

Согласовано

С предприятием-работодателем  
ООО «Успех»

А.Х. Аласханов



ФГБОУ ВО «~~Г~~  
нефтян

Грозненский  
государственный  
технический уни  
верситет имени  
академика М.Д. М

Утверждаю  
Первый проректор  
государственный  
верситет имени  
Миллионщикова»  
И.Г. Гайрабеков

20.02.24 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
– ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ  
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР**

Квалификация – продавец продовольственных товаров –  
продавец непродовольственных товаров – контролер –  
кассир

Форма обучения – очная

Год начала реализации – 2024

Грозный – 2024 г.

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	.....
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	.....
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	.....
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	.....
4.1. Общие компетенции	.....
4.2. Профессиональные компетенции	.....
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	.....
5.1. Учебный план	.....
5.2. Календарный учебный график	.....
5.3. Рабочая программа воспитания	.....
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	.....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	.....
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	.....
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	.....
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	.....
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	.....
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации</b>	.....
<b>Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 3. Рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 4. Содержание ГИА</b>	

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец-контролер-кассир, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 18.04.2022 г. № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701101 Продавец, контролер-кассир».

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 29.12.22 г.);

– 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 18.04.2022 г. № 723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701101 Продавец, контролер-кассир»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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»;

– Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 N 534 «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 ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Мастер общестроительных работ.

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

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: контролер-кассир - 1856 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: контролер-кассир - 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. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Продажа непродовольственных товаров	Продажа непродовольственных товаров
Продажа продовольственных товаров	Выполнение арматурных работ
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять правила делового этикета</p> <p>поддерживать деловую репутацию</p> <p>соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении</p> <p>пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p> <p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>налаживать контакты с партнерами</p> <p>организовывать рабочее место</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>этику деловых отношений</p> <p>основы деловой культуры в устной и письменной форме</p> <p>нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>основные правила этикета</p> <p>основы психологии производственных отношений</p> <p>основы управления и конфликтологии</p>
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять правила делового этикета</p> <p>поддерживать деловую репутацию</p> <p>соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении</p> <p>пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p> <p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>налаживать контакты с партнерами</p> <p>организовывать рабочее место</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>этику деловых отношений</p> <p>основы деловой культуры в устной и письменной форме</p> <p>нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p>

		основные правила этикета
		основы психологии производственных отношений
		основы управления и конфликтологии
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<b>Умения:</b>
		применять правила делового этикета
		поддерживать деловую репутацию
		соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении
		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
		<b>Знания:</b>
		этику деловых отношений
		основы деловой культуры в устной и письменной форме
		нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке
		основные правила этикета
		основы психологии производственных отношений
основы управления и конфликтологии		
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<b>Умения:</b>
		применять правила делового этикета
		поддерживать деловую репутацию
		соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении
		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
		<b>Знания:</b>
		этику деловых отношений
		основы деловой культуры в устной и письменной форме
		нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке
		основные правила этикета
		основы психологии производственных отношений
основы управления и конфликтологии		
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в	<b>Умения:</b>
		применять правила делового этикета
		поддерживать деловую репутацию

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении</p> <p>пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p> <p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>налаживать контакты с партнерами</p> <p>организовывать рабочее место</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>этику деловых отношений</p> <p>основы деловой культуры в устной и письменной форме</p> <p>нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>основные правила этикета</p> <p>основы психологии производственных отношений</p> <p>основы управления и конфликтологии</p>
ОК 06	<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять правила делового этикета</p> <p>поддерживать деловую репутацию</p> <p>соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении</p> <p>пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p> <p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>налаживать контакты с партнерами</p> <p>организовывать рабочее место</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>этику деловых отношений</p> <p>основы деловой культуры в устной и письменной форме</p> <p>нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>основные правила этикета</p> <p>основы психологии производственных отношений</p> <p>основы управления и конфликтологии</p>
ОК 07	<p>Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять правила делового этикета</p> <p>поддерживать деловую репутацию</p> <p>соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении</p> <p>пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p> <p>выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке</p> <p>налаживать контакты с партнерами</p> <p>организовывать рабочее место</p>

		<b>Знания:</b>
		этику деловых отношений
		основы деловой культуры в устной и письменной форме
		нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке
		основные правила этикета
		основы психологии производственных отношений
		основы управления и конфликтологии
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<b>Умения:</b>
		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 (специальности)
		<b>Знания:</b>
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)
		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	<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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 торговом-технологическом оборудовании	<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно- шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно- бытового назначения)
		оценивать качество по органолептически м 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
		<b>Знания:</b>
		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		<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно- меховых, овчинно- шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно- косметических, культурно- бытового назначения)
		оценивать качество по органолептически м 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
		<b>Знания:</b>
		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 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей		<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
	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
		<b>Знания:</b>
		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.	<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>

		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
	ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку	<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
	ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов		<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию		<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>

	торгово-технологического оборудования.	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
		<b>Знания:</b>
		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	
	ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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
		<b>Практический опыт:</b>
		обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
		<b>Умения:</b>
		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
	ПК 2.7. Изучать спрос покупателей	

		<p>использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно- кассовое оборудование</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров</p> <p>особенности пищевой ценности пищевых продуктов</p> <p>ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p>показатели качества различных групп продовольственных товаров</p> <p>дефекты продуктов</p> <p>особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров</p> <p>классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования</p> <p>технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию</p> <p>устройство и принципы работы оборудования</p> <p>типовые правила эксплуатации оборудования</p> <p>нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования</p> <p>Закон о защите прав потребителей</p> <p>правила охраны труда</p>
<p>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</p>	<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями</p>	<p><b>Практический опыт:</b> эксплуатации контрольно - кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям</p> <p>соблюдать правила техники безопасности</p> <p><b>Знания</b></p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей</p> <p>типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации</p> <p>классификацию устройства ККТ</p> <p>основные режимы ККТ</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p>

		правила оформления документов по кассовым операциям	
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков		<b>Практический опыт:</b> эксплуатации контрольно - кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей	
		<b>Умения:</b>	
		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	
		<b>Знания</b>	
		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		<b>Практический опыт:</b> эксплуатации контрольно - кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей
			<b>Умения:</b>
		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	
		<b>Знания</b>	
		документы, регламентирующие применение ККТ	
		правила расчетов и обслуживания покупателей	

		<p>типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации</p> <p>классификацию устройства ККТ</p> <p>основные режимы ККТ</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям</p>
	<p>ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям</p>	<p><b>Практический опыт:</b> эксплуатации контрольно - кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ</p> <p>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков</p> <p>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ</p> <p>оформлять документы по кассовым операциям</p> <p>соблюдать правила техники безопасности</p> <p><b>Знания</b></p> <p>документы, регламентирующие применение ККТ</p> <p>правила расчетов и обслуживания покупателей</p> <p>типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации</p> <p>классификацию устройства ККТ</p> <p>основные режимы ККТ</p> <p>особенности технического обслуживания ККТ</p> <p>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета</p> <p>правила оформления документов по кассовым операциям</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<p><b>Практический опыт:</b> эксплуатации контрольно - кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять подготовку ККТ различных видов</p> <p>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах</p> <p>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ</p>



		распознавать платежеспособность государственных денежных знаков
		осуществлять заключительные операции при работе на ККТ
		оформлять документы по кассовым операциям
		соблюдать правила техники безопасности
		<b>Знания</b>
		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. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Учебный план, включает перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, их трудоемкость и последовательность изучения, а также разделы практик.

Учебный план размещен на сайте Университета (<https://gstou.ru/>).

Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы по профессии, который соответствует результатам освоения пяти профессиональных модулей, входящих в основную образовательную программу среднего профессионального образования.

5.1.2. Календарный учебный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Календарный учебный график составляется на весь период обучения, соответствует ФГОС СПО по профессии и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени.

Календарный учебный график размещен на сайте Университета (<https://gstou.ru/>).

### 5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. 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, 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.

## **РАЗДЕЛ 6. 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:**

Деловой культуры;  
Бухгалтерского учета;  
Организации и технологии розничной торговли;  
Санитарии и гигиены;  
Охраны труда и безопасности жизнедеятельности.

##### **Лаборатории:**

Лаборатория торгово-технологического оборудования.

##### **Мастерские:**

-

##### **Спортивный комплекс:**

Стадион широкого профиля

##### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
Актный зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, располагает 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 ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение кабинетов**

##### **Кабинет «Деловой культуры»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска ученическая	Доска ученическая, стандартная (1 шт.).
2	Рабочий стол преподавателя	Рабочий стол преподавателя, стандартный.
3	Стул преподавателя	Стул преподавателя.
4	Стол для обучающихся 2-местный	Стандартный.
5	Стул обучающего	Стандартный.
6	Шкаф для хранения комплексного методического обеспечения	Стандартный.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска магнитно-маркерная	Поверхность магнитно-маркерная.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер (системный блок, ЖК монитор, клавиатура, мышка)	Компьютер Micro-Star H310M / DDR4 8GB / SSD 250GB / ATX
2	Интерактивная доска	Стандартная
3	Акустические колонки	Питание - USB порт.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
2	Комплект учебно-методической документации	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	

### Кабинет «Бухгалтерского учета»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска ученическая	Доска ученическая, стандартная (1 шт.).
2	Рабочий стол преподавателя	Рабочий стол преподавателя, стандартный.
3	Стул преподавателя	Стул преподавателя.
4	Стол для обучающихся 2-местный	Стандартный.
5	Стул обучающего	Стандартный.
6	Шкаф для хранения комплексного методического обеспечения	Стандартный.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска магнитно-маркерная	Поверхность магнитно-маркерная.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер (системный блок, ЖК монитор, клавиатура, мышка)	Компьютер Micro-Star H310M / DDR4 8GB / SSD 250GB / ATX
2	Интерактивная доска	Стандартная
3	Акустические колонки	Питание - USB порт.

<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
2	Комплект учебно-методической документации	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	-	

### **Кабинет «Организации и технологии розничной торговли»**

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска ученическая	Доска ученическая, стандартная (1 шт.).
2	Рабочий стол преподавателя	Рабочий стол преподавателя, стандартный.
3	Стул преподавателя	Стул преподавателя.
4	Стол для обучающихся 2-местный	Стандартный.
5	Стул обучающего	Стандартный.
6	Шкаф для хранения комплексного методического обеспечения	Стандартный.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска магнитно-маркерная	Поверхность магнитно-маркерная.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер (системный блок, ЖК монитор, клавиатура, мышка)	Компьютер Micro-Star H310M / DDR4 8GB / SSD 250GB / ATX
2	Интерактивная доска	Стандартная
3	Акустические колонки	Питание - USB порт.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
2	Комплект учебно-методической документации	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	-	

### Кабинет «Санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска ученическая	Доска ученическая, стандартная (1 шт.).
2	Рабочий стол преподавателя	Рабочий стол преподавателя, стандартный.
3	Стул преподавателя	Стул преподавателя.
4	Стол для обучающихся 2-местный	Стандартный.
5	Стул обучающего	Стандартный.
6	Шкаф для хранения комплексного методического обеспечения	Стандартный.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска магнитно-маркерная	Поверхность магнитно-маркерная.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер (системный блок, ЖК монитор, клавиатура, мышка)	Компьютер Micro-Star H310M / DDR4 8GB / SSD 250GB / ATX
2	Интерактивная доска	Стандартная
3	Акустические колонки	Питание - USB порт.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
2	Комплект учебно-методической документации	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	

### Кабинет «Охраны труда и безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска ученическая	Доска ученическая, стандартная (1 шт.).
2	Рабочий стол преподавателя	Рабочий стол преподавателя, стандартный.

3	Стул преподавателя	Стул преподавателя.
4	Стол для обучающихся 2-местный	Стандартный.
5	Стул обучающего	Стандартный.
6	Шкаф для хранения комплексного методического обеспечения	Стандартный.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Доска магнитно-маркерная	Поверхность магнитно-маркерная.
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер (системный блок, ЖК монитор, клавиатура, мышка)	Компьютер Micro-Star H310M / DDR4 8GB / SSD 250GB / ATX
2	Интерактивная доска	Стандартная
3	Акустические колонки	Питание - USB порт.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Наглядные пособия	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
2	Комплект учебно-методической документации	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	-	

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

##### Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Рабочие места	Согласно технической документации
2	Формулярные и каталожные шкафы	Согласно технической документации
3	Места для работы с периодикой и каталогами	Согласно технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации	Компьютер в сборе: Процессор тактовая частота - 4.8 ГГц; количество ядер – не менее 8, ОЗУ 32GB, SSD 500Gb, HDD 2Tb, Видеоадаптер не менее 6 Gb ОЗУ, БП 750 Вт,

		клав., мышь, монитор 27"
2	Проектор	Интерактивная панель, Диагональ 75", с операционной системы
3	Экран	Интерактивная панель, Диагональ 75", с операционной системы
4	Коммутатор интернет	10 портов
5	Точка доступа Wi-Fi	стандарт 802.11 ac

### Актовый зал

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Места для обучающихся, педагогов	Согласно технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации	Компьютер в сборе: Процессор тактовая частота - 4.8 ГГц; количество ядер – не менее 8, ОЗУ 32GB, SSD 500Gb, HDD 2Тб, Видеоадаптер не менее 6 Gb ОЗУ, БП 750 Вт, клав., мышь, монитор 27"
	Проектор;	Интерактивная панель, Диагональ 75", с операционной системы
	Экран	Интерактивная панель, Диагональ 75", с операционной системы
<b>Дополнительное оборудование</b>		
Звуковоспроизводящее оборудование, Микрофоны		

### 6.1.2.3 Оснащение лабораторий (мастерских)

#### Лаборатория «Торгово-технологического оборудования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Доска ученическая	Стандартная
2	Рабочий стол преподавателя	Стандартный
3	Стул преподавателя	Стандартный
4	Стол для обучающихся 2-местный	Стандартный
5	Стул обучающего	Стандартный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф для хранения комплексного методического обеспечения	Стандартный

<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер/ноутбук	Персональный компьютер: процессор 2,9 ГГц (4,1 ГГц, в режиме Turbo). Оперативная память: 15 ГБ, DDR4, DIMM; Диски: SSD 512 ГБ. Ноутбук: Экран: 14"; 1920x1080; IPS; Процессор: 1.6 ГГц (4.2 ГГц, в режиме Turbo) Оперативная память: 8ГБ DDR4 2400МГц; Диск: SSD
2	Система визуализации (интерактивная доска)	Разрешение - 32768 x 32768, Формат экрана - 16:9, Диагональ экрана, дюймы - 137", Соотношение сторон - 16:9, Разъемы - HDMI 1.4 in*1PC USB 3.0*2(Туре А) / Android USB 2.0*1(Туре А)
3	Проектор	Проекция DLP, Матрица LED, Разрешение 3840x2160 (UHD 4K)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Акустические колонки	Колонки – 6 Вт; проводной ПДУ; питание - USB порт.
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-методических материалов	Комплекты контрольных проверочных работ по дисциплинам, раздаточный материал по темам, наглядные пособия
2	Комплект учебно-методической документации	Комплект учебно-методической документации
3	Контрольно-кассовая техника	Стандартная
<b>Дополнительное оборудование</b>		
	-	

#### 6.1.2.4 Спортивный комплекс для дисциплины «Физическая культура»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Спортивный зал	Спортивный зал – специализированный (игровой – баскетбол, волейбол, футзал)
2	Тренажёрный зал	Тренажёрный зал с помещениями для лиц, проходящих тренировку, ведущих и контролирующих тренировку
3	Открытый стадион широкого профиля	Учебный объект, включающий в себя открытые площадки и сооружения, оснащенный материально-техническими и учебно-методическими средствами обучения, а также оборудованный необходимыми техническими

		устройствами и инвентарем, которые предназначены для организации и проведения учебно-тренировочного процесса и соревнований по различным видам спорта
<b>Дополнительные помещения</b>		
1	Тренерская	Комната тренера
2	Мужская и женская раздевалка с душевыми	Помещения, оборудованные личными шкафчиками для обучающихся и душевыми комнатами
3	Преподавательская	Кабинет преподавателя, оснащенный рабочими местами и канцелярскими стеллажами
4	Склад спортивного инвентаря	Складское помещение для хранения спортивного инвентаря
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Мячи волейбольные	Мяч волейбольный V300W FIVB NEW. Окружность мяча 65-67 см, вес от 260 до 280 грамм.
2	Мячи баскетбольные	Баскетбольный мяч, размер мяча 7. Тренировочный, для зала
3	Скакалки	Скакалка, предназначенная для прыжков с высокой интенсивностью оборотов. Длина: 274 см
4	Обручи	Обруч стальной гимнастический d 900мм, стандартный, вес 900 г, разноцветный
5	Шведская лестница	Габаритные размеры ДхШхВ(мм): 1600x150x2700. Количество одновременно занимающихся: 2 чел.
6	Гимнастические маты	<a href="#">Мат гимнастический 2x1x0,1м</a> . По общему покрытию площадки
7	Гантели	Гантели разборные, с обрезиненной ручкой. Длина гантели: 370 мм. Длина ручки: 130 мм.
8	Гири	Гири спортивные: 8 кг; 16кг; 24 кг; 32 кг.
9	Секундомер	Модель СОСпр-2б-2-000 оснащена 60-секундной шкалой с ценой деления 0,2 сек. и 60-минутным счетчиком с ценой деления 1 мин.

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области организационно-технологического процесса обслуживания покупателей, продажи товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## **6.2. Требования к практической подготовке обучающихся**

6.2.1. Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих 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 рабочих.

6.2.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.2.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении всех видов практики 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;

– включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.2.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.2.5. Практическая подготовка организована 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).

6.2.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме защиты выпускной квалификационной работы).

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Воспитание обучающихся при освоении основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

6.4.1. 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: организационно-технологический процесс

обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского и промышленного назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации 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 защиты выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Продавец, контролер-кассир.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для написания защиты выпускной квалификационной работы.