**ПРИМЕРНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

**подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**Квалификация (и) выпускника**

Кассир торгового зала

Контролер-кассир

Продавец непродовольственных товаров

Продавец продовольственных товаров

|  |  |
| --- | --- |
| **Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 38.00.00:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от 19.04.2023 № 3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(реквизиты утверждающего документа)* |
| **Зарегистрировано  в государственном реестре примерных основных образовательных программ:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_67\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(регистрационный номер)*  Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-295 от 27.06.2023  *(реквизиты утверждающего документа)* |

**2023 год**

Настоящая примерная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования (далее – ПОП-П, ПОП-П СПО) по профессии разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470).

ПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии38.01.02 Продавец, контролер-кассирпланируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация-разработчик:** | **ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»** |
| **Экспертные организации:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Содержание**

[Раздел 1. Общие положения 4](#_Toc138853126)

[Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 6](#_Toc138853127)

[Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы 6](#_Toc138853128)

[4.1. Общие компетенции 6](#_Toc138853129)

[4.2. Профессиональные компетенции 12](#_Toc138853130)

[Раздел 5. Примерная структура образовательной программы 26](#_Toc138853131)

[5.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 26](#_Toc138853132)

[5.3. Примерный календарный учебный график 29](#_Toc138853133)

[Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы 30](#_Toc138853134)

[6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы 30](#_Toc138853135)

[6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы 39](#_Toc138853136)

[6.3. Требования к практической подготовке обучающихся 39](#_Toc138853137)

[6.4. Требования к организации воспитания обучающихся 40](#_Toc138853138)

[6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы 41](#_Toc138853139)

[6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы 41](#_Toc138853140)

[Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации 42](#_Toc138853141)

**Приложение 1. Матрица компетенции выпускника**

**Приложение 2. Примерные рабочие программы профессиональных модулей**

**Приложение 3. Примерные рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 4. Примерная рабочая программа воспитания[[1]](#footnote-1)**

**Приложение 5. Примерное содержание ГИА**

**Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок***(входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)*

# Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ПОП-П по 38.01.02 Продавец, контролер-кассирразработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470).

ПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир**,** планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. При разработке образовательной программы учитывают реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП-П:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании   
  в Российской Федерации»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
* Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)»;
* Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390   
  от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением   
  о практической подготовке обучающихся»;
* Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021)   
  «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

ОП –общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ПА – промежуточная аттестация;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров*.*

Выпускник образовательной программы по квалификации кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаровосваивает общие виды деятельности: продажа непродовольственных товаров, продажа продовольственных товаров, работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров **– 1476 ак. ч.** академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: кассир торгового зала, контролер-кассир, продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров – **10 месяцев**.

# Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. 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.

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы   
у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет» (Приложение 1).

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности по направленности.

# Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять  к ней устойчивый интерес | **Умения:** |
| описывать значимость своей профессии |
| применять правила делового этикета; |
| поддерживать деловую репутацию; |
| определять актуальность нормативно-правовой документации  в профессиональной деятельности |
| применять современную научную профессиональную терминологию |
| соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении; |
| применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:** |
| сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей |
| значимость профессиональной деятельности по профессии |
| стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| этику деловых отношений; |
| основы деловой культуры в устной и письменной форме; |
| нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; |
| основные правила этикета; |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | **Умения:** |
| пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; |
| выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке; |
| налаживать контакты с партнерами; |
| организовывать рабочее место; |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** |
| основы психологии производственных отношений; |
| основы управления и конфликтологии. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | **Умения:** |
| организовывать рабочее место; |
| ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности; |
| 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: |
| **Знания:** |
| сущность и содержание бухгалтерского учета в коммерческих организациях; |
| основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; |
| виды бухгалтерских счетов; |
| учет хозяйственных операций. |
| 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; |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | **Умения:** |
| определять задачи для поиска информации |
| определять необходимые источники информации |
| планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию |
| выделять наиболее значимое в перечне информации |
| оценивать практическую значимость результатов поиска |
| оформлять результаты поиска |
| **Знания:** |
| номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности |
| приемы структурирования информации |
| формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** |
| применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач |
| использовать современное программное обеспечение |
| использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач |
| **Знания:** |
| современные средства и устройства информатизации |
| порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** |
| организовывать работу коллектива и команды |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| основы проектной деятельности |
| ОК 7 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | **Умения:** |
| соблюдать нормы экологической безопасности |
| определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии*,* осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства |
| организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона |
| **Знания:** |
| правила экологической безопасности  при ведении профессиональной деятельности |
| основные ресурсы, задействованные  в профессиональной деятельности |
| пути обеспечения ресурсосбережения |
| принципы бережливого производства |
| основные направления изменения климатических условий региона |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | **Умения:** |
| 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; |
| организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности |
| пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии |
| **Знания:** |
| 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. |
| роль физической культуры  в общекультурном, профессиональном  и социальном развитии человека |
| основы здорового образа жизни |
| условия профессиональной деятельности  и зоны риска физического здоровья  для профессии |
| средства профилактики перенапряжения |

4.2. Профессиональные компетенции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| Продажа непродовольственных товаров. | ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателейпродажи различных групп непродовольственных товаров |
| **Умения:** |
| 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 |
| **Знания:** |
| 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 |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров |
| **Умения:** |
| 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 |
| **Знания:** |
| 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 |
|  | ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров |
| **Умения:** |
| 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 |
| **Знания:** |
| 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 |
| Продажа продовольственных товаров | ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров |
| **Знания:** |
| 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. |
| **Умения** |
| 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 |
|  | ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров |
| **Знания:** |
| 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 |
| **Умения** |
| 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 |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров |
| **Знания:** |
| 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 |
| **Умения** |
| 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; |
|  |
|  | ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; |
|  |
| **Знания:** |
| 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. |
| **Умения** |
| 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; |
|  |
|  | ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; |
|  |
| **Знания:** |
| 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. |
| **Умения** |
| 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; |
|  |
|  | ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; |
|  |
| **Знания:** |
| 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. |
| **Умения** |
| 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; |
|  |
|  | ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | **Навыки:** |
| обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров; |
|  |
| **Знания:** |
| 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. |
| **Умения** |
| 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; |
| Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями. | ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями. | **Навыки:** |
| эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; |
|  |
| **Умения:** |
| 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; |
| **Знания:** |
| 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. |
|  | ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков. | **Навыки:** |
| эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; |
| **Умения:** |
| 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; |
| **Знания:** |
| 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. |
|  | ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги. | **Навыки:** |
| эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; |
| **Умения:** |
| 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; |
| **Знания:** |
| 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. |
|  | ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям. | **Навыки:** |
| эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; |
| **Умения:** |
| 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; |
| **Знания:** |
| 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. |
|  | ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | **Навыки:** |
| эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; |
| **Умения:** |
| 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; |
| **Знания:** |
| 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. |

# Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Всего, ак.ч. | В т.ч. в форме  практической подготовки, ак.ч. | Рекомендуемый курс изучения |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **ОПБ** | **Обязательный профессиональный блок** | **1256** | **1088** |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **160** | **100** |  |
| **ОП 01** | Основы деловой культуры | 32 | 20 | 1 |
| **ОП 02** | Основы бухгалтерского учета | 32 | 20 | 1 |
| **ОП 03** | Организация и технологии розничной торговли | 32 | 20 | 1 |
| **ОП 04** | Санитария и гигиена | 32 | 20 | 1 |
| **ОП 05** | Безопасность жизнедеятельности | 32 | 20 | 1 |
|  | **Профессиональный цикл** | **1096** | **988** |  |
| **ПМ. 01** | Продажа непродовольственных товаров | 360 | 342 | 1 |
| МДК 01.01 | Розничная торговля непродовольственными товарами | 108 | 90 |  |
| УП.01 | Учебная практика | 72 | 72 |  |
| ПП.01 | Производственная практика | 180 | 180 |  |
| **ПМ. 02** | Продажа продовольственных товаров | 316 | 268 | 1 |
| МДК 02.01 | Розничная торговля продовольственными товарам | 64 | 52 |  |
| УП.02 | Учебная практика | 72 | 72 |  |
| ПП.02 | Производственная практика | 144 | 144 |  |
| **ПМ. 03** | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | 420 | 378 |  |
| МДК 03.01 | Эксплуатация контрольно-кассовой техники | 168 | 126 |  |
| УП.03 | Учебная практика | 72 | 72 |  |
| ПП.03 | Производственная практика | 180 | 180 |  |
| **ФК** | **Физическая культура** | **40** |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | **36** |  | 2 |
| **Итого** (минимальные требования)**:** | | **1332** |  |  |
| **ДПБ** | **Дополнительный профессиональный блок** | **144** |  | 1 |
| **Объем образовательной программы** | | **1476** |  |  |
| Срок обучения | | 10 мес |  |  |

5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте)

*План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание практической подготовки (виды работ) | ПМ | | Длительность обучения  (в часах) | Семестр обучения | Наименование рабочего места, участка | Ответственный  от предприятия  (при необходимости) |
| Код | Наименование |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |

5.3. Примерный календарный учебный график

**График учебного процесса по неделям (10 мес)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **ВУП** | **Сентябрь** | | | | **29 сен - 5 окт** | **Октябрь** | | | **27 окт.- 2 нояб.** | **Ноябрь** | | | | **Декабрь** | | | | **29 дек - 4 янв** | **Январь** | | | **26 янв - 1 фев** | **Февраль** | | | **23 фев - 1 мар** | **Март** | | | | **30 мар - 5 апр** | **Апрель** | | | **27 апр - 3 май** | **Май** | | | | **Июнь** | | | | **29 июн - 5 июл** | **Июль** | | | **27 июл -2 авг** | **Август** | | | |
| **01 -07** | **08 - 14** | **15 - 21** | **22 - 28** | **06 - 12** | **13 - 19** | **20 - 26** | **03-09** | **10-16** | **17-23** | **24-30** | **01-07** | **08-14** | **15-21** | **22-28** | **05 - 11** | **12 - 18** | **19 - 25** | **02 - 08** | **09 - 15** | **16 - 22** | **02 - 08** | **09 - 15** | **16 - 22** | **23 - 29** | **06 - 12** | **13 - 19** | **20 - 26** | **04 - 10** | **11 - 17** | **18 - 24** | **25 - 31** | **01 - 07** | **08 - 14** | **15 - 21** | **22 - 28** | **06 - 12** | **13 - 19** | **20 - 26** | **03-09** | **10-16** | **17-23** | **24-31** |
|  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** | **41** | **42** | **43** | **44** | **45** | **46** | **47** | **48** | **49** | **50** | **51** | **52** |  |
| **1** | **ОЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **=** | **=** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **::** | **Г** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ВЧ** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **обучение** | | | | | | **Промежуточная аттестация, нед.** | **практика** | **ГИА** | **Каникулы, нед.** | **Всего, нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Всего за год** | | **1 семестр** | | **2 семестр** | |  | **уч.час.** | **1404** |  |  | **ОЧ** | **ВЧ** | **ГИА** |
|  |  | **нед.** | **час.** | **нед.** | **час.** | **нед.** | **час.** |  | **ПА** | **36** |  | **часы** | **1296** | **144** | **36** |
|  |  | **39** | **1404** | **17** | **612** | **22** | **792** | **1** | **15** | **1** | **2** | **41** |  | **ГИА** | **36** |  | **нед** | **36** | **4** | **1** |
|  |  |  | **Итог** | **1476** |  |  |  |  |  |
| **Всего** | | **39** | **1404** | **17** | **612** | **22** | **792** | **1** | **15** | **1** | **2** | **41** |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обозначения:** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Модули и дисциплины (обязательная часть)** | | | |  |  |  |  |  | **Модули и дисциплины (вариативная часть)** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **::** | **Промежуточная аттестация** | | | | **=** | **Каникулы** | |  | **Г** | **Государственная итоговая аттестация** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Практики** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

5.4. Примерная рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия   
для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Примерная рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 4.

# Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории   
для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

**Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:**

Истории;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности;

Организация и технологии розничной торговли;

Основы бухгалтерского учета;

**Мастерские:**

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

– актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащениекабинетов,лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Образовательная организация, реализующая программу попрофессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Истории»*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание[[2]](#footnote-2) |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Стол ученический |  |
| 2 | Стул ученический |  |
| 3 | Рабочее место преподавателя |  |
| 4 | Шкаф для хранения наглядных пособий |  |
| 5 | Доска |  |
|  | | |
| 1 | Флипчарт |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
|  | Сетевой фильтр |  |
|  | Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) |  |
|  | Компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса) |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Принтер |  |
| 2 | Экран |  |
|  |  |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.) |  |
| 2 | Исторические карты |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Рабочие тетради для студентов |  |
| 2 | Презентации по темам |  |
| 3 | Видеоматериалы |  |

Кабинет «Иностранный язык».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | | |
| **Основное оборудование** | | | |
| 1. | Стол ученический | |  |
| 2. | Стул ученический | |  |
| 3. | Рабочее место преподавателя | |  |
| 4. | Доска классная | |  |
| 5. | Проекционный экран | |  |
| **Дополнительное оборудование** | | | |
| 1. | | Шкаф для хранения учебных пособий |  |
| 2. | | Плакатница |  |
| **II Технические средства** | | | |
| **Основное оборудование** | | | |
| 1. | Компьютер с лицензионным программным обеспечением с выходом в интернет | |  |
| 2. | Мультимедиапроектор | |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | | |
| **Основное оборудование** | | | |
| 1. | Комплект учебно-наглядных пособий «Грамматика английского языка» | |  |
| 2. | Комплект электронных пособий | |  |
| 3. | Диски для аудирования | |  |
| **Дополнительное оборудование** | | | |
| 1. | Раздаточные материалы | |  |
| 2. | Дидактические материалы | |  |

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности»*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Стол ученический |  |
| 2. | Стул ученический |  |
| 3. | Рабочее место преподавателя |  |
| 4. | Доска классная |  |
| 5. | Проекционный экран |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. | Шкаф для хранения учебных пособий |  |
| 2. | Плакатница |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Компьютер с лицензионным программным обеспечением |  |
| 2. | Мультимедиапроектор |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. | Полоса препятствий |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности» |  |
| 2. | Стенды «Гражданская оборона и защита при ЧС», «Основы воинской службы», «Медико-санитарная подготовка» |  |
| 3. | Комплект электронных пособий |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. | Средства индивидуальной защиты, аптечка индивидуальная |  |
| 2. | Учебное оружие (не огнестрельное) |  |
| 3. | Дидактический материал |  |

Кабинет «Организация и технологии розничной торговли»*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Стол ученический |  |
| 2. | Стул ученический |  |
| 3. | Рабочее место преподавателя |  |
| 4. | Доска классная |  |
| 5. | Проекционный экран |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. | Шкаф для хранения учебных пособий |  |
| 2. | Плакатница |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Компьютер с лицензионным программным обеспечением |  |
| 2. | Мультимедиапроектор |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  |  |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. |  |  |
|  |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. |  |  |

Кабинет «Основы бухгалтерского учета».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | | |
| **Основное оборудование** | | | |
| 1. | Стол ученический | |  |
| 2. | Стул ученический | |  |
| 3. | Рабочее место преподавателя | |  |
| 4. | Доска классная | |  |
| 5. | Проекционный экран | |  |
| **Дополнительное оборудование** | | | |
| 1. | | Доска магнитно-маркерная (флипчарт) |  |
| **II Технические средства** | | | |
| **Основное оборудование** | | | |
| 1. | Компьютер с лицензионным программным обеспечением | |  |
| 2. | Мультимедиапроектор | |  |
| **Дополнительное оборудование** | | | |
| 1. | МФУ | |  |
| **III Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | | |
| **Основное оборудование** | | | |
| 1. | Комплект электронных пособий | |  |
| 2. |  | |  |
| **Дополнительное оборудование** | | | |
| 1. |  | |  |

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека. Читальный зал»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Техническое описание** |
| **I Основное оборудование (читальный зал)** | | |
| 1. | Стеллаж офисный односторонний |  |
| 2. | Стол письменный |  |
| 3. | Стол письменный |  |
| 4. | Стул РС |  |
| 5. | Стулья на металлическом каркасе |  |
| 6. | Шкаф каталожный |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Доска магнитно-маркерная |  |
| 2. | Телевизор |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| **I Основное оборудование (Библиотека)** | | |
| 1. | Стеллаж библиотечный |  |
| 2. | Стеллаж библиотечный 2-х сторонний |  |
| 3. | Стеллаж для печатной продукции |  |
| 4. | Стеллаж офисный 2-х сторонний |  |
| 5. | Стеллаж библиотечный демонстрационный |  |
| 6. | Стол правый |  |
| 7. | Тумба АТ 03 |  |
| 8. | Тумба под ксерокс |  |
| 9. | Тумба под принтер |  |
| 10. | Шкаф картотечный |  |
| 11. | Шкаф для читательских формуляров |  |
| 12. | Кресло |  |
| 13. | Кресло |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Компьютер |  |
| 2. | Компьютер |  |
| 3. | Ноутбук |  |
| 4. | Сканер |  |
| 5. | Сканер |  |
| 6. | МФУ |  |

**Актовый зал**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Техническое описание** |
| **I Основное оборудование** | | |
| 1. | Театральное кресло | Кресло классическое для зрителей, обивочный материал, мебельная ткань – капровелюр, установлены в ряды, прикреплены к полу в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации |
| 2. | Кресло с пюпитром | Кресло для конференций, изготовлено на едином металлическом каркасе из коробчатого профиля секциями, пюпитр пластмассовый, для письменных принадлежностей |
| 3. | Занавес, кулисы, арлекин, задник | Элементы текстильного убранства сцены, антрактно-раздвижной занавес, открывающийся путем синхронного передвижения двух полотен от центра к боковым сторонам. Кулисы – вертикальные полотна, разделяющие сцену на планы – смысловые части. Арлекин – полоса ткани, расположенная на переднем плане в верхней части занавеса. Задник сцены – полотно, располагающееся на заднем плане сцены, является важным элементом декораций |
| 4. | Свет сценический | Оборудование, прожекторы, создающие мощный световой поток; для формирования необходимой атмосферы |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. | Ноутбук |  |
| 2. | Акустическая система |  |
| 3. | Мультимедийный проектор |  |
| 4. | Микрофоны для вокала |  |
| 5. | Экран настенный для проектора |  |
| 6. | Цифровой микшерный пульт |  |

«Спортивный зал»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Инвентарь для спортивных игр: мячи, сетки, стойки, щиты, кольца баскетбольные. |  |
| 2 | Инвентарь для гимнастики: гимнастические маты, гимнастические скамейки, гимнастический конь, гимнастический козёл, гимнастические брусья, гимнастический турник, «Шведская стенка». |  |
| 3 | Лыжный инвентарь |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Игровая форма для спортивных игр |  |
| 2 | Форма и шиповки для лёгкой атлетике |  |
| 3 | Гимнастические обручи и скакалки |  |
| 4 | Гимнастический канат |  |
| 5 | Стойки для прыжков в высоту |  |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1 | Компьютер |  |
| 2 | Спортивное табло |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Свисток |  |
| 2 | Секундомер |  |

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  | *Дополнительно в форму записываются имеющееся в наличии оборудование с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующееся в данном кабинете* | *Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией* |
| **II Технические средства** *(при необходимости)* | | |
| **Основное оборудование** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  | *Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете* | *Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией* |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  | *Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете* | *Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
|  | *Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете* | *Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией* |

6.1.2.4. Оснащение мастерских

Мастерская «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»*.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | Техническое описание |
| **I Специализированная мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1 | Мойка промышленная | Из нержавеющей стали |
| **II Технические средства** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| **III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| **IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия** | | |
| **Основное оборудование** | | |
| 1. |  |  |
| **Дополнительное оборудование** | | |
| 1. |  |  |

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа   
не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе   
в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий,   
к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства** | **Код и наименование учебной дисциплины (модуля)** | **Количество** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке **профессии** путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

* реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
* предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных   
  к реальным производственным;
* может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой   
  для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также   
в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций   
на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (Приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом   
примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей   
и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности товарно-сопроводительные документы; торгово-технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно-транспортное, холодильное и контрольно-кассовое, немеханическое оборудование и инструмент; ассортимент товаров; технологические процессы иимеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг   
о реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий   
и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное   
в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

# Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: оператор металлургического производства.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерное содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

1. *Макет рабочей программы разрабатывается ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» и после актуализации будет направлен для использования в работе профессиональных образовательных организаций.* [↑](#footnote-ref-1)
2. Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы. [↑](#footnote-ref-2)