КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯРОВСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Утверждено приказом директора**  **№47 от 05.02.2024** |

**ОСНОВНая ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОГРАММЕ (профессиональной подготовки) ПО ПРОФЕССИи РАБОЧего/должности служащего**

«17351 **Продавец непродовольственных товаров»**

**Яровое**

**Разработчики (составители)**

1. Гольм Оксана Николаевна -преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ](#_Toc157002171)

[1.1 Общие положения](#_Toc157002172)

[1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации](#_Toc157002173)

[1.3 Планируемые результаты обучения](#_Toc157002174)

[1.4 Учебно-тематический план](#_Toc157002175)

[1.5 Календарный учебный график](#_Toc157002176)

[1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)](#_Toc157002177)

[1.7 Организационно-педагогические условия](#_Toc157002178)

[1.8 Формы аттестации](#_Toc157002179)

[2ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ](#_Toc157002180)

[2.1 Текущий контроль](#_Toc157002181)

[2.2 Промежуточная аттестация](#_Toc157002182)

[2.3 Итоговая аттестация](#_Toc157002183)

1. **Общая характеристика программы**
   1. **Общие положения**

Программа профессиональной подготовки квалификации разработана (КГБПОУ «Яровской политехнический техникум).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего «**Продавец непродовольственных товаров»**, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

* + 1. **Нормативные правовые основания разработки программы**

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации **Продавец непродовольственных товаров**» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) <О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94>(вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

* + 1. **Перечень сокращений, используемых в программе**

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

* + 1. **Требования к слушателям**

а) категория слушателей: без предъявления требований.

б) требования к уровню обучения/образования: без предъявления требований.

* + 1. **Форма обучения: очная.**
    2. **Трудоемкость освоения: 480** академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.
    3. **Период освоения:** 60 календарных дней.
    4. **Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

* 1. **Цель освоения и характеристика новой квалификации**
     1. **Цель освоения**

Целью настоящей программы *профессиональной подготовки* является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для *выполнения нового вида профессиональной деятельности* ««**Продавец непродовольственных товаров»»***.*

* + 1. **Квалификационная характеристика программы профессионального обучения**

# Область профессиональной деятельности выпускников:

* Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров.

# Объекты профессиональной деятельности выпускников

Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров

# Виды профессиональной деятельности:

Наименование вида профессиональной деятельности:

Изготовление, реконструкция, монтаж, ремонт и строительство конструкций различного назначения с применением ручной и частично механизированной сварки (наплавки) во всех пространственных положениях сварного шва

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом ««**Продавец непродовольственных товаров»**.

**1.3 Планируемые результаты обучения**

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций *нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации/нового уровня квалификации* ««**Продавец непродовольственных товаров»**

Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров

**1.4 Учебно-тематический план**

**Утверждено приказом директора**

**№47 от 05.02.2024**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ**

*программапрофессиональнойподготовкипопрофессиямрабочих,должностямслужащи****:***

**Наименование**

|  |  |
| --- | --- |
| 17351 | 17351**ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ-3-4 разряд** |

Планируемый уровень квалификации – **ПРОДАВЕЦ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ-3-4 разряд**

|  |
| --- |
| Нормативный срок обучения :  Профессиональная подготовка: 480 часов |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Элементы ОППО | Виды учебной нагрузки ,в часах | | | | | Всего часов |
| ТЗ | ПЗ/ЛБ | УП | ПП | ПА  Форма/ часы |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **225** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |  | **225** |
| ОП.01 | Основы деловой культуры | 16 | 2 |  |  | Д.З /1 | 19 |
| ОП.02 | Основы делопроизводства | 29 | 10 |  |  | Д.З /1 | 40 |
| ОП.03 | Финансы, денежное обращение и кредит | 29 | 10 |  |  | Д.З /1 | 40 |
| ОП.04 | Основы бухгалтерского учета, налогообложения и аудита | 44 | 10 |  |  | Д.З /1 | 55 |
| ОП.05 | Организация и технология розничной торговли | 29 | 10 |  |  | Д.З /1 | 40 |
| ОП.06 | Санитария и гигиена | 12 | 2 |  |  | Д.З /1 | 15 |
| ОП.0*п* | Охрана труда | 4 | 3 |  |  | Д.З /1 | 8 |
|  | Основы поиска работы | 4 | 3 |  |  | Д.З /1 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **251** |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  |  |  |  |  | **80** |
| **ПМ.01** | **Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров** |  |  |  |  |  | **80** |
| МДК.01.01 | Товароведение непродовольственных товаров | 38 | 10 |  |  | Э/2 | 50 |
| МДК.01.02 | Техническое оснащение организаций торговли | 18 | 10 |  |  | Э/2 | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП | Учебная практика |  |  | 81 |  | Д.З/4 | 85 |
| ПП | Производственная практика |  |  |  | 82 | Д.З/4 | 86 |
|  | Консультация |  |  |  |  |  | 2 |
| ИА | Итоговая аттестация  (квалификационный экзамен) |  | | | | | 2 |
| Объём часов по видам нагрузки | | 223 | 70 | 81 | 82 | 20 |  |
| Всего часов по ОППО | |  | | | | | **480** |

**1.5 Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **неделя** | **1 неделя** | **2 неделя** | **3 неделя** | **4 неделя** | **5 неделя** | **6 неделя** |
| **Понед** | Теоретическое  обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение |
| **Втор** | Теоретическое  обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение |
| **Сред** | Теоретическое  обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение |
| **Чет** | Теоретическое  обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение |
| **Пят** | Теоретическое  обучение | Теоретическое обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **неделя** | **7 неделя** | **8 неделя** | **9 неделя** | **10 неделя** | **11 неделя** | **12 неделя** |
| **Понед** | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение |
| **Втор** | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение |
| **Сред** | Теоретическое  обучение | Теоретическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение |
| **Чет** | Теоретическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение |
| **Пят** | Теоретическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Практическое  обучение | Консультации Квалификационный экзамен |

**1.6 Рабочие программы дисциплин**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП 01 Основы деловой культуры | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**  *Цели :*формирование системных знаний в области основы деловой культуры  -Задачи  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  *должен знать*  Основы деловой культуры | 19 |
| ОП 02 Основы делопроизводства | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**  *Цели :*формирование системных знаний в области основы делопроизводства  Задачиопределение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  *должен знать* Основы делопроизводства | 40 |
| ОП 03 Финансы, денежное обращение и кредит | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**  *Цели :*формирование системных знаний в области финансы, денежное обращение и кредит Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - Финансы, денежное обращение и кредит | 40 |
| ОП.04 Основы бухгалтерского учета, налогообложения и аудита | **.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**  *Цели :*формирование системных знаний в области основы бухгалтерского учета, налогообложения и аудита  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   * уметь: * Основы бухгалтерского учета, налогообложения и аудита * знать: * Основы бухгалтерского учета, налогообложения и аудита | 55 |
| Организация и технология розничной торговли | **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**  *Цели :*формирование системных знаний в области организация и технология розничной торговли  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   * уметь: * Организация и технология розничной торговли * знать: * Организация и технология розничной торговли | 40 |
| ОП.05 Санитария и гигиена | **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**  *Цели :*формирование системных знаний в области санитария и гигиена  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   * уметь: * Санитария и гигиена * знать:   Санитария и гигиена | 15 |
| ОП 06  Охрана труда | 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**   *Цели :*формирование системных знаний  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   * *должен уметь*: * выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне; * нормы и требования к гигиене и охране труда. * *должен знать:* * правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием; * виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ). | 8 |
| ОП 07 Основы поиска работы | 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**   *Цели :*формирование системных знаний  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   * должен уметь: * ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона; * определять профессиональную направленность собственной  личности; * находить источники информации о вакансиях; * вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем; * заполнять анкеты и опросники; * подготавливать резюме; * отвечать на возможные вопросы работодателя. * В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: * понятие, функции, элементы рынка труда; * виды, типы, режимы профессиональной деятельности; * методы поиска вакансий; * технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем; * основные правила подготовки и оформления резюме; * требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи; * требования различных профессий к человеку; * способы построения отношений с людьми разного типа; * понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации; * понятие «карьера», виды карьеры; * содержание и порядок заключения трудового договора; * порядок разрешения трудовых споров. | 8 |
| ПМ. 01  **Обслуживание покупателей и продажа различных групп непродовольственных товаров** | 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**   *Цели :*формирование системных знаний  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в профессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   * **иметь практический опыт:** * Товароведение непродовольственных товаров * Техническое оснащение организаций торговли. * **уметь:** * Товароведение непродовольственных товаров * Техническое оснащение организаций торговли * **знать:** * Товароведение непродовольственных товаров   Техническое оснащение организаций торговли |  |
| **Учебная практика** | * **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**   *Цели :*формирование системных знаний и умений  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний и практических умений  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в профессиональный цикл.  **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием.Инструктаж по технике безопасности, правилам противопожарной безопасности и правилам личной гигиены. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка и режимом работы магазина.  Тема 2. Работа в отделе по ассортименту текстильных товаров. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 3-4. Показ, отмеривание, определение норм расхода тканей. Консультация покупателей, продажа  Тема 5. Работа в отделе по ассортименту швейных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 6. Работа в отделе по ассортименту трикотажных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 7. Работа в отделе по ассортименту обувных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 8. Работа в отделе по ассортименту галантерейных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 9. Работа в отделе по ассортименту парфюмерно-косметических товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 10. Работа в отделе по ассортименту товаров бытовой химии (СМС, чистящих средств, ЛКМ, клеящих товаров). Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 11.Работа в отделе по ассортименту канцелярских и школьно-письменных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема: 12. Работа в отделе по ассортименту металлохозяйственных товаров(металлической посуды, ножевых изделий, кухонных и столовых принадлежностей ). Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема:13. Работа в отделе по ассортименту электробытовых товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема:14. Работа в отделе по ассортименту мебельных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале. | 84 |
| **Произ**  **водственная практика** | * **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**   *Цели :*формирование системных знаний и умений  Задачи:  определение предмета и задач дисциплины;  - рассмотреть основные понятия,  - сформировать систему теоретических знаний и практических умений  **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в профессиональный цикл.   * **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**   Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием.Инструктаж по технике безопасности, правилам противопожарной безопасности и правилам личной гигиены. Ознакомление с магазином, правилами внутреннего распорядка и режимом работы магазина.  Тема 2. Работа в отделе по ассортименту текстильных товаров. Приемка, подготовка к продаже, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 3-4. Показ, отмеривание, определение норм расхода тканей. Консультация покупателей, продажа  Тема 5. Работа в отделе по ассортименту швейных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 6. Работа в отделе по ассортименту трикотажных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 7. Работа в отделе по ассортименту обувных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 8. Работа в отделе по ассортименту галантерейных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 9. Работа в отделе по ассортименту парфюмерно-косметических товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 10. Работа в отделе по ассортименту товаров бытовой химии (СМС, чистящих средств, ЛКМ, клеящих товаров). Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема 11.Работа в отделе по ассортименту канцелярских и школьно-письменных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема: 12. Работа в отделе по ассортименту металлохозяйственных товаров(металлической посуды, ножевых изделий, кухонных и столовых принадлежностей ). Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема:13. Работа в отделе по ассортименту электробытовых товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале.  Тема:14. Работа в отделе по ассортименту мебельных товаров. Приемка, подготовка к продаже, маркировка, размещение и выкладка в торговом зале | 84 |

**1.7 Организационно-педагогические условия**

Реализация программы осуществляется в полном соответствии   
с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

**1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров**

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках

**1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению**

Материально-техническое обеспечение КГБПОУ «Яровской политехнический техникум» необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории   
для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения   
для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии   
с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

|  |  |
| --- | --- |
| № | Наименование |
|  | **Кабинеты:** |
| 1 | Охраны труда |
| 2 | Безопасность жизнедеятельности |
|  | **Лаборатории:** |
| 1 | Продавец непродовольственных товаров |
|  | **Мастерские:** |
| 1 | Продавец непродовольственных товаров |
| 2 | Оборудование |

**1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению**

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

**1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса**

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

**1.8 Формы аттестации**

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

**1.8.1 Текущий контроль успеваемости**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.2 Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

**1.8.3 Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

**2.Оценочные материалы**

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

**2.1. Текущий контроль**

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

В программе необходимо представить описание требования   
к проведению текущей аттестации, критерии оценивания.

**2.2. Промежуточная аттестация**

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

**2.3. Итоговая аттестация**

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

**Критерии оценивания:** Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен.