

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Волчихинский политехнический колледж»

Согласованно:

Центр занятости населения Управления  
социальной защиты населения по  
Волчихинскому району

И.Н. Попова

Согласованно:

ООО «РИЧ-ОЙЛ»

С.А. Халтурин

тверждаю

Директор КГБПОУ «Волчихинский  
политехнический колледж»

А.М. Михеев

Приказ № 344 от «27» 08 2015 г.

**Основная программа профессионального обучения**

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности  
служащих

207.02 «Продавец непродовольственных товаров»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	3
2. Характеристика профессиональной деятельности слушателей и требования к результатам освоения ОПОП	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
4. Условия реализации образовательной программы	13
5. Оценка результатов ОПОП	15
6. Приложения	
Приложение 1. Календарный график	
Приложение 2. Программы учебных дисциплин , профессиональных модулей.	
Приложение 3. Фонды оценочных средств	

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 года № 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир";

Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94;

Устав колледжа.

### 1.1. Цель реализации программы.

Реализация программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Целью реализации программы является формирование у слушателей профессиональных знаний, умений и навыков по профессии служащего «Продавец продовольственных товаров» в освоении вида профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» предусмотренным ФГОС 100701.01 Продавец, контролер-кассир";, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих отраслей экономики Российской Федерации (ЕТКС) и Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕКСД), с присвоением 3 квалификационного разряда.

### 1.2. Планируемые результаты обучения

Слушатели, освоившие программу должны обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности - Выполнение следующих работ:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

- ПК 1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
- ПК 2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
- ПК 3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
- ПК 4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
- ПК 5. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
- ПК 6. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
- ПК 7. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
- ПК 8. Оформлять документы по кассовым операциям.
- ПК 9. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
- иметь практический опыт:
- обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;

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.

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.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУШАТЕЛЕЙ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

### **2.1 Квалификационная характеристика Продавца непродовольственных товаров 3-й разряд**

**должен знать:**

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение товаров, способы пользования и ухода за ними;
- правила расшифровки артикула и маркировки;  розничные цены
- приемы подбора, отмеривания, отреза, комплектования товаров, шкалы размеров изделий и правила их определения;
- основные требования стандартов и технических условий, предъявляемые к качеству товаров, таре и маркировки;

- виды брака и правила обмена товаров;
- гарантийные сроки пользования товарами;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда, электроэнергии и повышения доходов.

*должен уметь:*

- обслуживать покупателей: предлагать и показывать товар, демонстрировать его в действии, помогать в выборе товаров;
- подсчитывать стоимость покупки и выписывать чек;
- оформлять паспорт на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;  упаковывать товар, выдавать покупку или передавать ее на контроль;
- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность, правильную эксплуатацию оборудования;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать товар к продаже: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства и т.д.
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- получать и подготавливать упаковочный материал;  убирать нереализованные товары и тару;
- подготавливать товары к инвентаризации;  работать на ККМ;
- подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке, сверять сумму реализации с показаниями кассовых счетчиков;
- соблюдать правила охраны труда электро- и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.

## **2.2 Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются:

- лица в возрасте до восемнадцати лет при условии их обучения в колледже по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим **получение**

## **2.3. Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются:

- лица в возрасте до восемнадцати лет при условии их обучения в колледже по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования;
- лица в возрасте старше восемнадцати лет при наличии основного общего или среднего общего образования.

## **2.4. Срок обучения**

250 часов( 2 месяца)

## **1.5.Форма обучения**

Форма обучения - очная.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1 содержание программы

Учебный план

	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Кол-во часов
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	64
ОП.1	Основы деловой культуры	6
ОП.2	Основы бухгалтерского учета	28
ОП.3	Организация и технология розничной торговли	18
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	4
ОП.4	Санитария и гигиена	6
	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>186</b>
<b>ПМ</b>	Профессиональные модули	
<b>ПМ.02</b>	<b>ПМ.2 Продажа непродовольственных товаров</b>	
МДК 02.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	80
УП.02.01.	Розничная торговля непродовольственными товарами	10
ПП 02.01.	Розничная торговля непродовольственными товарами	90
	Экзамен квалификационный	6
	Итого	250

#### 3.2 Календарно-тематическое планирование

Рабочий тематический план дисциплины ОП.1 «Основы деловой культуры»

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
	Введение	1
	Этика деловых отношений	1
	Основные правила этикета	1
	Деловая культура в устной и письменной форме	1
	Основы психологии производственных отношений	1
	Основы управления и конфликтологии	1
Всего		6

Программа дисциплины ОП.1 «Основы деловой культуры»

Тема 1.

Этика деловых отношений.

Профессиональная этика. Формирование и виды профессиональной этики. Принципы этики деловых отношений. Кодексы профессиональной этики. Правила поведения продавца.

Тема 2. Основные правила этикета.

Этикет. Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке. Основные элементы делового этикета. Составляющие внешнего вида. Понятие корпоративного имиджа.

Тема 3. Деловая культура в устной и письменной форме

Культура общения. Виды речи. Основные требования к речи. Понятие о культуре общения

Речевой этикет. Этика различных видов речевого воздействия в деловых отношениях.

Тема 4.

Основы психологии производственных отношений

Психология общения. Психологический контакт. Деловое общение с психологической точки зрения. Коммуникативные умения и навыки.

Уровни межличностного взаимодействия. Особенности и формы межличностного взаимодействия в деловой среде.

Тема 5

Основы управления и конфликтологии.

Конфликты. Понятие о конфликте, его модели развития. Исходы конфликтов и способы их разрешения. Основы управления персоналом торговых предприятий.

**Рабочий тематический план дисциплины ОП.2 «Основы бухгалтерского учета»**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1	Основные понятия и роль бухгалтерского учета	4
2	Система счетов бухгалтерского учета	4
3	Бухгалтерский баланс	3
4	Классификация счетов бухгалтерского учета	3
5	Метод ведения бухгалтерского учета	4
6	Организация и формы ведения бухгалтерского учета	1
7	Учет процесса снабжения и материальных запасов	3
8	Учет процесса производства	3
9	Учет готовой продукции и ее реализации	3
Всего		28

**Программа дисциплины ОП.2 «Основы бухгалтерского учета»**

Тема 1.1. Основные понятия и роль бухгалтерского учета

1. Понятие хозяйственного учета.. Виды хозяйственного учета. Предмет и объекты бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств предприятия. Классификация источников образования хозяйственных средств.

Тема 1.2. Система счетов бухгалтерского учета

Понятие и структура бухгалтерского счета. Активные бухгалтерские счета  
 Пассивные бухгалтерские счета Учет расчетов по обязательствам. Активно-пассивные  
 бухгалтерские счета. Корреспонденция счетов бухгалтерского учета  
 Синтетический и аналитический учет.. План счетов бухгалтерского учета  
 Тема 1.3.Бухгалтерский баланс

Порядок расчета оборотной ведомости и баланса. Отражение в балансе активно-  
 пассивных счетов. Типы хозяйственных операций и их влияние на баланс  
 Тема 1.4.

Классификация счетов бухгалтерского учета .  
 Инвентарные счета. Фондовые счета. Расчетные счета. Регулирующие счета, их  
 использование для учета амортизации. Бюджетно- распределительные счета  
 Собираательно-распределительные счета. Калькуляционные счета. Операционно-  
 результатные счета. Финансово-результатные счета  
 Тема 1.5.Метод ведения бухгалтерского учета

Элементы метода ведения бухгалтерского учета. Документация и инвентаризация.  
 Оценка и калькуляция. Система счетов и двойная запись. Баланс и отчетность.  
 Документация и документооборот в бухгалтерском учете. Первичные бухгалтерские  
 документы. Учетные регистры. Отчетные документы. Исправление ошибок в  
 бухгалтерском учете. Назначение и порядок проведения инвентаризации

Тема 1.6.Организация и формы ведения бухгалтерского учета .  
 Организация бухгалтерского учета на предприятии. Формы ведения бухгалтерского учета.  
 Тема 1.7.Учет процесса снабжения и материальных запасов

Понятие процесса снабжения и классификации материальных запасов.  
 Понятие и виды транспортно-заготовительных расходов. Учет поступления материалов.  
 Учет списания материалов в производство. Учет реализации материалов.  
 Тема 1.8.Учет процесса производства

Понятие процесса производства и его виды.Виды и учет прямых затрат на  
 производство продукции.3.Понятие себестоимости продукции и калькуляция затрат.  
 Тема 1.9.Учет готовой продукции и ее реализации .

Система счетов для учета готовой продукции. Виды и учет расходов, связанных с  
 продажей готовой продукции. Учет реализации готовой продукции.

### **Рабочий тематический план дисциплины ОП.3 «Организация и технология розничной торговли»**

п/п	№	Наименование тем	Кол-во часов
1		Функции розничной торговли в экономической жизни страны	2
2		Виды розничной торговой сети. Специализация и типизация магазинов.	2
3		Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Сущность и организация товароснабжения.	2
4		Формы товароснабжения. Организация централизованной доставки товаров в магазины	2
5		Назначение тары, ее виды и классификация	2
6		Приемка товаров по количеству и качеству	2
7		Хранение товаров.	1
8		Подготовка товаров к продаже	2
9		Основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале	2



10	Организация продажи товаров. Культура обслуживания покупателей.	1
Всего		18

### **Программа дисциплины ОП.3 «Организация и технология розничной торговли»**

Тема 1.1 Функции розничной торговли в экономической жизни страны.

Задачи и функции розничной торговли. Основные формы розничной торговли.

Органы управления и контроля в розничной торговле.

Тема 2.1 Виды розничной торговой сети. Специализация и типизация магазинов.

Стационарная торговая сеть. Мелкорозничная торговая сеть.

Передвижная розничная торговая сеть. Посылочная торговля. Специализация и типизация магазинов. Основные принципы размещения магазинов.

Устройство и планировка магазинов.

Тема 3.1 Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами. Сущность и организация товароснабжения.

- Основные виды покупательского спроса. Методы изучения реализованного спроса. Сущность и организация товароснабжения

Тема 3.2 Формы товароснабжения. Организация централизованной доставки товаров в магазины.

Транзитная, складская формы товароснабжения.- Методы доставки товаров.

Маршруты доставки товара.

Тема 4.1 Назначение тары, ее виды и классификация

Назначение тары, ее виды и классификация. Приемка тары, ее вскрытие и хранение. Порядок и сроки возврата тары.

Тема 5.1 Приемка товаров по количеству и качеству

Приемка товаров по количеству. Приемка товаров по качеству. Особенности приемки основных групп товаров

Тема 6.1 Хранение товаров.

Организационные работы.-Условия и правила хранения товаров. Размещение товаров. Виды товарных потерь.

Тема 6.2 Подготовка товаров к продаже.

Предварительная подготовка товаров к продаже.- Подготовка к продаже различных видов товаров.

Тема 7.1 Основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале

Размещение товаров. Выкладка товаров. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.

Тема 8.1 Организация продажи товаров. Культура обслуживания покупателей.

Организация продажи товаров. -Культура обслуживания покупателей.

Основные правила работы магазинов. Технология продажи отдельных видов товаров.

Методы продажи товаров.

### **Рабочий тематический план дисциплины ОП.4. Санитария и гигиена**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
<b>1</b>	<b>Санитарно-эпидемиологическая деятельность</b>	<b>1</b>
2	Морфология и физиология	1
3	Пищевые инфекции, пищевые отравления	2

4	Личная гигиена и санитария труда в торговле.	1
5	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	1
Всего		6

#### **Программа дисциплины ОП.4 «Санитария и гигиена».**

Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность

Понятие о гигиене и санитарии. Государственный санитарный надзор в области торговли. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли

Тема 2.1. Морфология и физиология микроорганизмов

Общая характеристика микроорганизмов. Бактерии. Классификация. Строение. Размножение. Плесневые грибы. Классификация. Строение. Размножение.

Дрожжи. Вирусы. Классификация. Строение. Размножение. Питание и дыхание микроорганизмов. Микробиология плодов и овощей и продуктов их переработки.

Тема 3.1. Пищевые инфекции, пищевые отравления

Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.

Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Общие понятия. Виды и характеристика гельминтов.

Тема 4.1. Личная гигиена и санитария труда в торговле.

Требования к личной гигиене персонала. Медицинские осмотры. Специальная и форменная одежда в торговле.

Тема 5.1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

Классификация моющих средств: моющие и дезинфицирующие средства. Правила применения моющих и дезинфицирующих средств, условия и сроки их хранения.

Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

#### **Рабочий тематический план учебной дисциплины ОП.5 Безопасность жизнедеятельности**

№п/п	Наименование тем	Количество часов
Тема1.	Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.	1
Тема 2.	Основы военной службы и обороны государства	1
Тема3.	Применение медицинских знаний при ликвидации чрезвычайных ситуациях.	2
Итого		4

Тематический план учебной дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

Тема1.

Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Классификация

Чрезвычайные ситуации мирного времени. Чрезвычайные ситуации военного времени. Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций. Пожарная безопасность. Электробезопасность.

Тема2.

Основы обороны государства. Национальная безопасность РФ. Вооруженные силы Российской Федерации.

Тема 3.

Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях. Содействие лицам пожилого возраста и инвалидам в получении медицинских услуг, психологической поддержки в условиях чрезвычайной ситуации.

### **ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

#### **МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
1.	Теоретические основы товароведения	4
2.	Текстильные товары	12
3.	Швейно- трикотажные товары	4
4.	Кожевенно-обувные товары	8
5.	Пушно- меховые товары	4
6.	Парфюмерно- косметические товары	6
7.	Галантерейные товары.	4
8.	Пластические массы и изделия на их основе	6
9.	Бытовые химические товары	6
10.	Силикатные и строительные товары	6
11.	Металлохозяйственные товары. Мебель	6
12.	Электробытовые и культурно- бытовые товары	6
13.	Ювелирные товары. Часы	4
14.	Сувениры и изделия народных и художественных промыслов	4
Итого		80

### **Программа ПМ.02 Продажа непродовольственных товаров**

Тема 1. Теоретические основы товароведения

Предмет и содержание товароведения. Качество товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп.

Классификация и ассортимент товаров непродовольственных товаров.

Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров.

Тема 2. Текстильные товары

Классификация текстильных волокон животного происхождения.

Химические волокна. Формирование свойств пряжи и нитей в процессе производства. Формирование свойств текстильных материалов в процессе отделки.

Нетканые материалы. Потребительские свойства тканей. Оценка уровня качества тканей. Упаковка, маркировка и хранение текстильных товаров.

Тема 3. Швейно- трикотажные товары

Материалы, используемые для изготовления одежды. Основы производства одежды.

Классификация и ассортимент одежды.

Ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Дефекты.

Упаковка, маркировка и хранение одежды

#### Тема 4. Кожевенно-обувные товары

Общая характеристика обувных материалов. Основы технологии производства натуральной кожи

Ассортимент обувных кож. Искусственные и синтетические обувные материалы.

Кожаная обувь. Основы производства кожаной обуви

Характеристика ассортимента кожаной обуви. Правила приема, продажи, хранения обувных товаров. Маркировка, упаковка товаров

#### Тема 5. Пушно- меховые товары

Пушно- меховое сырье. Классификация и характеристика ассортимента пушно- мехового полуфабриката. Показатели качества Маркировка и упаковка.

Качество пушно- меховых товаров. Потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

Правила приема, хранения, продажи меховых товаров. Размещение и выкладка пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.

#### Тема 6. Парфюмерно- косметические товары

Общая характеристика группы парфюмерно- косметических товаров. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества.

Потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров.

Парфюмерные составы. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров.

Маркировка, упаковка, хранение парфюмерных жидкостей. Гигиеническая косметика. Характеристика ассортимента и качество средств ухода за кожей.

Средства гигиены полости рта

Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.

#### Тема 7. Галантерейные товары.

Кожгалантерейные товары. Ассортимент кожгалантерейных изделий.

Текстильная галантерея. Пластмассовая галантерея.

Металлическая галантерея.

#### Тема 8. Пластические массы и изделия на их основе

Общая характеристика материалов. Классификация и состав пластических масс

Методы переработки пластмасс в изделия

Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления. Характеристика ассортимента изделий из пластмасс

Требования к качеству.

#### Тема 9. Бытовые химические товары

Бытовые химические товары. Моющие средства.

Лакокрасочные материалы. Правила охраны труда, и техника безопасности при работе с бытовыми химическими товарами. Клеящие материалы. Чистящие средства. Пестициды. Дезинфицирующие средства

#### Тема 10. Силикатные и строительные товары

Силикатные товары. Стекланые товары. Керамические товары

Оценка качества керамических товаров.

Маркировка, упаковка, хранение.

Строительные товары. Природные каменные материалы

Листовые стеклопакеты. Правила охраны труда, и техника безопасности при эксплуатации строительных товаров.

Стекланые блоки и профили

Оценка качества керамических товаров

#### Тема 11. Metalлохозяйственные товары. Мебель

Общая характеристика металлохозяйственных товаров. Техника безопасности при эксплуатации металлохозяйственных товаров.

Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства.  
Нанесение защитных и защитно- декоративных покрытий в целях защиты металлохозяйственных товаров от коррозии. Ассортимент и качество металлохозяйственных товаров

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров

Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели.

Классификация и ассортимент мебели

Тема 12. Электробытовые и культурно- бытовые товары

Классификация и ассортимент электробытовых товаров. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка. Правила охраны труда, и техника безопасности при эксплуатации электробытовых товаров.

Тема 13. Ювелирные товары. Часы.

Металлы и сплавы применяемые для ювелирных изделий.

Классификация и ассортимент ювелирных товаров

Устройство и принцип действия часов. Консультирование покупателей.

Классификация и ассортимент часов

Тема 14. Сувениры и изделия народных и художественных промыслов

Классификация художественных изделий и сувениров.

Ассортимент художественных изделий и сувениров. Консультирование покупателей о свойствах и правилах эксплуатации товаров.

Требования к качеству, маркировке и упаковке

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1 Информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и 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.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой, обеспечение образовательного процесса библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса представлено в приложении

#### **4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Применение информационных технологий осуществляется и на предметах экономического цикла. Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### **4.2 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

##### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Финансирование реализации ОПОП осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

КГБПОУ «Волчихинский политехнический колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Все преподаватели общепрофессиональных и профессиональных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю УД и ПМ.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусмотрены практики: производственная.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

## **5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

**5.2. Организация итоговой аттестации выпускников** Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию по образовательным программам профессионального обучения, выдается свидетельство о квалификации по соответствующей профессии.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому КГБПОУ «Волчихинский политехнический колледж»