

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель итоговой  
аттестации

Директор ООО «Яковлева»

Т.В. Яковлева

«01» 12 2022 г.



Директор  
ГАПОУ МО «МИК»

Г.С.Шатило

«07» декабря 2022 г.

A handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Г.С. Шатило', written over the date '07 декабря 2022 г.'.

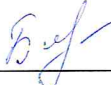
**ПРОГРАММА**  
**итоговой аттестации**  
**по программе профессионального обучения**  
**17353 «Продавец продовольственных товаров»**

Мурманск  
2022

Программа итоговой аттестации составлена в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Программа итоговой аттестации выпускников по программе профессионального обучения 17353 «Продавец продовольственных товаров» рассмотрена на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания.

Протокол № 4 от «25» ноября 2022 г.

Руководитель МК СОиОП  /Бокова Н.А./

СОГЛАСОВАНО:

Зам. дир. по УМР  /Семенова С.А./

## Общие положения

1.1. Программа итоговой аттестации выпускников ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих отраслей экономики Российской Федерации», а также Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо от 22.04.2015 г № 06-443 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров) и другими законодательными актами РФ в области образования.

1.2. В ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» освоение программы профессионального обучения 17353 Продавец продовольственных товаров завершается обязательной итоговой аттестацией выпускников в форме квалификационного экзамена.

1.3. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4. 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.



1.5. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.6. Объем времени на проведение квалификационного экзамена, в рамках программы профессионального обучения 17353 Продавец продовольственных товаров, устанавливается следующим образом:

- на выполнение практической квалификационной работы 17353 Продавец продовольственных товаров отводится 4 часа;

- на защиту практической квалификационной работы отводится до 20 минут.

1.7. Итоговая аттестация выпускников 17353 Продавец продовольственных товаров проводится в сроки, предусмотренные графиком проведения итоговой аттестации выпускников ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж».

1.8. Программа итоговой аттестации выпускников 17353 Продавец продовольственных товаров доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до итоговой аттестации.

1.9. К итоговой аттестации на основании решения педагогического совета, приказом директора ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж», допускаются выпускники, освоившие компетенции при изучении теоретического материала и прошедшие учебную и производственную практики. Выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых профессиональных результатах: дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии.

### **Порядок подготовки и проведения практической квалификационной работы**

2.1. Выполнение практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями.

2.2. Темы практических квалификационных работ разрабатываются

педагогическими работниками ГАПОУ МО «МИК» с учетом интересов работодателей, рассматривается на заседании методической комиссии сферы обслуживания и общественного питания, согласовывается с работодателями, рассматривается на педагогическом совете и утверждается приказом по колледжу.

2.3. Количество работ в перечне должно быть больше количества выпускников в группе.

2.4. Темы практических квалификационных работ доводятся до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации выпускников по программе профессионального обучения 17353 Продавец продовольственных товаров.

2.5. Обязательным требованием для практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию программы профессионального обучения 17353 Продавец продовольственных товаров.

2.6. Практическая квалификационная работа 17353 Продавец продовольственных товаров проводится по освоенным профессиональным модулям:

- ПМ.01 «Продажа продовольственных товаров»

- ПМ.02 «Торговое оборудование и расчёты с покупателями»

2.7. Содержание практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать уровню 2-3 квалификационного разряда, в зависимости от подготовленности выпускника.

2.8. Практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 2 июля 2013 года № 513.

2.9. Выполненная практическая квалификационная работа оценивается

аттестационной комиссией на:

отлично;

хорошо;

удовлетворительно;

неудовлетворительно.

2.10. В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПМ.01 «Продажа продовольственных товаров»

ПК 2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже размещение и выкладку.



ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их и пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучить спрос покупателей.

ПМ.02 «Торговое оборудование и расчёты с покупателями»

ПК 3.1. Выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

2.11. Для оценки уровня освоения профессиональных компетенций выпускников, мастером производственного обучения, ответственным за проведение практических квалификационных работ собираются и предоставляются членам аттестационной комиссии следующие документы:

1. Протоколы экзаменов.
2. Сводная ведомость дисциплин теоретического обучения.
3. Дневники производственной практики.
4. Характеристики с места прохождения производственной практики.
5. Характеристика мастера производственного обучения и классного руководителя (устная).
6. Аттестационные листы с места производственной практики.
7. Информационный лист группы.
8. Протокол итоговой аттестации.
9. Приказ о допуске к итоговой аттестации: обучающийся, выполнивший все требования обучения и допущенный к итоговой аттестации, подтверждает освоение общих компетенций

Перечень практических квалификационных работ  
по программе профессионального обучения «17353 Продавец  
продовольственных товаров»

№ п.п.	Наименование тем	Уровень сложности	Время на выполнение работы (час)
1	Фасовка и взвешивание круп и макаронных изделий, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
2	Фасовка и взвешивание овощей и фруктов, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
3	Приемка хлебобулочных изделий по накладной, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
4	Выкладка ликероводочных изделий по ассортименту и соблюдение правил продажи алкогольных напитков	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
5	Правила продажи ликероводочных изделий, и выкладка в торговом зале крепких алкогольных напитков	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
6	Фасовка и взвешивание меда, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
7	Фасовка и взвешивание сахарных изделий в разных видах упаковки, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
8	Фасовка и взвешивание мучных изделий в разных видах упаковки, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
9	Товарная выкладка пирожных и тортов	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
10	Товарная и декоративная выкладка шоколадных изделий	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
11	Приемка молочных товаров, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
12	Приемка сметаны, творога и творожных изделий, кисломолочных продуктов, выкладка в торговом зале	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
13	Выкладка в торговом зале диетических кисломолочных продуктов, сухих молочных продуктов	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
14	Приемка, товарная и декоративная выкладка мороженого	Продавец	4 часа



		продовольственных товаров - 2 разряд	
15	Фасовка и взвешивание, выкладка в торговом зале твердых и мягких сычужных сыров	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
16	Выкладка яиц, яичных продуктов по категориям и видам	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
17	Товарная выкладка масла сливочного и других пищевых жиров в холодильное оборудование магазина	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
18	Товарная выкладка растительного масла по видам и емкостям	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
19	Фасовка и взвешивание, выкладка в торговом зале мороженого мяса и мясных субпродуктов	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
20	Фасовка и взвешивание, выкладка в торговом зале мяса домашней птицы и пернатой дичи	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
21	Выкладка охлажденных и замороженных мясных полуфабрикатов	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
22	Фасовка и взвешивание, выкладка в торговом зале мясных копченостей, мясных консервов	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
23	Декоративная и товарная выкладка вареных, полукопченых и копченых колбас в охлаждаемых прилавках витринах	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
24	Выкладка охлажденной рыбы по сортам и видам в лотки с битым льдом, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий замороженных и охлажденных	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа
25	Выкладка вяленой и копченой рыбы, рыбных консервов и пресервов в торговом зале магазина	Продавец продовольственных товаров - 2 разряд	4 часа