**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Красносулинский колледж промышленных технологий»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании Совета колледжапротокол №\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_2019 г. | **УТВЕРЖДАЮ****Директор ГБПОУ РО «ККПТ»****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г. Ю. Вакулина****«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.** |
|  |

**СОГЛАСОВАНО**

**ИП Клименко**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е. Ю. Клименко**

**«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ**

**КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

 **ПО ПРОФЕССИИ**

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Квалификация подготовки**

**Продавец непродовольственных товаров**

**Продавец продовольственных товаров**

**Контролер-кассир**

**г. Красный Сулин**

**2019 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1 Общие положения**

1.1 Определение

1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

1.3 Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

**3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ППКРС**

3.1 Общие компетенции выпускника

3.2 Профессиональные компетенции выпускника

**4 Аннотация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

4.1 Общие положения

4.2 Аннотации к программам

**5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС**

5.1 Учебный план

5.2 Рабочие программы учебных дисциплин, программы практик

6 Условия реализации ППКРС

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

7 **Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

**8****Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению итоговой государственной аттестации выпускников ППКРС**

8.1 Фонды оценочных средств

8.2 Требования к выпускным квалификационным работам

8.2.1 Структура выпускной квалификационной работы (ВКР)

8.2.2 Организация выполнения ВКР

8.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

10 Приложения

# 1 Общие положения

**1.1 Определение**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением РО «Красносулинский колледж промышленных технологий», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением РО «Красносулинский колледж промышленных технологий» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки (профессии) среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

**1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС по специальности 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, с изменениями и дополнениями;
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.01.Продавец, контролер-кассир Приказ Министерства образования и науки № 723 от 02 августа 2013 года;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2009 г. №355;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.15 г. № 389 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования", зарегистрированный в Минюсте России 08.05.15 г. № 37216
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 “Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования”.
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
8. Письмо Министерства образования и науки России от 17.03.2015 г. № 06-259 "О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования"
9. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (с изменениями и дополнениями).
10. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения РО «Красносулинский колледж промышленных технологий».

**1.3 Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Цель ППКРС**

Целью ППКРС является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Выпускники данной профессии работают в *организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.*

Срок освоения ППКРС

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 10 месяцев.

Трудоемкость ППКРС

Таблица 1. Распределение трудоемкости освоения учебных циклов и разделов ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код учебного цикла ППКРС** | **Учебные циклы и разделы** | **Трудоемкость, зачетные единицы (часы)\*** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | **Обязательная учебная нагрузка** |
| Б.1 | Общепрофессиональный цикл | 251 | 170 |
| *Базовая часть* | 230 | 160 |
| *Вариативная часть* | 21 | 10 |
| Б.2 | Профессиональный цикл | 749 | 510 |
| *Базовая часть* | 554 | 376 |
| *Вариативная часть* | 195 | 134 |
| Б.3 | Физическая культура | 80 | 40 |
| Общая трудоемкость программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих | 1080 | 720 |

### 1.4 Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

При поступлении по направлению подготовки **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании.

**2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: организационно-технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

**2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- товарно-сопроводительные документы;

- торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;

- ассортимент товаров;

- технологические процессы.

**2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Обучающийся по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир готовится к следующим видам деятельности:

- продажа непродовольственных товаров;

- продажа продовольственных товаров;

- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

**2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

- организация и эффективное осуществление обслуживания покупателей;

- организация и эффективное осуществление продажи товаров.

**3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ППКРС**

**3.1 Общие компетенции выпускника**

Таблица 2. Общие компетенции по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование компетенции** | **Код компетенции** |
| Способность понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес | ОК 1 |
| Способность организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | ОК 2 |
| Способность анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | ОК 3 |
| Способность осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | ОК 4 |
| Способность использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | ОК 5 |
| Способность работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | ОК 6 |
| Способность соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | ОК 7 |
| Способность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | ОК 8 |

**3.2 Профессиональные компетенции выпускника**

Таблица 2а Профессиональные компетенции по направлению подготовки 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование компетенции*** | ***Код компетенции*** |
| Способность проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров | ПК 1.1 |
| Способность осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании | ПК 1.2 |
| Способность обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации | ПК 1.3 |
| Способность осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей | ПК 1.4 |
| Способность осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары | ПК 2.1 |
| Способность осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | ПК-2.2 |
| Способность обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | ПК 2.3 |
| Способность соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов | ПК 2.4 |
| Способность осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | ПК 2.5 |
| Способность осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | ПК 2.6 |
| Способность изучать спрос покупателей | ПК 2.7 |
| Способность соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями | ПК 3.1 |
| Способность проверять платежеспособность государственных денежных знаков | ПК 3.2 |
| Способность проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | ПК 3.3 |
| Способность оформлять документы по кассовым операциям | ПК 3.4 |
| Способность осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | ПК 3.5 |

# 4 Аннотация ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

# по профессии

# 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

**4.1 Общие положения**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир предполагает освоение обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с присвоением квалификаций: Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров, Контролер-кассир (срок обучения на базе среднего (полного) общего образования 10 мес.).

Преподавателями ГБПОУ РО «ККПТ» разработан комплект программ по учебным дисциплинам и по профессиональным модулям ППКРС. Аннотации к программам приведены далее.

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин.

|  |
| --- |
| ***Общепрофессиональный цикл*** |
| ОП.01. Основы деловой культуры |
| ОП.02. Основы бухгалтерского учета |
| ОП.03. Организация и технология розничной торговли |
| ОП.04. Санитария и гигиена  |
| ОП.05. Безопасность жизнедеятельности  |
| ***Профессиональный цикл*** |
| [*Профессиональные модули*](file:///H%3A%5C%D0%90%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8%5C%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D1%80%20%D1%81%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B1%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F.doc#проф_модули#проф_модули) |
| ПМ.01.Продажа непродовольственных товаров |
| ПМ.02. Продажа продовольственных товаров |
| ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями  |
| ***ФК.00. Физическая культура*** |

**4.2 Аннотации к программам**

**Дисциплина**

ОП.01. Основы деловой культуры

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять правила делового этикета;
* поддерживать деловую репутацию;
* соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
* пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
* выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* налаживать контакты с партнерами;
* организовывать рабочее место.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* этику деловых отношений;
* основы деловой культуры в устной и письменной форме;
* нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
* основные правила этикета;
* основы психологии производственных отношений;
* основы управления и конфликтологии.

В результате изучения дисциплины «Деловая культура» формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4.

**4. Виды учебной работы и объем учебных часов** **при сроке подготовки 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **32** |
| в том числе: |  |
| - теоретические занятия | 16 |
| - практические занятия | 16 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)**  | **16** |
| в том числе: |  |
| - оформление мультимедийных презентаций | 1 |
| - выполнение тестовых заданий | 10 |
| - подготовка рефератов, докладов | 5 |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета - 3 семестр*** |

**5. Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Этика и культура поведения

Тема 2. Психологические аспекты делового общения

Тема 3. Индивидуальные особенности личности в деловом общении

Тема 4. Конфликты в деловом общении

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 | Тестовые исследования личности обучающегося по теме «Этикет и имидж делового человека» | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |
| 2 | Составление плана деловой беседы» "Невербальные компоненты в процессе делового общения | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |
| 3 | Написание образца любого делового письма | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран  |
| 4 | Написание образца визитной карточки | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |
| 5 | Организация рабочего места | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |
| 6 | Коммуникабельный ли вы человек? | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |
| 7 | Выполнение практических заданий и упражнений по теме «Психологические аспекты делового общения | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |
| 8 | Классификация общения: «Умение слушать собеседника» | ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4 | ауд. 208 | компьютер,проектор, экран |

Преподавание дисциплины проводится в аудитории 208.

**Дисциплина**

ОП.02. Основы бухгалтерского учета

**1.Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальностей СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы профессий 38.00.00. «Экономика и управление»

**2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** входит в профессиональный цикл, относится к общепрофессиональных дисциплинам.

**3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Цель преподавания дисциплины заключаетсяв формировании у студента четкого представления об упорядоченной системе сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении, об имуществе, обязательствах организаций и их движении путем сплошного, непрерывного и документального учета всех хозяйственных операций. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:** ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности;

## Вариативная часть дополнена: 1) на основании анкетирования работодателей; 2) в результате анализа ЕКС; 3) в результате расширения знаний (умений).

**Вариатив:** *давать определения общей характеристике бухгалтерского учета: хозяйственному учету и его значению, задачам бухгалтерского учета, предмету и методам бухгалтерского учет; составлять бухгалтерский баланс.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:** сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет хозяйственных операций

**Вариатив:**  *знать общую характеристику бухгалтерского учета: хозяйственного учета и его значения, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, составление бухгалтерского баланса.*

В результате изучения дисциплины «Основы бухгалтерского учета » формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.1-2.3; ПК 2.5; ПК- 3.4.

# 4. Виды учебной работы и объём учебных часов при сроке подготовки 2 года 10 месяцев

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **59** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **42** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося **(**всего**)** | **17** |
| Конспектирование основной, дополнительной литературы Поиск информации Составление ведомостей Подготовка и написание докладов;Составление презентаций; Подготовка к практическим занятиям.Оформление практических занятий | 5 2 1 3 33 |
| Вариативная часть  |  10 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена - 4семестр*** |

**5. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Понятие о хозяйственном учете

Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс

Тема 1.3. Система счетов бухгалтерского учета

Раздел 2. Основы бухгалтерского учета в организациях.

Тема 2.1. Понятие, виды, формы материальной ответственности

Тема 2.2. Учет товарных операций в Программе 1 С: Бухгалтерия 8.3

Тема 2.3. Инвентаризация товарно-материальных ценностей

Тема 2.4 Документальное оформление кассовых операций

Тема 2.5 Бухгалтерская отчетность торговых организации

Практические занятия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 | Группировка имущества по составу, размещению и источникам формирования средств | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 2 | Составление корреспонденции счетов по хозяйственным операциям. | ОК 1 – 6, ПК 1.4,ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 3 | Составление документов по приходу и расходу товароматериальных ценностей. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4 | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран  |
| 4 | Составление товарного отчета по таре в Программе 1С: Бухгалтерия 8.3. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 5 | Составление документов по инвентаризации товаров. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 6 | Составление документов по инвентаризации денежных средств. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 7 | Оформление приходных и расходных кассовых документов. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 8 | 8.Составление кассового отчета. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
| 9 | Составление товарного отчета. | ОК 1 – 6, ПК 1.4, ПК 2.5; ПК- 3.4. | ауд. 315 | компьютер,проектор, экран |
|  |  |  |  |  |

Преподавание дисциплины проводится в аудитории 315.

**Дисциплина**

ОП.03. Организация и технология розничной торговли

**1. Область применения учебной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

2. **Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3**. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
* определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
* применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
* виды розничной торговой сети и их характеристику;
* типизацию и специализацию розничной торговой сети;
* особенности технологических планировок организаций торговли;
* основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле: основы товароснабжения в торговле;
* основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
* технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
* правила торгового обслуживания и торговли товарами;
* требования к обслуживающему персоналу;
* нормативную документацию по защите прав потребителей.

**Вариативная часть не предусмотрена**

В результате освоения дисциплины «Организация и технология розничной торговли» формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1-2, ОК 5, ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.2.-3.4.

**4.** **Виды учебной работы и объем учебной дисциплины при сроке подготовки 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **48** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **32** |
| в том числе:  Практические занятия | 14 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: Самостоятельная работа над рефератом | 8 |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы | 8 |
| Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета – 3 семестр*** |

**5. Содержание учебной дисциплины**

Раздел 1

**Тема 1** Услуги розничной торговли, их классификация и качество

1.1 Услуги розничной торговли. Классификация услуг розничной торговли

Качество услуг розничной торговли

**Тема 2.** Виды розничной торговой сети и их характеристика

2.1 Основные виды розничной торговой сети Стационарная торговая сеть Передвижная торговая сеть

**Тема 3**. Типизация и специализация розничной торговой сети

3.1 Типизация розничной торговой сети Специализация розничной торговой сети

**Тема 4** Особенности технологических планировок организаций торговли

4.1 Классификация торговых зданий и сооружений. Основные требования к торговым зданиям и сооружениям Состав и взаимосвязь помещений магазина Виды планировки торгового зала магазина

**Тема 5** Основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле

5.1 Сущность и содержание маркетинговой деятельности в торговле. Роль маркетинга в процессе продвижения товара. Менеджмент в торговле. Содержание менеджмента

**Тема 6** Основы товароснабжения в торговле

6.1 Сущность закупочной работы. Технология товароснабжения в торговле. Принципы рациональной организации товароснабжения

**Тема 7** Основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота

7.1 Требования к качеству тары. Организация тарооборота

Роль упаковки и тары. Классификация и характеристика основных видов тары

**Тема 8** Технология приемки, хранение, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки

8.1 Приемка товаров по количеству и качеству Хранение товаров

Подготовка товаров к продаже Размещение товаров Выкладка товаров

**Тема 9 Правила торгового обслуживания и торговли товарами**

9.1 Обслуживание покупателей и продажа продовольственных и непродовольственных товаров

**Тема 10 Требования к обслуживающему персоналу**

10.1 Квалификационные характеристики продавца продовольственных товаров, продавца непродовольственных товаров, контролера - кассира

**Тема 11 Нормативная документация по защите прав потребителей**

11.1 Закон о защите прав потребителей. Права и обязанности изготовителя Права и обязанности потребителя

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 | Оказание услуг розничной торговли. Оказание дополнительных услуг. Выбор производственного инвентаря для оказания услуг розничной торговли основных и дополнительных | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК 3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 2 | Преимущества стационарной и передвижной розничной торговой сети  | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК 3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 3 | Основные факторы, влияющие на размещение розничной торговой сети  | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК 3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 4 | Расчет эффективности использования торговой площади под установку оборудования Варианты планировки торгового зала магазина | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 5 | Реклама: виды и основные требования к ней Упаковка и дизайн товара | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 | Компьютер, экран, проектор |
| 6 | Составить график завоза хлеба, молока, кисломолочных и колбасных изделий  | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 7 | Оценка качества картонной тары  | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 8,9 | Оформление витрин продовольственных и непродовольственных товаров | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 10,11,12 | Оказание услуг розничной торговли Оказание дополнительных услуг | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 13 | Расчет количества работников магазина | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |
| 14 | Решение конфликтных ситуаций | ОК 1-2, ПК 1.1- 1.2; ПК 2.1,2.3 ПК3.2-3.4. | ауд. 312 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории № 312

**Дисциплина**

ОП.04. санитария и гигиена

1**. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии

38.01.02 Продавец, контролер кассир входящая в состав укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

3. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
* требования к личной гигиене персонала.

Вариативная часть не предусмотрена.

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена»

формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 7, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.5, ПК 3.3.

**4. Виды учебной работы и объём учебных при сроке подготовки 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 48 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 32 |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | - |
|  практические занятия | 10 |
|  контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| работа с нормативными документамиподготовка сообщенийпроработка конспекта лекций, подготовка к зачету | 8431 |
| *Итоговая аттестация в форме* ***дифференцированного зачета – 3 семестр*** |

**5. Содержание дисциплины**

Тема 1. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли

Тема 1.1 Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям.

Тема 1. 2 Общие санитарно-гигиенические требования к рабочим местам

Тема 1.3 Санитарные требования к водоснабжению в торговых организациях

Тема 1.4 Санитарные требования к канализации в торговых организациях

Тема 1.5 Требования к вентиляции и кондиционированию в торговых организациях

Тема 1.6 Требование к отоплению в торговых организациях

Тема 1.7 Оптимизация освещения помещений

Тема 1.8 Оптимизация освещения рабочих мест

Тема 1.9 Личная гигиена персонала

**Практические занятия и лабораторные работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 Лабораторная работа № 1 | Оценивать органолептическим способом качество различных товарных групп продовольственных товаров | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 2Лабораторная работа № 2 | Микробиология молочных, мясных, рыбных, овощных, яичных, зерновых продуктов | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 3Лабораторная работа № 3 | Распознавание болезней овощей и плодов | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 4 | Оценка вкусовых качеств молока | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |
| 5 | Оценка вкусовых качеств сыра и кисломолочных продуктов | ОК 7, ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.5 ПК3.3. | ауд. 414 |  |

Преподавание дисциплины проводится в аудитории 414.

**Дисциплина**

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи.

В результате изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» формируются следующие общие и профессиональные компетенции: ОК 1-7, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.5, ПК 3.1.-3.4.

**4. Количество часов на освоение учебной дисциплины при сроке подготовки 2 года 10 месяцев:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *48* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | *32* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия |  |
|  практические занятия | *10* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *16* |
| в том числе: |  |
| выполнение домашнего задания подготовка докладов по темамнаписание рефератов по темам  | *12**2**2* |
|  *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* -3семестр. |

**5. Содержание учебной дисциплины**

Введение

Раздел 1. Защита работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

Тема: 1.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Прогнозирование развития событий при чрезвычайных ситуациях.

Тема:1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.

Тема:1.3. Принципы снижения вероятности реализации различных опасностей.

Раздел 2 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

Тема:2.1. Оповещение и информирование населения об опасностях в условиях чрезвычайных ситуаций.

Тема:2.2. Средства коллективной и индивидуальной защиты..

Раздел 3 Основы военной службы и обороны государства.

Тема:3.1. Боевые традиции вооруженных сил России.

Тема:3.2. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО.

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема: 4.1. Здоровый образ жизни и его составляющие. Правила личной гигиены, профилактика вредных привычек. Первая медицинская помощь при травмах, ранениях.

**Практические и лабораторные работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практической или лабораторной работы | Тема практической или лабораторной работы | Формируемые компетенцииПК | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1 | Обработка навыков планирования и организации аварийно-спасательных и неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 2 | Сущность международного и гуманитарного права с изучением основных его источников | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 |  ауд. 406 |  |
| 3 | Организация и использование средств индивидуальной защиты населения. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | образцы СИЗ |
| 4 | Виды и рода вооруженных сил РФ, особенности прохождения службы. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 5 | .Определение правовой основы конституции РФ. И в Федеральных законах. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | конституция РФ |
| 6 | Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащим. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 |  |
| 7 | Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | бинты, йод, перекись водорода |
| 8 | Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата. | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | шины, бинты |
| 9 | Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при отравлениях | ОК1-7, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.4 | ауд. 406 | медицинская аптечка |

# Преподавание дисциплины проводится в аудитории 406.

**Профессиональный модуль**

ПМ 01. Продажа непродовольственных товаров

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01. Продажа непродовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в состав укрупненной группы 38.00.00 «Экономика и управление».

Программа содержит: паспорт программы, в котором указаны область применения программы, вид профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, в соответствии с ФГОС; описание результатов освоения профессионального модуля, структуры и содержания профессионального модуля, условий реализации рабочей программы профессионального модуля; перечень показателей оценки результата освоения профессионального модуля, форм и методов контроля освоения профессионального модуля.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**: входит в профессиональный цикл, относится к профессиональным модулям.
2. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт**:**

* обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

* идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
* оценивать качество по органолептическим показателям;
* консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
* расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
* идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
* производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
* производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

* факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
* классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
* показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
* назначение, классификацию торгового инвентаря;
* назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
* устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
* закон о защите прав потребителей;
* правила охраны труда.

**Вариативная часть дополнена:**

1. на основании рекомендаций работодателей;
2. в результате анализа ЕТКС;
3. в результате расширения знаний (умений)

**Вариатив :**

**-** *характеристики и назначение непродовольственных товаров, способы пользования ими и ухода за ними;*

*- правила расшифровки артикула и маркировки;*

*- розничные цены, приемы подбора, отмеривания отреза, комплектование продаваемых товаров;*

*- шкалы размеров швейных изделий и правила их определения;*

*- государственные стандарты и технические условия на продаваемые товары, тару и маркировку;*

*- виды брака, правила обмена, гарантийные сроки пользования продаваемыми товарами;*

*- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата*;

-*способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов;*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения всех разделов. Учебная практика проводится в лаборатории торгово-технологического оборудования, учебном магазине.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего**  | **825** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **249** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **170** |
| В том числе  |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 70 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа** | **79** |
| В том числе |  |
| подготовка и написание реферата, доклада на указанную тему;-подготовка к защите практических работ;- подготовка к итоговому контролю.-изучение материала по учебнику и нормативных документов; -оформление практических работ;-выполнение письменных заданий | 79 |
| **Учебная практика**  | 288 |
| **Производственная практика** | 288 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 5 семестр***  |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 1.1 Проверка качества, комплектности, количественные характеристики непродовольственных товаров**

*1.1.1 Показатели качества, дефекты, градации качества.*

*1.1.2 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп*

*1.1.3 Проверка комплектности непродовольственных групп товаров*

*1.1.4 Количественные характеристики непродовольственных товаров (текстильные, швейные, трикотажные, пушно-меховые, овчинно-шубные, обувные, галантерейные, парфюмерно-косметические, хозяйственные, культурно-бытового назначения, электро-бытовые, строительные, мебельные, ювелирные, художественные и сувениры).*

**Тема 1.2. Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладка на торгово-технологическом оборудовании**

1.2.1 *Подготовка товаров к продаже*

1.2.2Размещение товаров на торгово-технологическом оборудовании

1.2.3 Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании

**Тема 1.3 Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации**

1.3.1 Формы продажи товаров

1.3.2 Правила продажи непродовольственных товаров

1.3.3 Продажа парфюмерно-косметических товаров

1.3.4 Продажа ювелирных товаров

1.3.5 Классификация и ассортимент различных товарных групп

1.3.6 Требования безопасности при эксплуатации товаров

1.3.7 Упаковка, маркировка и хранение различных товарных групп

**Тема 1.4. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей**

1.4.1 Материальные ценности

*1.4.2 Учет товаров и тары*

1.4.3 Инвентаризация товарно-материальных ценностей

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1-8 | Оценивать органолептическим способом качество различных товарных групп непродовольственных товаров. | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4;  | ауд. 313 |  |
| 9-14 | Идентифицировать товары различных товарных групп  | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 15-22 | *Консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 23-30 | *Расшифровка маркировки, клеймения и символов по уходу и информационных знаков* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 31,32 | *Выбор производственного инвентаря для приемки, проверки качества непродовольственных товаров*  | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |   |
| 33,34 | Подготавливать к продаже текстильные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 35,36 | Подготавливать к продаже швейные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 37,38 | Подготавливать к продаже трикотажные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 39,40 | Подготавливать к продаже обувные товары | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 41-44 | Подготавливать к продаже товары культурно-бытового назначения | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 45,46 | Подготавливать бытовую химию к продаже | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 47,48 | Подготавливать парфюмерные товары к продаже | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 49,50 | Подготавливать косметические товары к продаже | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 51,52 | *Выбор производственного инвентаря для подготовки товаров к продаже* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 53-56 | Проверять органолептическим способом потребительские свойства товаров  | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 57,58 | Предоставление информации о качестве и потребительских свойствах товаров | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 59,60 | *Выполнение безопасных условий эксплуатации товаров* | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 61,62 | Выбор производственного инвентаря для обслуживания покупателей различными группами непродовольственных товаров. | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 63,64 | Заполнение первичных документов | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 65-68 | Отчетность материально-ответственных лиц | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |
| 69,70 | Инвентаризация товарно-материальных ценностей | ОК 1-8, ПК 1.1-1.4; | ауд. 313 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории № 313

**Профессиональный модуль**

ПМ 02. продажа продовольственных товаров

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**: входит в профессиональный цикл, относится к профессиональным модулям.
2. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт**:**

* обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

* идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
* устанавливать градации качества пищевых продуктов;
* оценивать качество по органолептическим показателям;
* распознавать дефекты пищевых продуктов;
* создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
* рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
* производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
* использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

* классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
* особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
* ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
* показатели качества различных групп продовольственных товаров;
* дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
* классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
* технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
* устройство и принципы работы оборудования;
* типовые правила эксплуатации оборудования: нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
* Закон о защите прав потребителей;
* правила охраны труда.

**Вариативная часть дополнена:**

1. на основании рекомендаций работодателей;
2. в результате анализа ЕТКС;
3. в результате расширения знаний (умений)

**Вариатив :**

*-основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;*

*-признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;*

*- принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;*

*- наименование основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;*

*- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;*

*- основы коллективных форм организации и оплаты труда;*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Продажа продовольственных товаров содержит: паспорт программы, в котором указаны область применения программы, вид профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, в соответствии с ФГОС; описание результатов освоения профессионального модуля, структуры и содержания профессионального модуля, условий реализации рабочей программы профессионального модуля; перечень показателей оценки результата освоения профессионального модуля, форм и методов контроля освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения всех разделов. Учебная практика проводится в учебном магазине и лаборатории торгово-технологического оборудования.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего**  | **868** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **256** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **174** |
| В том числе  |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 74 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа** | **82** |
| В том числе |  |
| подготовка и написание реферата, доклада на указанную тему;-подготовка к защите практических работ;- подготовка к итоговому контролю.-изучение материала по учебнику и нормативных документов; -оформление практических работ;-выполнение письменных заданий | 82 |
| **Учебная практика**  | 288 |
| **Производственная практика** | 324 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 6 семестр***  |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 2.1. Осуществление приемки товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов**

2.1.1 Приемка продовольственных товаров по количеству

2.1.2 Приемка продовольственных товаров по качеству

2.1.3 Показатели качества различных групп продовольственных товаров, дефекты продуктов

**Тема 2.2. Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка**

2.2.1 Подготовка товаров к продаже

2.2.2 Размещение и выкладка товаров в торговом зале

**Тема 2.3 Обслуживание, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров**

2.3.1Обслуживание покупателей различными группами продовольственных товаров. Закон о защите прав потребителей.

2.3.2 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах зерновых товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение зерновых товаров

2.3.3 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах плодоовощных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение плодоовощных товаров

2.3.4 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах кондитерских товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение кондитерских товаров

2.3.5 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вкусовых товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение вкусовых товаров

2.3.6 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах яичных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение яичных товаров

2.3.7 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойства пищевых жиров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение пищевых жиров

2.3.8 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах молочных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение молочных товаров

2.3.9 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах мясных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение мясных товаров

2.3.10 Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах рыбных товаров. Классификация, ассортимент и товароведная характеристика, маркировка, упаковка и хранение рыбных товаров

**Тема 2.4 Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и реализации продаваемых продуктов**

2.4.2 Сроки годности и реализации продаваемых продуктов

**Тема 2.5 Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования**

2.5.1 Немеханическое и весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию немеханического и весоизмерительного оборудования.

2.5.2 Механическое и тепловое и холодильное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию механического и теплового и холодильного оборудования.

2.5.3 Торговые автоматы и подъемно- транспортное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принцип работы, типовые правила эксплуатации и нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию торговых автоматов. Правила охраны труда при эксплуатации торгово-технологического оборудования.

**Тема 2.6 Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей**

2.6.1 Учет товаров и тары

**Тема 2.7 Изучение спроса покупателей**

2.7.1 Виды и методы покупательского спроса

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практи-ческого занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведе-ния | Оборудование и инструменты |
| 1-2 | Расчет энергетической ценности различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 3-4 |  Подготовка продовольственных товаров к продаже и выкладка | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
|  5-16 | Расчет энергетической ценности различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 17-24 | Оценка качества различных групп продовольственных товаров по органолептическим показателям и распознавание дефектов | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 25-32 | Расшифровка маркировки различных групп продовольственных товаров  | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |   |
| 33-40 | Определение химического состава различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 41-48 | Изучение различных групп продовольственных товаров на торговых предприятиях | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 49-58 | Решение торговых ситуаций в процессе обслуживания | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 59,60 | Создание оптимальных условий хранения продовольственных товаров. Сроки годности продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 61,62 | Распознавание торгового инвентаря | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 63-68 | Взвешивание сыпучих продовольственных товаров. Взвешивание различных групп продовольственных товаров | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 69-72 | Заполнение первичных и сводных документов | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |
| 73,74 | Рекламные ролики о продовольственных товарах | ОК 1-8, ПК 2.1-2.7  | ауд. 313 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории №313

**Профессиональный модуль**

ПМ 03. работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер кассир, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

1. **Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**: входит в профессиональный цикл, относится к профессиональным модулям.
2. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт**:**

* эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

* осуществлять подготовку ККТ различных видов;
* работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;
* устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
* распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
* осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
* оформлять документы по кассовым операциям;
* соблюдать правила техники безопасности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

* документы, регламентирующие применение ККТ;
* правила расчетов и обслуживания покупателей;
* типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ;
* основные режимы ККТ;
* особенности технического обслуживания ККТ;
* признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
* правила оформления документов по кассовым операциям.

**Вариативная часть дополнена:**

1. на основании рекомендаций работодателей;
2. в результате анализа ЕТКС;
3. в результате расширения знаний (умений)

**Вариатив :**

*ассортимент, характеристики назначения товаров;*

**-** *основные виды сырья и материалов, предназначенных для изготовления товаров, способы их распознавания;*

**-** *методы определения качества товаров;*

**-** *основные принципы устройства торгово-технического оборудования;*

**-** *принципы оформления внутримагазинных витрин;*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями содержит: паспорт программы, в котором указаны область применения программы, вид профессиональной деятельности, профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, в соответствии с ФГОС; описание результатов освоения профессионального модуля, структуры и содержания профессионального модуля, условий реализации рабочей программы профессионального модуля; перечень показателей оценки результата освоения профессионального модуля, форм и методов контроля освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

Реализация программы профессионального модуля предполагает концентрированную учебную и производственную практику после изучения всех разделов. Учебная практика проводится в учебном магазине и лаборатории торгово-технологического оборудования.

1. **Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 2 года10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объем часов** |
| **Всего**  | **460** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **244** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **166** |
| В том числе  |  |
| Лабораторные работы | - |
| Практические занятия | 82 |
| Контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа** | **78** |
| В том числе |  |
| подготовка и написание реферата, доклада на указанную тему;-подготовка к защите практических работ;- подготовка к итоговому контролю.-изучение материала по учебнику и нормативных документов; -оформление практических работ;-выполнение письменных заданий | 78 |
| **Учебная практика**  | 108 |
| **Производственная практика** | 108 |
| ***Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного – 6 семестр***  |

1. **Содержание профессионального модуля:**

**Тема 3.1 Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение операций с покупателями**

3.1.1 Положения по применению

3.1.2 ККТ Классификация контрольно-кассовой техники

3.1.3 Правила эксплуатации электронной контрольно-кассовой техники

3.1.4 Организация рабочего места кассира

3.1.5 Права и обязанности контролера-кассира

3.1.6 Порядок обслуживания и расчеты с покупателями

3.1.7 Требования безопасности при работе на ККТ

3.1.8 Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ

**Тема 3.2. Проверка платежеспособности государственных знаков**

3.2.1 Денежные знаки и банкноты

3.2.2 Отличительные особенности банкнот Банка России

3.2.3 Признаки платежеспособности

3.2.4 Аппараты для проверки подлинности банкнот

**Тема 3.3 Проверка качества и количества продаваемых**  **товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.**

3.3.1Приемка товаров по количеству

*3.3.2Приемка товаров по качеству*

 *3.3.3Маркировка и упаковка товаров*

**Тема 3.4Оформление документов по кассовым операциям**

3.4.1 Кассовый отчет.

3.4.2 Порядок сдачи денег в банк

3.4.3 Кассовая дисциплина

**Тема 3.5 Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей**

3.5.1 Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

3.5.2 Системы защиты товаров от хищения в торговых залах

**Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № практического занятия | Тема практического занятия | Формируемые компетенции | Место проведения | Оборудование и инструменты |
| 1,2 | Осуществление подготовки ККТ к работе | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 3-8 | Работа на ККТ «Миника» | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 9-14 | Работа на ККТ «Меркурий» | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 15-18 | Заполнение книги кассира – операциониста  | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 19-22 | Подсчет стоимости покупок | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |   |
| 23-26 | Расчет с покупателями | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 27-30 | Сдача торговой выручки в банк | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 31-34 | Определение платежеспособности бумажных денежных банкнот | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 35-38 | Определение платежеспособности металлических денежных монет | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 39,40 | Выбор производственного инвентаря для проверки подлинности купюр  | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 41,42  | Проверять органолептическим способом качество непродовольственных и продовольственных групп товаров  | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 43,44 | Проверять органолептическим способом качество упаковки и маркировки непродовольственных и продовольственных групп товаров Проверять правильность цен на товары | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 45 | Выбор производственного инвентаря для приемки непродовольственных товаров. | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 46-52 | Заполнение первичных документов | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 53-58 | Заполнение кассового отчета | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 59,60 | Порядок сдачи выручки в банк | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 61-66 | Первичные документы (Приходные и расходные накладные) | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 67-72 | Сводные документы (Товарный отчет) | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.4 | ауд. 312 |  |
| 73-78 | Инвентаризационные описи, акты результатов | ОК 1-8, ПК 3.1-3.5 | ауд. 312 |  |
| 79-82 | Решение ситуационных задач | ОК 1-8, ПК 3.1- 3.5 | ауд. 312 |  |

Преподавание учебной дисциплины проводится в аудитории №312

**Раздел**

ФК.00. физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа раздела является частью ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Рабочая программа раздела может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих.

2. Место раздела в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: раздел относится к составляющим профессиональной подготовки.

3. Цели и задачи раздела – требования к результатам освоения раздела:

В результате освоения раздела обучающийся должен уметь:

* использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения раздела обучающийся должен знать:

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

**4. Виды учебной работы и объем учебных часов при сроке подготовки 2 года 10 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **80** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **40** |
| В том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | **36** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **40** |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета -* 5 семестр** |

**5. Содержание профессионального модуля**

**Раздел 1.** Научно-методические основы формирования физической культуры личности

**Тема 1.1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни

**Тема 2.1.** Лёгкая атлетика

**Тема 2.2.** Спортивные игры

**Раздел 3.** Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)

**Тема 3.1.** Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

**5 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС**

**5.1** Учебный план прилагается

# 5.2 Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

| **Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС** | **Наименование циклов, разделов и программ** | **Шифр программы в перечне** | **Номер приложения, содержащего программу в ППССЗ** |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПП. Профессиональная подготовка** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |
| ОП.01 | Основы деловой культуры | 38.01.02 ОП.01 | 2 |
| ОП.02 | Основы бухгалтерского учета | 38.01.02 ОП.02 | 2 |
| ОП.03 | Организация и технология розничной торговли | 38.01.02 ОП.03 | 2 |
| ОП.04 | Санитария и гигиена | 38.01.02 ОП.04 | 2 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 38.01.02 ОП.05 | 2 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |
| ПМ.01 | Продажа непродовольственных товаров | 38.01.02 ПМ.01 | 2 |
| ПМ.02 | Продажа продовольственных товаров | 38.01.02 ПМ.02 | 2 |
| ПМ.03 | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | 38.01.02 ПМ.03 | 2 |
| **Учебная практика** |
| УП.01 | Учебная практика | 38.01.02 УП.01 | 3 |
| УП.02 | Учебная практика | 38.01.02 УП.02 | 3 |
| УП.03 | Учебная практика | 38.01.02 УП.03 | 3 |
| **Производственная практика**  |
| ПП.01 | Производственная практика | 38.01.02 ПП.01 | 3 |
| ПП.02 | Производственная практика | 38.01.02 ПП.02 | 3 |
| ПП.02 | Производственная практика | 38.01.02 ПП.03 | 3 |

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

# 6 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

**6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

Красносулинский колледж промышленных технологий располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

«Кабинет организации и технологии розничной торговли; лаборатория торгово-технологического оборудования», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», Кабинет организации и технологии розничной торговли; лаборатория торгово-технологического оборудования»; спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир; актовый зал, библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет), компьютерные классы. При использовании электронных изданий ГБПОУ РО «ККПТ» обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях колледжа. Производственная практика реализуется в организациях соответствующих профилю подготовки обучающихся, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области – продажа продовольственных и непродовольственных товаров и работа на контрольно-кассовой технике.

**6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Учебный план по специальности 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработан с нормированием времени на самостоятельную работу студентов по семестрам (50% часов от обязательной нагрузки) в соответствии с Положением об организации самостоятельной работы студентов. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе всех обучающихся.

Библиотечный фонд полностью укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

В образовательном учреждении имеется возможность доступа студентов и преподавателей к лицензионным материалам, размещённым на сайте [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) и материалам «Университетская библиотека онлайн» содержащей электронные издания по общепрофессиональным дисциплинам. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам

**6.3 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец контролер-кассир среднего профессионального образования в соответствии с требованиями п.7.13 ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К производственным практикам, государственной итоговой аттестации привлекаются действующие руководители и работники предприятий торговли.

# 7 Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

**7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

 Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

 Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)**  | **Основные показатели результатов подготовки**  | **Формы и методы контроля**  |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.1.Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров | Правильное и точное проведение проверки качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров в соответствии с ГОСТами и товаросопроводительными документами | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).*  |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании | Правильность выполнения подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с требованиями и правилами размещения непродовольственных товаров | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный)* |
| ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации | Правильное обслуживание покупателей и точное предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации в соответствии с Правилами обслуживания покупателей | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей | Обоснование основных методов предотвращения товарных потерь | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары | Правильное и точное определение перечня необходимых товаросопроводительных документов | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку | Правильность выполнения подготовки продовольственных товаров к продаже, размещения товаров и выкладки на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с требованиями и правилами размещения продовольственных товаров | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров | Правильное обслуживание покупателей и точное предоставление достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров в соответствии с Правилами обслуживания покупателей | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов | Правильность и точность соблюдения условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов в соответствии с ГОСТами.  | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования | Применение торгово-технологического оборудования для решения задач в торговой деятельности. Разработка мероприятий по технике безопасности при обслуживании торгово–технологического оборудования | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | Обоснование основных методов предотвращения товарных потерь | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей | Мотивированное обоснование подбора методов маркетингового исследования спроса в соответствии целями и предметом исследованияПравильное определение сегментов рынка в соответствии с методами, целями и предметом исследованияПравильное определение потребности каждого выделенного сегмента рынка в продукции в соответствии целями и предметом исследования. | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями | Правильность подготовки и оформления документов по расчетам с покупателями, в соответствии с Положением о безналичных расчетах в РФ, расчетов с покупателями наличными денежными средствамиСоблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) в соответствии с инструкциями | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков | Точность и правильность проведения проверки платежеспособности государственных денежных знаков с применением соответствующих технических средств | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | Правильное и точное проведение проверки качества, количественных характеристик продаваемых товарных партий, целостности упаковки, наличия маркировки, соблюдения цен на товары и услуги в соответствии с нормативными и товаросопроводительными документами | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям | Проверка правильности оформления документов по кассовым операциям в соответствии с порядком ведения кассовых операций | *Текущий контроль в форме: - устного и письменного опроса; -защиты практических занятий.**Наблюдение и оценка в ходе проведения практических занятий по темам МДК, учебной практики. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике профессионального модуля. Экзамен (квалификационный).* |
| ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей | Обоснование основных методов предотвращения товарных потерь |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)**  | **Основные показатели результатов подготовки**  | **Формы и методы контроля**  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | Демонстрация интереса к будущей профессии при выполнении заданий, практики (активное участие в олимпиадах и конкурсах и др.).  | *Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике, оценка портфолио* |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области коммерческой деятельности.Эффективное и качественное выполнение профессиональных задач | *Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, экзамене квалификационном* |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Демонстрация способности проведения анализа рабочей ситуации, осуществления текущего контроля, самоанализа и коррекция результатов собственной работы | *Оценка* *правильности выбора и точности применения* *методов и способов организации собственной деятельности обучающегося и качества ее выполнения.*  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.Широта использования различных источников информации, включая электронные | *Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, экзамене квалификационном* |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Демонстрация навыков использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.  | *Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, экзамене квалификационном* |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Результативность взаимодействия с руководителями, предприятия, являющегося местом прохождения практики, потребителями продукции и поставщиками ресурсов в ходе сбора информации | *Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ. Экспертная оценка результатов умения работать в коллективе, команде в процессе обучения и прохождения всех видов практик*  |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | Точность и правильность соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | *Оценка точности решения профессиональных задач по соблюдению правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров* |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности в процессе проведения военных сборов | *Наблюдение и оценка на практических занятиях и военных сборах* |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

## 8 Требования и рекомендации к организации и учебно-методическому обеспечению итоговой государственной аттестации выпускников ППКРС

### 8.1 Фонды оценочных средств

### Фонды оценочных средств для проведения итоговой государственной аттестации (см. приложение 4).

**8.2 Требования к выпускным квалификационным работам**

**8.2.1 Структура выпускной квалификационной работы (ВКР)**

Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, и проводится в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО, с Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Красносулинский колледж промышленных технологий», с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 *«*Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников, требованиями к выпускным квалификационным работам, критериями оценки знаний по специальности 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа для выпускников, осваивающих программы квалифицированных рабочих, служащих, выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

**8.2.2 Организация выполнения ВКР**

ВКР выполняются под руководством опытных преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа.

Темы выпускных практических квалификационных работ разрабатываются мастерами производственного обучения и преподавателями междисциплинарных курсов профессионального цикла совместно со специалистами предприятий (организаций), заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Тема выпускной практической квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами, назначение руководителей и консультантов с указанием сроков выполнения ВКР оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится две недели календарного времени согласно учебному плану при сроке обучения 2 года 10 месяцев и 1 неделя при сроке обучения 10 месяцев.

**8.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

Процедура защиты письменной экзаменационной работы:

* 1. Доклад выпускника по письменной экзаменационной работе.
	2. Чтение отзыва.
	3. Ответы выпускника на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
	4. Обсуждение защиты членами государственной экзаменационной комиссии, подведение итогов.
	5. Объявление результатов государственной итоговой аттестации.

Каждым членом ГЭК оценивается выполнение ВКР на заседании ГЭК по следующим критериям:

1. Положительная производственная характеристика и наличие положительных отзывов с предприятия.
2. Положительное заключение о выпускной практической квалификационной работе.
3. Предъявление портфолио выпускника.
4. Знание выпускником основных теоретических вопросов.
5. Качество выполненной письменной экзаменационной работы.
6. Оценка письменной экзаменационной работы руководителем.

Результаты государственной (итоговой) аттестации оцениваются по 4 балльной системе:

– «неудовлетворительно»;

–«удовлетворительно»;

– «хорошо»;

– «отлично».

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим. Результаты объявляются в день непосредственной защиты ВКР.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

##### Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом.

##### 9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Мониторинг и периодическое обновление образовательной программы; обеспечение компетентности преподавательского состава.

Самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

Системы внешней оценки качества реализации ППКРС (учета и анализа мнений работодателей и других субъектов образовательного процесса).