

Затверджую
Директор Державного навчального
закладу «Мукачівський центр
професійно-технічної освіти»



Василь ПАНАС

2023 р.

Робоча навчальна програма
з підготовки слухачів
за частковою професійною кваліфікацією
«Робота на реєстраторах розрахункових операцій»

Розглянуто
на засіданні методичної комісії
педагогічних працівників
Протокол № 7 від 27 лютого 2023 р.

Робочий навчальний план
підготовки за короткостроковою освітньою програмою
«Робота на реєстраторах розрахункових операцій»

№ з/п	Вид підготовки	Всього годин	Компонент 1 Тема 1	Компонент 2 Тема 2	Компонент 3 Тема 3	Компонент 4 Тема 4
1	Професійно-теоретична підготовка	10	3	2	4	1
2	Практична робота	68	6	14	33	15
3	Кваліфікаційна атестація	2				2
4	Загальний обсяг навчального часу	80	9	16	37	18

Робоча навчальна програма
підготовки за короткостроковою освітньою програмою
«Робота на реєстраторах розрахункових операцій»

Модуль за освітньою програмою з професії 5220 продавець продовольчих товарів	Зміст програми	Кількість годин	Предмет / зміст	Кількість годин
ППТ – 3.1. Організація торгово-технологічного процесу в торговельно му підприємстві	Тема 1. Охорона праці, пожежна та електробезпека на робочому місці працівника на реєстраторах розрахункових операцій. Правила продажу продовольчих товарів, технологія обслуговування покупців. Інструктаж з охорони праці на робочому місці касира. Поняття про товар. Вміти використовувати різні форми розрахунку з покупцями, орієнтуватися в асортименті товарів. Процес обслуговування покупців, надавання консультації	9	1.Реєстратори розрахункових операцій. Будова реєстраторів розрахункових операцій (РРО). Основні блоки РРО, їх характеристика та призначення. Режими роботи РРО. Відмінні особливості будови та роботи різних типів та моделей РРО	1
			2.Організація торгово-технологічних процесів. Підготовка продовольчих товарів до продажу, правила продажу товарів	1
			3.Товарознавство продовольчих товарів - Поняття про товар. Якість товарів. Класифікація товарів, її мета і значення. Правила і принципи класифікації продовольчих товарів Практична робота № 1. Організація робочого місця касира та дотримання техніки безпеки на РРО на початок роботи. Способи розрахунків з покупцями через РРО. Обслуговування та надання консультації покупцеві у відділах магазину	6
ППТ – 3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій	Тема 2. Робота на РРО Підготовка РРО до роботи, виконання вступних операцій. Проведення розрахунків з покупцями на одну покупку, на	16	1.Реєстратори розрахункових операцій Поняття про реєстратори розрахункових операцій (РРО). Основні параметри та технічні	1

	<p>декілька покупок, 3 підрахунком решти, 3 анульованою покупкою. Виконання заключних операцій, документальне оформлення КОРО</p>		<p>можливості РРО. Робота в режимі реєстрації. Алгоритми отримання чеків різних видів Заклучні операції та порядок їх виконання з РРО. Книга обліку розрахункових операцій (КОРО), її реквізити та порядок ведення. 2. Товарознавство продовольчих товарів Асортимент товарів: визначення, види. Класифікація товарів. Якість товарів <i>Практична робота № 1.</i> Підготовка робочого місця касира перед початком робочого дня (зміни). Виконання вступних операцій на РРО. Виконання розрахунків з покупцями на РРО на одну покупку, на декілька покупок, з підрахунком решти, з анульованою покупкою. <i>Практична робота № 2.</i> Виконання заключних операцій на РРО (звірка каси, провести інкасацію, виконання звіту з обнулінням)</p>	<p>1 7 7</p>
<p>ППТ – 3.3. Робота продавця продовольчих товарів у відділах магазину</p>	<p>Тема 3. Робота продавця продовольчих товарів у відділах магазину Специфіка організації торгово – технологічного процесу у відділі: хліб та хлібобулочні вироби, бакалійні товари, молочний, кондитерські вироби, безалкогольні та слабоалкогольні напої, плодоовочеві товари. Виконання операцій на РРО</p>	<p>37</p>	<p>1.Організація торгово-технологічних процесів Організація, правила та порядок приймання продовольчих товарів від постачальників. Особливості приймання неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання товарів. 2.Реєстратори розрахункових операцій Робота в режимі реєстрації, алгоритми отримання чеків різних видів. 3.Товарознавство продовольчих товарів - Асортимент товарів, споживні властивості, види, відмінні ознаки та ознаки доброякісності. 4. Облік і звітність - Оформлення супровідних документів. <i>Практична робота № 1.</i> Приймання, підготовка до продажу у відділі хліба та хлібобулочних виробів. Приймання, підготовка до продажу у відділі бакалійних товарів. Порядок розрахунку з покупцями <i>Практична робота № 2.</i></p>	<p>1 1 1 7 6</p>

			<p>Приймання, підготовка до продажу у молочному відділі. Порядок розрахунку з покупцями Практична робота № 3.</p> <p>Приймання, підготовка до продажу у відділі кондитерських товарів. Порядок розрахунку з покупцями Практична робота №4.</p> <p>Приймання, підготовка до продажу у відділі безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Порядок розрахунку з покупцями Практична робота № 5.</p> <p>Приймання, підготовка до продажу у відділі плодоовочевих товарів. Порядок розрахунку з покупцями</p>	7 6 7
ППТ – 3.4. Інвентаризація товарів в торговельно підприємстві	Тема – 4. Інвентаризація товарів в торговельному підприємстві Порядок та техніка проведення інвентаризації. Звірка залишків коштів у касі	16	<p>1. Облік і звітність. Завдання та види інвентаризації. Порядок проведення інвентаризації Практична робота № 1. Підготовка товарів до інвентаризації у магазині та звірка залишків коштів у касі. Оформлення інвентаризаційних ярликів товарів під час проведення інвентаризації Практична робота № 2. Проведення інвентаризації у магазині.. Документальне оформлення інвентаризаційного опису</p>	1 7 8
Кваліфікацій на атестація		2		
Разом		80		