



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

Утверждаю:
Директор КГБПОУ «Волчихинский
политехнический колледж»

А.М. Михеев
Приказ № 87/11 от «27» 08 2015г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки
по профессии 207.3 «Продавец продовольственных товаров»

Волчиха 2015

Содержание

1. Общая характеристика	3
2. Характеристика профессиональной деятельности слушателей и требования к результатам освоения ОПОП	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	5
4. Условия реализации образовательной программы	11
5. Оценка результатов ОПОП	13
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.

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

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

ПК 8. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями

ПК 9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 11. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 12. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

В результате освоения программы слушатель должен: **иметь практический опыт:** обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

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.

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;

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

2.1 Квалификационная характеристика Продавца продовольственных товаров

3-й разряд

Должен знать:

- Обслуживать покупателей
- Консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров
- Предложить, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента
- Участвовать в получении товаров

- Уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости)
- Оформлять наприлавочных и внутримagaзинных витрин, контроль их состояния
- Изучать спрос покупателей.

Должен знать:

- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- принципы оформления на прилавочных и внутримagaзинных витрин;
- наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции; основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- 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

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 среднего общего образования;
- лица в возрасте старше восемнадцати лет при наличии основного общего или среднего общего образования.

2.3. Срок обучения

250 часов(2 месяца)

2.4.Форма обучения

Форма обучения - очная.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1.Учебный план

	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Кол-во часов
ОП	Общепрофессиональный цикл	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
	Профессиональный цикл	186
ПМ	Профессиональные модули	
ПМ.02	ПМ.2 Продажа продовольственных товаров	
МДК 02.01	Розничная торговля продовольственными товарами	80
УП. 02.01	Розничная торговля продовольственными товарами	10
ПП 02.01.	Розничная торговля продовольственными 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

Собирательно-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. 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
	Санитарно-эпидемиологическая деятельность	1
	Морфология и физиология	1
	Пищевые инфекции, пищевые отравления	2
	Личная гигиена и санитария труда в торговле.	1
	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.

Тема3.

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

МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов
	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	4
	Технология приёмки товаров в магазине	4
	Технология хранения товаров и подготовка товаров продаже	4
	Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров	4
	Тема 1.5. Технология продажи товаров	4
	Тема 2.1 Введение в товароведение	8
	Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных товаров	10
	Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров	8
	Тема 2.4. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	6
	Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия.	6
	Тема 2.6. Молочные товары	6
	Тема 2.7. Пищевые жиры	4
	Тема 2.8. Мясо. Мясные товары.	10

	Тема 2.9. Яйцо. Яичные товары.	3
	Тема 2.10. Рыба. Рыбные товары.	10
	Тема 3.1. Немеханическое торговое оборудование	2
	Тема 3.2. Холодильное оборудование торговых предприятий	3
	Тема 3.3. Торговые автоматы	4
	Тема 3.4. Подъемно-транспортное и другое торговое оборудование	6

**Программа ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами**

Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле

Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и классификация.

Изучение спроса и планирование ассортимента товаров.

Тема 1.2. Технология приёмки товаров в магазине

Технология приёмки товаров по количеству. Технология приёмки товаров по качеству.

Тема 1.3. Технология хранения товаров и подготовка товаров к продаже

Условия и сроки хранения. Способы хранения товаров.

Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров

Правила выкладки товаров. Технология размещения товаров в торговом зале.

Тема 1.5. Технология продажи товаров.

Классификация методов продажи товаров. Характеристика. Применение в торговых предприятиях.

Раздел 2. Обслуживание, консультирование и изучение спроса покупателей.

Тема 2.1 Введение в товароведение

Предмет и задачи товароведения. Методы определения оценки уровня качества. Контроль качества товаров. Факторы, влияющие на качество товаров.

Маркировка и товарные знаки. Упаковка и дизайн. Тара для продовольственных товаров. Штриховое кодирование товара. Транспортировка товаров. и дефекты товара при перемещении. Определение маркировки товаров.

Тема 2.2. Товароведная характеристика зерномучных товаров.

Классификация и ассортимент круп. Классификация муки. Ассортимент муки ю. Показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка. Ассортимент макаронных изделий. Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Товарные потери: виды, причины возникновения, пути пре-упреждения и сокращения. Продажа зерномучных товаров.

Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров

Классификация и ассортимент чая и чайных напитков. Особенности состава чая. Действие составных частей чая на организм человека. Классификация и ассортимент кофе и кофейных напитков. Требования к качеству кофе. Упаковка, маркировка, хранение, выкладка и продажа кофе и кофейных напитков. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение Классификация пряностей Классификация табачных изделий. Требования к качеству, приему, продаже табачных изделий. Маркировка, упаковка, хранение товара.

Тема 2.4. Товароведная характеристика плодоовощных товаров Содержание

1. Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа плодоовощных товаров.

Тема 2.5. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия.

Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Продажа крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.

Тема 2.6. Молочные товары

Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка в торговом зале. Продажа молочных товаров.

Тема 2.7. Пищевые жиры

Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа пищевых жиров.

Тема 2.8. Мясо. Мясные товары.

Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа мяса и мясных продуктов.

Тема 2.9. Яйцо. Яичные товары. Содержание

Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Размещение и выкладка. Продажа яиц и яичных товаров.

Тема 2.10. Рыба. Рыбные товары.

Классификация, ассортимент, виды, свойства, показатели качества Условия и сроки хранения и годности; маркировка и упаковка.

Приемка по количеству и качеству. Подготовка к продаже. Размещение и выкладка. Продажа рыбы и рыбных товаров.

Отличие фальсифицированных товаров от товаров заменителей.

Тема 3.1. Немеханическое торговое оборудование

Немеханическое оборудование, торговый инвентарь: назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов.

Правила пользования мерами и измерительными приборами в торговле. Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Взвешивание товаров.

Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования.

Тема 3.2. Холодильное оборудование торговых предприятий

Торговое холодильное оборудование, его классификация.

Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием

Тема 3.3. Торговые автоматы

Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия.

Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.

Тема 3.4. Подъемно-транспортное и другое торговое оборудование Содержание

Классификация, основные виды Средства малой механизации.

Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика.

Классификация, назначение, типы, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Тепловое оборудование, его назначение, правила эксплуатации.

Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.

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 учебнометодическим 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

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.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

В образовательном процессе используются активные технологии обучения. Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате, для формирования правовой культуры - СПС Консультант Плюс.

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.

ГЛПОУ МО «МИК» 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

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже; 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 общеобразовательных дисциплин имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю предмета.

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

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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 по модулю (промежуточной аттестации ППКРС) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ПППРС. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Присваивается квалификация продавец продовольственных товаров

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 государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

5.2 Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

5.3 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.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки: типовые задания, контрольные работы, тесты и иные методы контроля, позволяющие оценить знания, умения, навыки и соответствующий уровень приобретенных компетенций, разработанные в соответствии с требованиями ФГОС СПО ППКРС.

5.4 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 колледжем.