

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-49336-2-25-45; E-mail: PU_Rodniki@mail.ru



Утверждаю
Директор ОГБПОУ «РПК»
В.В.Сумин
«17» декабря 2021г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Согласовано

Директор ООО «Нежность»

Надежин С.В.

«17» декабря 2021г.



Рассмотрена на педагогическом совете:
Протокол № 3 от «17» декабря 2021г.

г.Родники

2021 г.

Пояснительная записка

Формой государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) обучающихся, завершающих обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир является выпускная квалификационная работа (далее – ВКР).

Главной целью ВКР является выявление у выпускников уровня теоретических знаний, умений и навыков к решению профессиональных задач по соответствующей специализации, согласно:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 02.07.2021 г.) «Об образовании в Российской Федерации», статьи 59 «Итоговая аттестация»;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 (ред. от 28.08.2020 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (ред. от 10.11.2020 г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Государственного образовательного стандарта СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 723.

Обязательные требования - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1. Цели и задачи ГИА

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускником образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, готовности и способности решать профессиональные задачи.

К задачам ГИА относится выявление уровня освоения теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, уровня освоения общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО:

- 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).

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1. Осуществлять приемку 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 о 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-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и 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 по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

2. Структура ВКР

ВКР состоит из двух этапов:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР),
- защита письменной экзаменационной работы (далее ПЭР).

ВПКР должна предусматривать сложность работы не ниже 3-4 разряда по профессии рабочего.

ПЭР выполняется на основе изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. Объем работы должен составлять 20-40 страниц печатного текста (без приложений).

ПЭР включает следующие разделы.

1. Титульный лист.

2. Задание на выполнение ПЭР. (Составляется руководителем)
3. Содержание.
4. Введение.
5. Основная часть. Текст основной части при необходимости разделяется на разделы и подразделы.
6. Заключение. Здесь последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы о значимости данной товарной группы.
7. Список литературы.
8. Приложения.
9. Отзыв. (Составляется руководителем)

Оформление ПЭР

ПЭР должна быть набрана с применением печатающих и графических устройств, на одной стороне писчей бумаги формата А4 (210/ 297 мм). Шрифт на бумаге должен быть четким. Печатать деформированным и загрязненным шрифтом не допускается. Размер шрифта текста - 14; расстояние между строками - 1,5 интервал; поля: верхнее - 20 мм, правое - 10 мм, левое - не менее 20 мм, - нижнее - не менее 20 мм.

Страницы нумеруются. В число страниц включаются титульный лист, задание на ПЭР, содержание (номера на них не проставляются) и все последующие страницы, учитывая список литературы. Номер проставляется в середине нижнего поля каждой страницы.

Каждый раздел основной части начинается с новой страницы. Заголовок не должен быть последней строкой на странице. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят.

ПЭР может быть оформлена с помощью следующих видов переплѐта:

- переплѐт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплѐт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твѐрдый переплѐт.

3. Перечень тем ПЭР и ВПКР по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

№ п\п	Тема ПЭР	Тема ВПКР	Профессиональные модули, отражаемые в работе
1	Розничная продажа зерномучных товаров (крупы) и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей круп в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
2	Розничная продажа зерномучных товаров (макаронные изделия) и расчеты с покупателями на предприятиях торговли..	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей макаронных изделий в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
3	Розничная продажа хлеба и хлебобулочных изделий и расчеты с покупателями на	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей хлебобулочных изделий в магазинах розничной	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-

	расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	товаров в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
14	Розничная продажа молочных товаров (кисломолочные продукты) и расчеты с покупателями	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей кисломолочных продуктов в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями товаров
15	Розничная продажа мясных товаров и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей мясных товаров в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
16	Розничная продажа сувениров и изделий народных художественных промыслов и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей сувениров и изделий народных художественных промыслов в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
17	Розничная продажа мороженой рыбы и рыбного филе и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей мороженой рыбы и рыбного филе в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
18	Розничная продажа вкусовых товаров (алкогольные напитки) и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей алкогольных напитков в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
19	Розничная продажа культурно-бытовых товаров (средства оргтехники) и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей средств оргтехники в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники.	ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
20	Розничная продажа рыбных консервов и пресервов и расчеты с покупателями на предприятиях торговли.	Обслуживание, консультирование, расчет покупателей рыбных консервов и пресервов в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

4. Организация и проведение ГИА

ГИА осуществляется государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), в состав которой входят: председатель, заместитель председателя, не менее 3 членов комиссии, лица относящиеся к преподавательскому составу колледжа, а также назначается секретарь ГЭК.

Заседание ГЭК считается правомочным, если в нем участвуют не менее двух третей от числа членов ГЭК. Заседания ГЭК проводятся председателем, а в случае его отсутствия - заместителем председателя ГЭК.

В ГЭК представляется:

- приказ об утверждении ГЭК;
- приказ о допуске к ГИА;
- сводная ведомость успеваемости;
- программа ГИА;
- протокол защиты ВКР.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых испытаний, выпускнику присваиваются квалификации: Контролер-кассир, Продавец непродовольственных товаров, Продавец продовольственных товаров и выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

График выполнения ПЭР по разделам

№	Наименование разделов ПЭР	Сроки выполнения, в днях	Сроки выполнения раздела
1	Введение (продовольственная и непродовольственная группа товаров)	4	03.05.2021
2	1. Продажа продовольственных и непродовольственных товаров (классификация и ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров; требования к качеству товаров; требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и правилам хранения; правила продажи товаров; правила приемки товаров по количеству и качеству; подготовка товаров к продаже).	15	18.05.2021
3	2. Параметры и режим ведения процесса при продаже продовольственных и непродовольственных товаров.	7	25.05.2021
4	3. Используемое оборудование, инструменты при работе на весоизмерительном, торговом и холодильном оборудовании; при работе на контрольно-кассовых машинах. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте продавца.	4	29.05.2021
5	Заключение	2	01.06.2021
6	Составление списка используемой литературы	4	05.06.2021
7	Подготовка отзыва, предварительная защита, оформление приказа о допуске к защите ВКР	6	до 11.06.2021

Предварительная защита проводится на завершающем этапе выполнения ПЭР в форме отчета выпускника о степени реализации полученного задания. Срок проведения с 02.06.2021 г. по 07.06.2021 г.

Завершенная работа предоставляется не менее чем за 10 дней до защиты для получения отзыва руководителя.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную ПЭР, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;

- письменный отзыв руководителя;

В ходе подготовки к защите ПЭР составляется текст доклада совместно с руководителем, который должен содержать:

- полное наименование темы ПЭР;
- цели и задачи ПЭР;
- характеристику объекта;
- выводы о практической целесообразности и экономической эффективности ПЭР в целом.

Защита ПЭР проводится в виде доклада в течение 15 минут (продажа непродовольственных и продовольственных товаров в магазинах розничной торговой сети с применением контрольно-кассовой техники) в соответствии с темой ВКР. Во время защиты рекомендуется пользоваться планом доклада или презентацией.

После доклада зачитывается отзыв руководителя.

Выпускнику предоставляется право дать ответы на замечания, отмеченные руководителем. Докладчику могут быть заданы вопросы, как по теме ПЭР, так и из области профессиональной деятельности. Полнота и глубина ответов выпускника в значительной мере влияет на оценку защиты ПЭР.

Результаты защиты обсуждаются на закрытом заседании ГЭК, при этом оцениваются:

- доклад выпускника по каждому разделу ПЭР;
- соответствие выполненных работ показателям оценки результатов;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решение об итоговой оценке принимается ГЭК как среднеарифметическое оценок, выставленных всеми членами ГЭК.

В случае спорных ситуаций решение принимается председателем ГЭК.

5. Критерии оценки

5.1. Уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, приобретённых умений, позволяющих выполнять практические задания, решать профессиональные задачи:

- вести процесс обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;
- вести процесс обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.
- вести процесс эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей

5.2. Уровень освоения обучающимися теоретического материала по профессии:

- знает факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;
- знает классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
- знает показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и

хранение непродовольственных товаров.

- знает назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
- знает назначение, классификацию торгового инвентаря;
- знает назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
- знает устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
- знает закон о защите прав потребителей;
- знает правила охраны труда.
- знает классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- знает особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- знает ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- знает показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- знает дефекты продуктов;
- знает особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- знает классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- знает технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- знает устройства и принципы работы оборудования;
- знает типовые правила эксплуатации оборудования;
- знает нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- знает документы, регламентирующие применение ККТ;
- знает правила расчёта и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- знает классификацию устройства ККТ;
- знает основные режимы ККТ;
- знает особенности технического обслуживания ККТ;
- знает признаки платёжеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта;
- знает правила оформления документов по кассовым операциям.
- умеет идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения).

5.3. Уровень сформированности умений по профессии:

- умеет оценивать качество по органолептическим показателям;
- умеет консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- умеет расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- умеет идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- умеет производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- умеет производить взвешивание товаров отдельных товарных групп.
- умеет идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- умеет устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- умеет оценивать качество по органолептическим показателям;
- умеет распознавать дефекты пищевых продуктов;
- умеет создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- умеет рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- умеет производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- умеет использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно - кассового оборудование;
- умеет осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- умеет работать на ККТ различных видов: автономных пассивных системах, активных системах (компьютеризированных кассовых машинах - РОБ терминалах), фискальных регистраторах;
- умеет устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- умеет оформлять документы по кассовым операциям;
- умеет соблюдать правила техники безопасности.

Критерии оценки ВПКР

Объективные критерии оценивания работы:

- соответствие форменной одежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса продажи;
- соблюдение чистоты рабочего места вовремя и после процесса продажи;
- знание классификации и ассортимента различных товарных групп непродовольственных и продовольственных товаров;
- знание особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп непродовольственных и продовольственных товаров.

Субъективные критерии оценивания работы:

- навыки работы с торгово-технологическим оборудованием;
- навыки работы консультирования покупателей;
- навыки работы обслуживания и расчета покупателей

Объективные критерии оценивания результата работы (презентация):

- фасовка и взвешивание товаров;
- упаковка товаров;
- подсчёт стоимости покупки;
- обслуживание и расчёт с покупателем на ККМ.

Субъективные критерии оценивания результата работы (презентация):

- визуальное впечатление (оценивание качества товара);
- выявление дефектов товара;
- идентифицирование товара;
- расшифровка маркировки товара;
- анализ показателей ассортимента товара.

Критерии оценки выполнения и защиты ПЭР

- актуальность и обоснование выбора темы;
- степень завершенности работы;
- объем и глубина знаний по теме;
- достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов;

- наличие материала, подготовленного к практическому использованию и усвоенные практические навыки;
- применение новых технологий;
- качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора);
- культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию;
- ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы;
- демонстрация практических навыков в соответствии с показателями оценки результатов;
- своевременное выполнение письменной экзаменационной работы.

Уровень и качество подготовки выпускника оценивается по пятибалльной шкале.

Оценка **5 (отлично)** ставится выпускнику, если:

- соблюдены все правила оформления работы в соответствии с методическими рекомендациями;
- четко обозначена актуальность работы;
- содержание соответствует теме работы;
- обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы;
- обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе;
- практическая часть строится на выводах теоретической части;
- ответы на вопросы членов ГЭК четкие, краткие, правильные;
- в процессе защиты соблюдены логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией.

Оценка **4 (хорошо)** ставится выпускнику, если:

- имеются небольшие неточности в оформлении работы;
- обозначена актуальность работы;
- содержание соответствует теме работы;
- практическая часть строится на выводах теоретической части;
- ответы на вопросы членов ГЭК правильные, но содержат технические или терминологические ошибки;
- присутствует логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией.

Оценка **3 (удовлетворительно)** ставится выпускнику, если:

- допущено много нарушений в оформлении работы;
- актуальность работы либо не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- содержание работы не соответствует заявленной теме;
- обучающийся слабо ориентируется в понятиях, терминах, которые использует в своей работе;
- в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

Оценка **2 (неудовлетворительно)** ставится выпускнику, если:

- допущены грубые нарушения в оформлении письменной экзаменационной работы;
- обнаружено значительное непонимание темы;

- основная мысль не выражена;
- в ответах выпускника нет смыслового единства, связанности;
- выпускник не ориентируется в терминологии работы;
- отсутствует логика изложения материала.

Обучающиеся, выполнившие ВКР, но получившие при защите «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным защиту студентом той же ВКР, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через полгода.

6. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Состав апелляционной комиссии ОГБПОУ «РПК» утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК, и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор ОГБПОУ «РПК». Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из колледжа.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

7. Рекомендуемая литература

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 ФЗ-212, от 30.12.2001 ФЗ-196, от 22.08.2004 ФЗ-122, от 21.12.2004 ФЗ-171.

Основные источники:

1. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.15 № 55 с изменениями и дополнениями).
2. Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 400 с.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. - 3-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2015, — 336 с.
4. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. - 2-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 544 с.

Дополнительные источники:

1. Голубенко О.А., Новоплавская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 336 с

2. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров /Под ред. А.Н. Неверова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 368 с.
3. Журналы: Современная торговля, Коммерческий вестник

Интернет-ресурсы:

- 1 <http://www.uraledu.ru/node/23092>
- 2 <http://eor.edu.ru/>
- 3 www.ipkps.bsu.edu.ru/source/kafedra/prof07-08.asp
- 4 ou.tsu.ru/school/lucky/recomend.html

Бланк оформления графика к ВКР

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Родниковский политехнический колледж».

Профессия: 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Квалификация: Контролер-кассир

Продавец непродовольственных товаров

Продавец продовольственных товаров

Группа: _____

**График написания и оформления выпускной
квалификационной работы**

Ф.И.О. обучающегося _____

Тема выпускной квалификационной работы: _____

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Отметка руководителя о выполнении
1.	Подбор литературы, ее изучение и обработка. Составление библиографии по основным источникам	до «__» _____ 201__ г.	
2.	Составление плана ВКР и согласование его с руководством	до «__» _____ 201__ г.	
3.	Разработка и представление первой главы	до «__» _____ 201__ г.	
4.	Накопление, систематизация, анализ практических материалов	до «__» _____ 201__ г.	
5.	Разработка и представление второй главы	до «__» _____ 201__ г.	
6.	Согласование с руководителем выводов и предложений	до «__» _____ 201__ г.	
7.	Переработка (доработка) ВКР в соответствии с замечаниями	до «__» _____ 201__ г.	
8.	Разработка тезисов доклада для защиты	до «__» _____ 201__ г.	
9.	Ознакомление с отзывом и рецензией	до «__» _____ 201__ г.	
10.	Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии	до «__» _____ 201__ г.	

Студент: _____/_____/_____

Дата: «__» _____ 20 г.

Пример оформления титульного листа

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Родниковский политехнический колледж».

Работа допущена к защите

Зам. директора по УПР

_____ А.Н.Шанина

«___» _____ 20г.

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Выпускник: _____

Группа: _____

Профессия: _____

Мастер п/о: _____

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

Автор работы:

(Ф.И.О.)

(Подпись)

Руководитель:

(Ф.И.О.)

(Подпись)

(Ф.И.О.)

(Подпись)

Пример оформления задания на выпускную квалификационную работу

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Родниковский политехнический колледж».

Профессия: 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

Квалификация: Контролер-кассир
Продавец непродовольственных товаров
Продавец продовольственных товаров

Группа: _____

«Утверждаю»
Председатель МО

«___» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Студенту(ке) _____
(Ф.И.О.)

Тема: _____

Исходные данные к работе: _____

Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов):

Срок выдачи задания: «__» _____ 20__ г.

Срок сдачи задания: «__» _____ 20__ г.

Руководитель: _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

Пример оформления отзыва на ВКР

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Родниковский политехнический колледж».

**ОТЗЫВ
руководителя
на выпускную квалификационную работу**

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

На тему: _____

Руководитель должен изложить в отзыве:

1. актуальность темы исследования
2. особенности выбранных материалов и полученных решений (новизны используемых методов, оригинальность поставленных задач, уровень исследовательской части)
3. достоинства и недостатки ВКР
4. выделить вопросы наиболее интересно исследованные: определить научную и практическую значимость
5. степень инициативности, ответственности, самостоятельности и творчества принятия решений при написании выпускной работы
6. уровень теоретической подготовки выпускника
7. умение анализировать, обобщать, оформлять, делать практические выводы
8. знание основных концепций, подобранной литературы и использование других источников информации по избранной теме
9. владение применяемыми в сфере своей профессиональной деятельности компьютерными средствами
10. мнение о возможности практического использования материалов работы.

В заключении оценка не выставляется, а только указывается рекомендация к защите («*Рекомендуется к защите*», «*К защите не рекомендуется*»)

Руководитель: _____
(Подпись) (ФИО, должность)

«__» _____ 20 г.

Пример оформления содержания

Содержание.

Введение

Состояние рынка по продаже товаров

Глава 1. Классификация и товароведная характеристика (кондитерских изделий) товаров

1.1. Печенье

1.2. Пряники

1.3. Вафли

1.4. Торты и пирожные

Глава 2. Организационная характеристика розничного торгового предприятия

2.1. Характеристика розничного торгового предприятия

2.2. Организация безопасных условий в магазине

2.3. Весоизмерительное оборудование

2.4. Рекламно-информационное оформление магазина

2.5. Перечень источников поступления товаров

2.6. Организация материальной ответственности в магазине

Глава 3. Анализ торгово-технологического процесса продажи товаров

3.1. Организация приёмки товаров по количеству и качеству

3.2. Анализ хранения, размещения и выкладки (кондитерских) товаров

3.3. Особенности продажи (кондитерских) товаров

Заключение

Список использованных источников