|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Краткосрочные курсы по профессии «Контролер-кассир»** | | | |
| Разделы и темы курса | Количество часть | | |
| **Всего**  **136 ч** | **Лекции**  **78 ч** | **Прак/сем**  **58ч** |
| I | **Основы экономики**  Тема 1.1 Розничный товарооборот  Тема 1.2 Организация оплаты труда торговых работников  Тема 1.3 Основы ценообразования  Тема 1.4 Расходы, доходы и прибыль торговой организации | 7  1  2  2  2 | 7  1  2  2  2 |  |
| II | **Основы права**  Тема 2.1 Трудовой договор  Тема 2.2 Трудовая дисциплина  Тема 2.3 Материальная ответственность сторон трудового договора | 3  1  1  1 | 3  1  1  1 |  |
| III | **Психология и этика деловых отношений**  Тема 3.1 Этика делового общения  Тема 3.2 Индивидуально-психологические особенности логические особенности личности специальность  Тема 3.3 Конфликты в общении | 3  1  1  1 | 3  1  1  1 |  |
| IV | **Санитария и гигиена**  Тема 4.1 Основы микробиологии  Тема 4.2 Санитарные требования к торговым предприятиям.  Тема 4.3 Личная гигиена контролера кассира  Тема 4.4 Гигиена труда | 6  2  2  1  1 | 6  2  2  1  1 |  |
| V | **Организация и технологии торговли**  Тема 5.1 Розничная торговая сеть  Тема 5.2 Ассортимент товаров, его конкурентоспособность и организация товароснабжения розничной торговой сети.  Тема 5.3 Технологические процессы в розничных торговых объектах.  Тема 5.4 Рекламно- информационная работа в розничных торговых объектах. | 34  2  12  12  8 | 8  2  2  2  2 | 26  10  10  6 |
| VI | **Учет и отчетность**  Тема 6.1 Первичные документы , их роль в учете  Тема 6.2 Материальная ответственность  Тема 6.3 Учет товаров и тары.  Тема 6.4 Инвентаризация товара - материальных ценностей и денежных средств  Тема 6.5 Учет кассовых и расчетных операций  Тема 6.6 Порядок и правила заполнение кассовых документов  Тема 6.7 Особенности подготовки к сдаче денежной выручки в розничных торговых сетях  Тема 6.8 Работа на кассовых суммирующих аппаратах и специальных компьютерных системах | 32  2  4  8  4  6  4  4 | 2  2  2  2 | 24  2  6  2  6  4  4 |
| VII | **Товароведение продовольственных товаров**  Тема 7.1 Введение  Тема 7.2 Химический состав пищевых товаров  Тема 7.3 Консервирование и условия хранение продовольственных товаров  Тема 7.4 Основы стандартизации и контроль качества продовольственных товаров  Тема 7.5 Свежие и переработанные фрукты, овощи, грибы.  Тема 7.6 Зерномучные товары  Тема 7.7 Пищевые концентраты  Тема 7.8 Кондитерские изделия  Тема 7.9 Вкусовые товары  Тема 7.10 Молоко, молочные и личные товары  Тема 7.11 Пищевые жиры  Тема 7.12 Мясо и мясные товары  Тема 7.13 Рыба и рыбные товары | 22  1  2  2  2  2  2  2  1  1  2  1  2  2 | 22  1  2  2  2  2  2  2  1  1  2  1  2  2 |  |
| VIII | **Товароведение непродовольственных товаров**  Тема 8.1 Введение  Тема 8.2 Основы стандартизации и контроль качества непродовольственных товаров  Тема 8.3 Текстильные товары  Тема 8.4 Швейные товары  Тема 8.5 Трикотажные товары  Тема 8.6 Пушно-меховые и овечно-шубные товары  Тема 8.7 Обувные товары  Тема 8.8 Хозяйственные товары из пластических масс  Тема 8.9 Стеклянные бытовые товары  Тема 8.10 Бытовые электротехнические товары  Тема 8.11 Галантерейные товары  Тема 8.12 Товары культурно-бытового назначения. | 16  1  1  2  2  1  1  2  1  1  1  1  1 | 16  1  1  2  2  1  1  2  1  1  1  1  1 |  |
| IX | **Торговые оборудование**  Тема 9.1 Введение  Тема 9.2 Немеханическое торговое оборудование и торговый инвентарь  Тема 9.3 Весоизмерительное оборудование  Тема 9.4 Оборудование для фасовки и упаковки товаров  Тема 9.5 Контрольно-кассовые оборудование  Тема 9.6 Холодильное оборудование  Тема 9.7 Подъемно-транспортные оборудование | 13  1  1  4  4  1  1  1 | 9  1  1  2  2  1  1  1 | 4  2  2 |
|  | **Итоговый (экзамен, зачёт)** |  |  |  |