основи гігієни праці, виробничої санітарії. Медичні огляди	4	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
	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 галузі торгівлі. 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, виробничі гімнастики, 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 безпеки 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. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди

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

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи та засоби надання першої допомоги.

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.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з виробничого навчання

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Кваліфікація: касир торговельного залу 2-го розряду

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>
I. Виробниче навчання в навчальному магазині		
1.	Вступне заняття. Безпека праці в навчальному магазині	6
2.	Види пакувального матеріалу. Оволодіння навичками пакування товарів	6
3.	Організація торгово-технологічного процесу в магазині	24
4.	Робота на ККС, ЕККА (РРО)	90
	Усього годин:	126
II. Виробниче навчання на торговельному підприємстві		
1.	Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Матеріальна відповідальність	6
2.	Ознайомлення з асортиментом продовольчих та непродовольчих товарів у магазині	12
3.	Робота на (РРО), ЕККА	18
4.	Інвентаризація грошових цінностей у магазині	12
	Усього годин:	48
III. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки	7
2.	Самостійне виконання робіт касира торговельного залу 2-го розряду	196
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Усього годин:	203
	Разом годин:	342

I. Виробниче навчання в навчальному магазині

Тема 1. Вступне заняття. Безпека праці в навчальному магазині

Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою касира торговельного залу III категорії, його правами та обов'язками.

Вимоги безпеки праці на робочому місці касира торговельного залу. Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з охорони праці та електробезпеки у навчальному магазині.

Тема 2. Види пакувального матеріалу. Оволодіння навичками пакування товарів

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.

Вправи

Оволодіння навичками підготовки пакувального матеріалу до роботи.

Відпрацювання способів пакування товарів різними способами в залежності від виду товару, його особливостей.

Ознайомлення з сучасними полімерними видами пакувальної тари одноразового використання для розміщення і продажу товару покупцям

Тема 3. Організація торгово-технологічного процесу в магазині

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.

Вправи:

Ознайомлення з організацією процесу продажу товарів на підприємстві.

Підготовка робочого місця продавця і товарів до продажу.

Підготовка до роботи вагів, інвентарю, інструментів і пакувального матеріалу.

Оволодіння методами викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами.

Оформлення та розміщення цінників.

Визначення частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців.

Визначення якості товарів.

Оволодіння навичками догляду за робочим місцем, інвентарем, інструментом протягом робочого дня і утримання їх у відповідному санітарному стані.

Особливості підготовки різних груп товарів до продажу.

Подача підготовлених товарів у зал.

Ознайомлення з порядком приймання товарів у магазині.

Перевірка за кількістю та якістю товарів.

Визначення маси брутто, нетто.

Розшифровка маркування на тарі.

Розпізнавання символів.

Тема 4. Робота на ККС, ЕККА (РРО)

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

Вправи

Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з охорони праці під час роботи на ККС.

Підготовка до роботи реєстраторів розрахункових операцій, детектора валют.

Підготовка до роботи касира: отримання контрольної та чекової стрічок, розмінної монети, робочого ключа, необхідного інвентаря, приведення робочого місця в санітарний стан.

Підготовка ККС до роботи: підключення (РРО) до електромережі, оформлення контрольної стрічки, заправка чекової та контрольної стрічок, отримання нульового чека, отримання звіту оператора, розміщення службової суми в грошовій шухляді, внесення службової суми в пам'ять ККС, ЕККА.

Розрахунки з покупцями на ЕККА. Отримання чеків різних видів. Анулювання покупок у межах незакритого чеку у визначеному порядку.

Проведення розрахунків з покупцями на ККС в комплексі з електронними вагами

Продаж товарів з використанням сканерів штрих-кодів.

Виконання заключних операцій роботи на ККС. Одержання денного та фіскального звітного чека і обнулення оперативної пам'яті. Оформлення КОРО.

II. Виробниче навчання на торговельному підприємстві

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

Ознайомлення з режимом роботи торговельного підприємства, правилами внутрішнього розпорядку, особливостями організації торгівлі, відділами, видами матеріальної відповідальності, книгою відгуків та пропозицій. Ознайомлення з організацією робочого місця касира торговельного залу.

Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.

Тема 2. Ознайомлення з асортиментом продовольчих та непродовольчих товарів у магазині.

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

Вправи

Розпізнавання видів, асортименту за класифікаційними ознаками, доброякісності та термінів зберігання продовольчих та непродовольчих товарів.

Тема 3. Робота на (РРО) ЕККА

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

Вправи

Проведення підготовчих операцій на ЕККА.

Відпрацювання навичок роботи на ЕККА.

Отримання різних видів чеків. Відпрацювання навичок розрахунку покупців готівкою. Усунення найпростіших неполадок РРО та в ККС. Дії касира при виході з ладу ККС, ЕККА чи при тимчасовому відключенні електроенергії.

Виконання заключних операцій при роботі на ККС, ЕККА: підготовка здачі виторгу до головної каси, отримання звітів касира на кінець зміни, дня, визначення результатів роботи касира. Відпрацювання навичок документального оформлення результатів роботи касира.

Отримання денного фінансового звіту з обнуленням оперативних лічильників, вивчення його реквізитів.

Заповнення Книги обліку розрахункових операцій.

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

Тема 4. Інвентаризація грошових цінностей у магазині

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.

Вправи

Ознайомлення з порядком та технікою проведення інвентаризації в магазині, підготовкою грошових коштів до інвентаризації.

III. 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 2-го розряду. Організація робочого місця касира торговельного залу. Дотримання правил безпеки праці під час виконання робіт передбачених кваліфікаційними вимогами та навчальними програмами.

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

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

- підготовка робочого місця касира торговельного залу до роботи;
- надання консультації покупцям щодо цін, асортименту товарів, відмінних особливостей;
- підрахунок вартості збірної покупки за допомогою мікрокалькулятора з використанням реєстрів пам'яті;
- підготовка ЕККА (РРО) до роботи. Розрахунок покупців, визначення платіжності державних грошових знаків;
- підготовка ККС до роботи. Обчислення збірної покупки.
- проведення заключних операцій на ЕККА (РРО). Визначення результатів роботи касира на кінець зміни, кінець дня із записом в КОРО;

- здача грошей в головну касу;
- робота з прибутковими та видатковими документами, їх реквізитами;
- інвентаризація грошових цінностей у магазині.

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Кваліфікація: касир торговельного залу 2-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Основи асортименту, класифікації, характеристики і призначення товарів.
2. Основи товарознавства та бухгалтерського обліку.
3. Здатність застосовувати спеціальні знання з товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів.
4. Характеристики основних блоків РРО.
5. Правила експлуатації ККС.
6. Порядок розрахунків зі споживачами.
7. Порядок ведення касових операцій.
8. Оформлення Книги обліку розрахункових операцій.

ВМІЄ:

1. Організувати робоче місце.
2. Розпізнавати асортимент наявних товарів, виробів і ціни на них.
3. Виконувати роботи з порядком ведення касових операцій; правилами експлуатації сучасних видів РРО.
4. Вести розрахунки зі споживачами за товари, вироби та послуги (підраховувати вартість покупки).
5. Виконувати всі операції з повернення грошей при поверненні товарів.
6. Підраховувати гроші, здавати їх в установленому порядку.
7. Обнульовувати оперативну пам'ять.
8. Вводити в оперативну пам'ять усі необхідні відомості про товар.
9. Оформляти книгу обліку розрахункових операцій.
10. Перевіряти справність РРО і усувати дрібні неполадки.
11. Дотримуватися правил охорони праці і організації робочого місця касира торговельного залу.

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.	
Витратні матеріали:				
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.	



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

Державний стандарт
професійно-технічної освіти

ДСПТО 4211.G.47.00-2015
(позначення стандарту)

Професія: Касир торговельного залу

Код: 4211

Кваліфікація: касир торговельного залу 3-го розряду

**Видання офіційне
Київ - 2015**

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

- 1. Професія:** 4211 Касир торговельного залу
- 2. Кваліфікація:** касир торговельного залу 3-го розряду
- 3. Кваліфікаційні вимоги**

Повинен знати:

форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; асортимент, класифікацію, характеристики і призначення товарів; правила розшифрування артикулів, штрихового коду товару; порядок ведення касового журналу та складання касової звітності; технічні засоби штрихового кодування та їх характеристики; порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти:

перевіряти наявність штрихового коду, інших штрихових позначок на товарах та ідентифікувати їх за цією інформацією за допомогою спеціальних засобів штрихового кодування;
вести касовий журнал, складати касову звітність.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

раціонально організовувати та ефективно використовувати робоче місце; дотримуватися норм технологічного процесу; не допускати браку в роботі; знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт; використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо); знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків; володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Базова або повна загальна середня освіта.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-

кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Касир торговельного залу 2-го розряду; стаж роботи за професією не менше 1 року.

5.2. Після закінчення навчання

Повна або базова загальна середня освіта, професійно-технічна освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Касир торговельного залу 3-го розряду; без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Роздрібна торгівля, крім торгівлі автотранспортними засобами та мотоциклами(КВЕД-2010, секція – G розділ – 47.00).

7. Специфічні вимоги

7.1 Вік: прийняття на роботу здійснюється після закінчення строку навчання відповідно до законодавства.

7.2 Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України №256 від 29.12.1993).

7.3 Медичні обмеження.

ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Кваліфікація: касир торговельного залу 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу: 486 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	42	2
1.1.	Основи галузевої економіки і підприємництва	10	
1.2.	Основи правових знань	10	
1.3.	Інформаційні технології	12	2
1.4.	Резерв часу	10	
2.	Професійно-теоретична підготовка	76	20
2.1.	Основи бухгалтерського обліку	6	2
2.2.	Техніка і механізація торговельних розрахунків	25	10
2.3.	Основи товарознавства продовольчих товарів	16	4
2.4.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	10	2
2.5.	Психологія та етика ділових відносин	9	2
2.6.	Охорона праці	10	
3.	Професійно-практична підготовка	341	
3.1.	Виробниче навчання в майстернях	48	
3.2.	Виробниче навчання на торговельному підприємстві	90	
3.3.	Виробнича практика	203	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4)	466	24

**Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень
для підготовки кваліфікованих робітників за професією
4211 Касир торговельного залу
Кваліфікація: 3 розряд**

1. Кабінети:

- інформаційних технологій;
- основ галузевої економіки і підприємництва та основ бухгалтерського обліку;
- основ правових знань;
- охорони праці;
- техніки і механізації торговельних розрахунків;
- основ товарознавства продовольчих та непродовольчих товарів.

2. Майстерні:

- навчальний магазин.

3. Лабораторії:

- лабораторія контрольно-касового обладнання.

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

допускається зменшення кількості кабінетів, лабораторій за рахунок їх об'єднання;
індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
предмет „Інформаційні технології ” вивчається за згодою підприємств-замовників кадрів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи галузевої економіки і підприємництва»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Ринок праці	2	
2.	Система оподаткування в Україні	3	
3.	Кредитна система України	3	
4.	Перспективи розвитку економіки в галузі	2	
	Усього годин:	10	

Тема 1. Ринок праці

Економічно активне населення.
Зайнятість населення. Безробіття.
Державні гарантії зайнятості.

Тема 2. Система оподаткування в Україні

Система оподаткування доходів підприємств.
Оподаткування фізичних осіб. Розв'язання практичних завдань професійного спрямування.

Тема 3. Кредитна система України

Кредит та його види.
Кредитування юридичних і фізичних осіб. Розв'язання практичних завдань професійного спрямування.

Тема 4. Перспективи розвитку економіки в галузі

Перспективи розвитку економіки в галузі.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

з предмета

«Основи правових знань»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Праця, закон і ми	2	
2.	Правові основи захисту прав споживачів	2	
3.	Правила торговельного, побутового та інших видів обслуговування	2	
4.	Стандартизація і сертифікація	2	
5.	Відповідальність за порушення прав споживачів	2	
	Усього годин:	10	

Тема 1. Праця, закон і ми

Правове регулювання трудових відносин в Україні. Кодекс законів про працю. Колективний та трудовий договори. Робочий час і час відпочинку. Дисциплінарна та матеріальна відповідальність.

Тема 2. Правові основи захисту прав споживачів

Характеристика законодавства про захист прав споживачів. Джерела правового регулювання. Міжнародні договори. Загальні міжнародно-правові принципи захисту прав споживачів.

Тема 3. Правила торговельного, побутового та інших видів обслуговування

Порядок здійснення торговельної діяльності. Особливості продажу окремих продовольчих і непродовольчих товарів, алкогольних напоїв, комісійної торгівлі непродовольчими товарами, а також продажу товарів у кредит. Ціни і ціноутворення.

Тема 4. Стандартизація і сертифікація

Державна система стандартизації. Основні принципи стандартизації. Галузеві стандарти, стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок. Технічні умови і стандарти підприємств. Управління діяльністю у сфері стандартизації.

Тема 5. Відповідальність за порушення прав споживачів

Поняття та види відповідальності за порушення законодавства про захист прав споживачів. Відповідальність виготовлювача (касира, виконавця) за порушення правил обов'язкової сертифікації. Юридична відповідальність при порушенні прав споживачів за товари неналежної якості. Визначення підвідомчості спорів у сфері захисту прав споживачів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Інформаційні технології»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Системи автоматизованого управління у торгівлі	6	1
2	Програмне забезпечення торговельних підприємств	3	1
3	Комп'ютерно-касові системи (ККС)	3	
<i>Усього годин:</i>		12	2

Тема 1. Системи автоматизованого управління у торгівлі

Поняття про автоматизовані системи управління обладнанням торгівлі.

Автоматизована система управління торговельним підприємством.

Система автоматизованого проектування.

Автоматизована система управління торговельним технологічним процесом.

Роботизація та автоматизація торгівлі на основі електронно-обчислювальної техніки – основа інтенсифікації торгівлі.

Лабораторно-практична робота

Ознайомлення з автоматизованими системами управління торговельним підприємством.

Тема 2. Програмне забезпечення торговельних підприємств

Поняття про програмне забезпечення торговельних підприємств.

Інтерфейс програмного забезпечення торговельних систем. Налаштування програмного забезпечення торговельних систем.

Лабораторно-практична робота

Ознайомлення з програмним забезпеченням торговельних підприємств.

Тема 3. Комп'ютерно-касові системи (ККС)

Поняття про пристрої ККС.

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

Принцип роботи на ККС. Автоматизований облік у торгівлі.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи бухгалтерського обліку»

<i>№</i> <i>з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них практичних робіт</i>
1.	Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах	2	1
2.	Облік касових операцій	4	1
	<i>Усього годин:</i>	6	2

Тема 1. 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

Ознайомлення з договором матеріальної відповідальності.

Тема 2. Облік касових операцій

Форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками. Інкасація, порядок проведення, документальне оформлення.

Практична робота

Документальне оформлення здачі готівки інкасатору банку

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Техніка і механізація торговельних розрахунків»

<i>№</i> <i>з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них практичних робіт</i>
1.	Вступ	1	
2.	Програмування на окремих моделях реєстраторів розрахункових операцій	24	10
	<i>Усього годин:</i>	25	10

Тема 1. Вступ

Кваліфікаційна характеристика професії касир торговельного залу (II категорія).

Значення застосування технічних засобів механізації та комп'ютеризації в торгівлі.

Тема 2. Програмування на окремих моделях реєстраторів розрахункових операцій

Особливості підготовки окремих моделей ЕККА (РРО) до режиму «програмування».

Функції клавіш в режимі «програмування».

Порядок програмування товарів на різних моделях РРО.

Особливості програмування товарів з використанням сканерів штрих-кодів та комп'ютерної техніки.

Перепрограмування цін та наявної кількості товарів.

Практичні роботи

1. Підготовка окремих моделей ЕККА (РРО) до режиму «програмування».
2. Програмування товарів на окремих моделях ЕККА (РРО).
3. Програмування товарів на окремих моделях ЕККА (РРО).
4. Програмування товарів на окремих моделях ЕККА (РРО).
5. Програмування товарів на окремих моделях РРО з використанням сканерів штрих-кодів.
6. Програмування товарів на окремих моделях РРО з використанням сканерів штрих-кодів.
7. Програмування товарів на окремих моделях РРО з використанням сканерів штрих-кодів.
8. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів.
9. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів
10. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи товарознавства продовольчих товарів»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них практичних робіт</i>
1.	Інформаційні знаки, знаки відповідності товару	8	2
2.	Кодування товарів	8	2
	<i>Усього годин:</i>	<i>16</i>	<i>4</i>

Тема 1. Інформаційні знаки, знаки відповідності товару.

Засоби і форми інформації про продовольчі товари. Види інформації про товар. Маркувально-довідкова інформація. Інформаційні знаки, знаки відповідності. Компонентні, маніпуляційні, попереджувальні, екологічні знаки.

Практичні робіт

1. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці.
2. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці.

Тема 2. Кодування товарів

Ознайомлення з маркувальними позначеннями продовольчих товарів, штрих-кодами товарів.

Практична робота

Розшифрування маркувальних позначень продовольчих товарів, штрих-кодів товарів.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Основи товарознавства непродовольчих товарів»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них практичних робіт</i>
1.	Види і засоби інформації про товар	7	2
2.	Вивчення споживчого попиту	3	2
	<i>Усього годин:</i>	10	4

Тема 1. Види і засоби інформації про товар

Засоби і форми інформації про непродовольчі товари. Види інформації про товар. Маркувально-довідкова інформація. Інформаційні знаки, знаки відповідності. Компонентні, маніпуляційні, попереджувальні, екологічні знаки.

Практична робота

1. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці.
2. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці.

Тема 2. Вивчення споживчого попиту

Поняття про споживчий попит. Методи та засоби, які використовують для вивчення споживчого попиту. Вивчення споживчого попиту та формування смаків споживачів.

Практична робота

1. Виконання заключних операцій на РРО з кодуванням товарів.
2. Розшифрування штрихових кодів на товарах.

ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з предмета
«Психологія і етика ділових відносин»

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Усього	З них на лабораторно-практичні 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 касира в колективі	1	
6.	Керівництво та лідерство	1	
	Усього годин:	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 купівлі-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

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

Розбір та вирішення різноманітних складних ситуацій спілкування та поведінки 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»**

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Усього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2.	Основи безпеки праці під час експлуатації ЕККА, (РРО) реєстраторів розрахункових операцій	2	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист	2	
4.	Основи електробезпеки	1	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії	1	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	2	
	Усього годин:	10	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміни та доповнення до основних законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці.

Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці на відповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Порядок забезпечення працівників засобами індивідуального та колективного захисту.

Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь під час навчально-виховного процесу. Порядок розслідування нещасних випадків невиробничого характеру.

Тема 2. Основи безпеки праці під час експлуатації реєстраторів розрахункових операцій (РРО)

Загальні вимоги щодо оснащення робочих місць, обладнаних РРО: належні умови освітлення приміщень і робочого місця, оптимальні умови мікроклімату (температура, відносна вологість, швидкість руху, рівень іонізації повітря), наявність шкідливих і небезпечних факторів на робочому місці. Основні санітарно-гігієнічні вимоги. Вимоги до освітлення. Вимоги до організації робочого місця користувача РРО. Режим праці та відпочинку. Вимоги до виробничого персоналу. Обов'язки, права та відповідальність за порушення правил безпеки.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Категорії приміщень і будівель за вибухопожежною і пожежною небезпекою.

Первинні засоби пожежегасіння і їх застосування.

Тема 4. Основи електробезпеки

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії

Санітарні вимоги до працівників торгівлі у відповідності до законодавства Міністерства охорони здоров'я.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Ознаки отруєння і перша допомога потерпілому. Способи надання допомоги при отруєнні чадним газом, алкоголем, ніотином, продуктами та грибами, при ураженні електричним струмом.

Надання першої медичної допомоги при укусах тварин, комах.

Підготовка потерпілого до транспортування. Транспортування.

**ТИПОВА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
з виробничого навчання**

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Кваліфікація: касир торговельного залу 3-го розряду

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>
I. Виробниче навчання в навчальному магазині		
1.	Вступ. Безпека праці в навчальному магазині	6
2.	Ознайомлення з видами і засобами інформації про продовольчі та непродовольчі товари, штриховим кодуванням товарів	12
3.	Програмування на реєстраторах розрахункових операцій	30
	Усього годин:	48
II. Виробниче навчання на торговельному підприємстві		
1.	Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Матеріальна відповідальність	6
2.	Робота на реєстраторах розрахункових операцій РРО (ЕККА), ККС	84
	Усього годин:	90
III. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.	7
2.	Самостійне виконання робіт касира торговельного залу 3-го розряду	196
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Усього годин:	203
	Разом годин:	341

I. Виробниче навчання в навчальному магазині

Тема 1. Вступ. Безпека праці в навчальному магазині

Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою з професії касир торговельного залу II категорії.

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

Тема 2. Ознайомлення з видами і засобами інформації про продовольчі та непродовольчі товари, штриховим кодуванням товарів

Види товарів. Засоби інформації про товари. Кодування товарів

Вправи:

Ознайомлення з маркувальними позначеннями продовольчих та непродовольчих товарів, штрих-кодами товарів.

Розшифрування маркувальних позначень продовольчих та непродовольчих товарів, штрих-кодів товарів.

Тема 3. Програмування на реєстраторах розрахункових операцій

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.

Вправи

Підготовка окремих моделей РРО до режиму “програмування”.

Програмування товарів на різних моделях ЕККА (РРО). Програмування товарів з використанням сканерів штрих-кодів та комп’ютерної техніки.

Перепрограмування цін та наявної кількості товарів.

II. Виробниче навчання на торговельному підприємстві

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

Ознайомлення з роботою торговельного підприємства, правилами внутрішнього розпорядку, особливостями організації торгівлі, відділами, видами матеріальної відповідальності, книгою відгуків та пропозицій.

Ознайомлення з організацією робочого місця касира торговельного залу.

Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.

Тема 2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій

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

Вправи

Робота на ЕККА (РРО) в режимі «програмування» в тому числі, використовуючи зчитувач штрих-кодів.

Оволодіння технікою розрахунків з покупцями в залежності від форми обслуговування.

Відпрацювання навичок розрахунку покупців готівкою та кредитними картками.

Відпрацювання навичок документального оформлення результатів роботи касира торговельного залу.

Оформлення книги обліку розрахункових операцій на кінець зміни, дня.

Заповнення супровідної відомості здачі грошей інкасатору банку.

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

III. Виробнича практика

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

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

Ознайомлення з організацією робочих місць у торговельному підприємстві, формами продажу товарів, матеріальної відповідальності, додатковими послугами. Ознайомлення з правилами та обов'язками касира торговельного залу II категорії.

Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.

Тема 2. Самостійне виконання робіт касира торговельного залу 3-го розряду

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

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

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

- підготовка робочого місця касира торговельного залу до роботи;
- надання консультації покупцям щодо цін, асортименту товарів, відмінних особливостей;
- підготовка РРО (ЕККА) до роботи. Розрахунок із покупцями в тому числі за кредитними картками;
- робота на РРО в режимі “програмування”;
- проведення заключних операцій на РРО. Визначення результатів роботи касира на кінець зміни, кінець дня;
- здача грошей інкасатору банку.

КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ

Професія: 4211 Касир торговельного залу

Кваліфікація: касир торговельного залу 3-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Основи асортименту, класифікації, характеристики і призначення товарів.
2. Основи бухгалтерського обліку.
3. Будову, правила експлуатації всіх видів ЕККА (РРО).
4. Правила експлуатації ККС.
5. Порядок розрахунків зі споживачами у різних формах.
6. Порядок ведення касового журналу і складання касової звітності.
7. Правила розшифрування штрихового коду товарів.
8. Технічні засоби штрихового кодування та їх характеристики.
9. Порядок та умови маркування товарів внутрішніми кодами.
10. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

ВМІЄ:

1. Організовувати робоче місце.
2. Вести розрахунки зі споживачами.
3. Проводити процедуру обліку товарів та повернення коштів.
4. Ідентифікувати товари за інформацією штрихового коду і інших позначок.
5. Розпізнавати асортимент наявних товарів, виробів і ціни на них
6. Проводити заключні операції роботи на РРО (одержання касового звіту, фіскального звітного чека, службове виведення готівки, обнулення оперативної пам'яті.
7. Вести касовий журнал, складати касову звітність.
8. Усувати дрібні неполадки РРО.
9. Користуватися GPS-пристроями, сканером штрих-коду, бездротовим зв'язком Bluetooth, комп'ютерною технікою.
10. Користуватися інструкційно-технологічною документацією.

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.	Фіскалька 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.	
Витратні матеріали:				
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.	

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України “Про захист прав споживачів” (чинне законодавство із змінами і доповненнями станом на 01.02.2007 р.).
2. Збірник нормативних документів з безпеки життєдіяльності. – Київ: Основа, 2007.
3. Збірник нормативних документів з питань торгівлі. Основні правила торгівлі продовольчими і непродовольчими товарами (станом на 01.02.2003 р.). – Київ: Атака, 2003.
4. Інструкція про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по кількості (П-6).
5. Інструкція про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання по якості (П-7).
6. Кодекс законів України про працю.
7. Конституція України.
8. Апопій В.В., Гончарук Я.А. Комерційна діяльність на ринку товарів та послуг. – Львів: ЛКА, 2001.
9. Ахтирська В. Для всіх і кожного: захист ваших прав, споживачі // Все про бухгалтерській облік. — 1999. — № 95.
10. Бабенко Н.І. Інтегрований курс підготовки продавця непродовольчих товарів. – Київ: Грамота, 2004.
11. Бойчук І.М., Харів П.С., Хопча Н.І. Економіка підприємств. Навч. посібник. – Львів: Сполах, 1998. - 212 с.
12. Виноградська А.М. Основи підприємництва. Навчальний посібник. – К.: КНТЕУ, 2002.
13. Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці: Навчальний посібник, Київ: Факт, 2005. – 344 с.: іл..
14. Войнаш Л.Г. та ін. Товарознавство непродовольчих товарів. – Київ: НМЦ “Укоопосвіта”, 2005.
15. Галик І.С., Семак Б.Д. Товарознавство непродовольчих товарів. Товарознавство трикотажних товарів. – Київ: НМЦ “Укоопосвіта”, 2001.
16. Грабова Н.М. Теорія бухгалтерського обліку. – Київ: А.С.К., 2002.
17. Гуржій А.М. та ін. Інформатика та інформаційні технології. – Харків: Компанія СМІТ, 2003. – 351 с.
18. Еременко Н. І. Правовий захист прав споживачів // Український
19. Жук Ю.Т., Жук В.А., Кисляк Н.К. та ін. Теоретичні основи товарознавства. – Київ: Укоопспілка, 2000.
20. Кришемінська Л.Д. Інтегрований курс підготовки продавця непродовольчих товарів. – Київ: Вікторія, 2001.
21. Кушнір М.К., Тихонова Н.П. Товарознавство непродовольчих товарів. Товарознавство взуттєвих товарів. – Київ: НМЦ “Укоопосвіта”, 2001.
22. Новак С.О. Робота на електронних контрольно-касових апаратах різних типів. – Київ: Вікторія, 2003. – 157 с.
23. Олійник О.М. Організація, обладнання і технологія продажу продовольчих товарів. – К.: ТОВ “ЛДЛ”, 2004. – 280 с.: іл..

24. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. – Львів: Оріяна-Нова, 1998.
25. Полікарпов І.С., Пугачовський Г.Ф., Стефанік Е.М. Товарознавство та кодування непродовольчих товарів. – Київ: Лібра, 2000.
26. Пугачовський Г.Ф., Семак Б.Д. Товарознавство непродовольчих товарів. Текстильне товарознавство. – Київ: НМЦ “Укоопосвіта”, 1999.
27. Ребицький В.М., Антонюк Я.М., Балабан П.Ю. та ін. Технологія й обладнання підприємств торгівлі. – Київ: Либідь, 1996.
28. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – К: Лібра, 2000.
29. Сопко В.В. Бухгалтерський облік. Навчальний посібник. – Д.: КНЕУ, 2000.
30. Стефаненко С.П., Бевза С.С. Товарознавство харчових продуктів. – В.: ДП ДКФ, 2004.
31. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. – Київ, 2003.
32. Товарознавство. Терміни та визначення. – ДСТУ 3993-2000.

ЗМІСТ

1.	Титульний аркуш
2.	Аркуш погодження
3.	Авторський колектив
4.	Загальні положення
5.	4211 Касир торговельного залу, кваліфікація 2 розряд
6.	Освітньо-кваліфікаційна характеристика
7.	Типовий навчальний план
8.	Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією
9.	1. Загально-професійна підготовка
9.1.	Типова навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки та підприємництва»
9.2.	Типова навчальна програма з предмета «Основи правових знань»
9.3.	Типова навчальна програма з предмета «Інформаційні технології»
9.4.	Типова навчальна програма з предмета «Правила дорожнього руху»
10.	2. Професійно-теоретична підготовка
10.1.	Типова навчальна програма з предмета «Основи бухгалтерського обліку»
10.2.	Типова навчальна програма з предмета «Техніка і механізація торговельних розрахунків»
10.3.	Типова навчальна програма з предмета «Основи товарознавства продовольчих товарів»
10.4.	Типова навчальна програма з предмета «Основи товарознавства непродовольчих товарів»
10.5.	Типова навчальна програма з предмета «Організація роботи магазину»
10.6.	Типова навчальна програма з предмета «Охорона праці»
11.	3. Професійно-практична підготовка
11.1.	Типова навчальна програма з виробничого навчання
12.	Критерії кваліфікаційної атестації випускників
13.	Перелік основних обов'язкових засобів навчання
14.	4211 Касир торговельного залу, кваліфікація 3 розряд
15.	Освітньо-кваліфікаційна характеристика
16.	Типовий навчальний план
17.	Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією
18.	1. Загально-професійна підготовка
18.1.	Типова навчальна програма з предмета «Основи галузевої економіки та підприємництва»
18.2.	Типова навчальна програма з предмета «Основи правових знань»

18.3.	Типова навчальна програма з предмета «Інформаційні технології»
19	2. Професійно-теоретична підготовка
19.1.	Типова навчальна програма з предмета «Основи бухгалтерського обліку»
19.2.	Типова навчальна програма з предмета «Техніка і механізація торговельних розрахунків»
19.3.	Типова навчальна програма з предмета «Основи товарознавства продовольчих товарів»
19.4.	Типова навчальна програма з предмета «Основи товарознавства непродовольчих товарів»
19.5.	Типова навчальна програма з предмета «Охорона праці»
20	3. Професійно-практична підготовка
20.1.	Типова навчальна програма з виробничого навчання
21.	Критерії кваліфікаційної атестації випускників
22.	Перелік основних обов'язкових засобів навчання
23.	Список рекомендованої літератури