

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 № 344 от «27» 08 2015 г.

Основная программа профессионального обучения

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочих, должности
служащих
207.02 «Продавец непродовольственных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

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

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

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

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

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

Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

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

Устав колледжа.

1.1. Цель реализации программы.

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

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

1.2. Планируемые результаты обучения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Должен знать:

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

Должен уметь:

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

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

2.1 Квалификационная характеристика Продавца непродовольственных товаров 3-й разряд

должен знать:

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

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

должен уметь:

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

2.2 Категория обучающихся

К освоению программы допускаются:

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

2.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются:

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

2.4. Срок обучения

250 часов(2 месяца)

1.5.Форма обучения

Форма обучения - очная.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 содержание программы

Учебный план

	Наименование дисциплины, профессионального модуля	Кол-во часов
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 непродовольственных товаров	
МДК 02.01	Розничная торговля непродовольственными товарами	80
УП.02.01.	Розничная торговля непродовольственными товарами	10
ПП 02.01.	Розничная торговля непродовольственными товарами	90
	Экзамен квалификационный	6
	Итого	250

3.2 Календарно-тематическое планирование

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

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

Программа дисциплины ОП.1 « Основы деловой культуры»

Тема 1.

Этика деловых отношений.

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

Тема 2. Основные правила этикета.

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

Тема 3. Деловая культура в устной и письменной форме

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

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

Тема 4.

Основы психологии производственных отношений

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

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

Тема 5

Основы управления и конфликтологии.

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

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

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

Программа дисциплины ОП.2 «Основы бухгалтерского учета»

Тема 1.1. Основные понятия и роль бухгалтерского учета

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

Тема 1.2. Система счетов бухгалтерского учета

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Тема 1.1 Функции розничной торговли в экономической жизни страны.

Задачи и функции розничной торговли. Основные формы розничной торговли.

Органы управления и контроля в розничной торговле.

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

Стационарная торговая сеть. Мелкорозничная торговая сеть.

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

Устройство и планировка магазинов.

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

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

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

Транзитная, складская формы товароснабжения.- Методы доставки товаров.

Маршруты доставки товара.

Тема 4.1 Назначение тары, ее виды и классификация

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

Тема 5.1 Приемка товаров по количеству и качеству

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

Тема 6.1 Хранение товаров.

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

Тема 6.2 Подготовка товаров к продаже.

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

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

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

Тема 8.1 Организация продажи товаров. Культура обслуживания покупателей.

Организация продажи товаров. -Культура обслуживания покупателей.

Основные правила работы магазинов. Технология продажи отдельных видов товаров.

Методы продажи товаров.

Рабочий тематический план дисциплины ОП.4. Санитария и гигиена

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

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

Программа дисциплины ОП.4 «Санитария и гигиена».

Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность

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

Тема 2.1. Морфология и физиология микроорганизмов

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

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

Тема 3.1. Пищевые инфекции, пищевые отравления

Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы.

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

Тема 4.1. Личная гигиена и санитария труда в торговле.

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

Тема 5.1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

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

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

Рабочий тематический план учебной дисциплины ОП.5 Безопасность жизнедеятельности

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

Тематический план учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»

Тема1.

Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Классификация

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

Тема2.

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

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.

ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров
МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами

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

Программа ПМ.02 Продажа непродовольственных товаров

Тема 1.Теоретические основы товароведения

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

Классификация и ассортимент товаров непродовольственных товаров.

Техническое регулирование, стандартизация и сертификация товаров.

Тема 2. Текстильные товары

Классификация текстильных волокон животного происхождения.

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

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

Тема 3. Швейно- трикотажные товары

Материалы, используемые для изготовления одежды. Основы производства одежды.

Классификация и ассортимент одежды.

Ассортимент одежды. Контроль качества одежды. Дефекты.

Упаковка, маркировка и хранение одежды

Тема 4. Кожевенно-обувные товары

Общая характеристика обувных материалов. Основы технологии производства натуральной кожи

Ассортимент обувных кож. Искусственные и синтетические обувные материалы.

Кожаная обувь. Основы производства кожаной обуви

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

Тема 5. Пушно- меховые товары

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

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

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

Тема 6. Парфюмерно- косметические товары

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

Потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров.

Парфюмерные составы. Характеристика ассортимента парфюмерных товаров.

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

Средства гигиены полости рта

Средства ухода за волосами. Декоративная косметика.

Тема 7. Галантерейные товары.

Кожгалантерейные товары. Ассортимент кожгалантерейных изделий.

Текстильная галантерея. Пластмассовая галантерея.

Металлическая галантерея.

Тема 8. Пластические массы и изделия на их основе

Общая характеристика материалов. Классификация и состав пластических масс

Методы переработки пластмасс в изделия

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

Требования к качеству.

Тема 9. Бытовые химические товары

Бытовые химические товары. Моющие средства.

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

Тема 10. Силикатные и строительные товары

Силикатные товары. Стекланые товары. Керамические товары

Оценка качества керамических товаров.

Маркировка, упаковка, хранение.

Строительные товары. Природные каменные материалы

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

Стекланые блоки и профили

Оценка качества керамических товаров

Тема 11. Metalлохозяйственные товары. Мебель

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

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

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров

Общие сведения об основных материалах, применяемых в производстве мебели.

Классификация и ассортимент мебели

Тема 12. Электробытовые и культурно- бытовые товары

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

Тема 13. Ювелирные товары. Часы.

Металлы и сплавы применяемые для ювелирных изделий.

Классификация и ассортимент ювелирных товаров

Устройство и принцип действия часов. Консультирование покупателей.

Классификация и ассортимент часов

Тема 14. Сувениры и изделия народных и художественных промыслов

Классификация художественных изделий и сувениров.

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

Требования к качеству, маркировке и упаковке

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Информационное обеспечение образовательного процесса

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

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

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

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

4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

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

4.2 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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

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

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

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

5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

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

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

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

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

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

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

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

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

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

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