

УТВЕРЖДАЮ  
ОГАПОУ «Старооскольский  
техникум технологий и дизайна»  
Директор С.В.Ткалич

«29» августа 2016 г.



СОГЛАСОВАНО  
Директор филиала АО «Корпорация  
«ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»  
(Должность, наименование  
предприятия и организации)

(Ф.И.О.)

«30» августа 2016 г.



Гордичук Ю.Н.

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления профессионального  
образования и науки департамента  
управления кадровой политики области

/А.Бучек /  
(Ф.И.О.)  
2016 г.



## ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир  
(наименование профессии)

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»  
(наименование образовательного учреждения)

филиал АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»  
(наименование предприятия)

на 2016-2019 года обучения

2016г.

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности/профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир,**

-рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности/профессии

**38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

-постановления Правительства Белгородской области от «18» марта 2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;

-постановления Правительства Белгородской области от «19» мая 2014г № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013г № 85-пп»

Организации - разработчики программы:

Профессиональная образовательная организация (далее ПОО)  
**ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»**

Предприятие/организация  
**филиал АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»**

Разработчики программы:

Ткалич Светлана Викторовна, директор ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Попова Наталья Александровна, начальник ОК филиала АО Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»

вр.ИО зам. директора по УПР ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна» титова Ирина Викторовна

Колесникова Римма Васильевна, преподаватель ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Гладкова Анна Николаевна, преподаватель ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ</b>	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	<b>20</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности/профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется в программах по профессиональной подготовке рабочих по профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров; 17353 Продавец продовольственных товаров; 12965 Контролер-кассир

#### *Цель программы:*

-качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в соответствии с ФГОС и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ППКРС в соответствии с ФГОС.

#### *Задачи программы:*

1. Организация и проведения дуального обучения обучающихся на предприятии:

1.1. Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС и рабочими программами профессиональных модулей;

1.2. Повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников;

1.3. Координация и адаптация учебно-производственной деятельности учреждений области к условиям производства на предприятии.

### 1.2. Требования к результатам освоения программы:

**Обучающийся должен уметь:**

#### **ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

1. идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных,

- хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения);
- 2.оценивать качество по органолептическим показателям;
- 3.консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;
- 4.расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;
- 5.идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций;
- 6.производить подготовку к работе весоизмерительного оборудования;
- 7.производить взвешивание товаров отдельных товарных групп;

### **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

- 1.идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- 2.устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- 3.оценивать качество по органолептическим показателям;
- 4.распознавать дефекты пищевых продуктов;
- 5.создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- 6.рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- 7.производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- 8.использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование;

### **ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

- 1.осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- 2.работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS 3.терминалах), фискальных регистраторах;
- 4.устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- 5.распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- 6.осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- 7.оформлять документы по кассовым операциям;
- 8.соблюдать правила техники безопасности;

**Обучающийся должен знать:**

#### **ПМ. 01 Продажа непродовольственных товаров**

- 1.факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

2. классификацию и ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров;
3. показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение непродовольственных товаров, назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;
4. назначение, классификацию торгового инвентаря;
5. назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
6. устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
7. Закон о защите прав потребителей;
8. правила охраны труда.

### **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

1. классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
2. особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
3. ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
4. показатели качества различных групп продовольственных товаров;
5. дефекты продуктов;
6. особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
7. классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
8. технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
9. устройство и принципы работы оборудования;
10. типовые правила эксплуатации оборудования;
11. нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
12. Закон о защите прав потребителей;
13. правила охраны труда

### **ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

1. документы, регламентирующие применение ККТ;
2. правила расчетов и обслуживания покупателей;
3. типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
4. классификацию устройства ККТ;
5. основные режимы ККТ;
6. особенности технического обслуживания ККТ;
7. признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
8. правила оформления документов по кассовым операциям

### **1. ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

ПК1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров

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

ПК1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

### **2. ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

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

ПК2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7 Изучать спрос покупателей.

### **3. ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

ПК 1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

**1.3. Количество часов на освоение программы:****1-3 курс**

Всего часов	В соответствии с ФГОС (ПМ+практика)	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
<b>Аудиторные часы</b>			-			
<i>из них:</i>						
часы теоретического обучения	228	228	-			
часы лабораторных работ	-	-	-			
часы практических занятий	292	292	-			
<b>Часы практики</b>				2	1	1
<i>из них</i>						
часы учебной практики	576	216	360	2	1	1
часы производственной практики	828	-	828			
<b>Всего</b>	<b>1924</b>	<b>736</b>	<b>1188</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

*(Таблицы формируются для групп нового набора по данной специальности/профессии. В заголовке таблицы указывается весь период обучения по данной специальности/профессии, например, 1-5 курс, 1-4 курс, 1-3 курс, 1 курс. В графе «Воспитательная работа ПОО» указывается количество часов, отведенное на проведение мероприятий в рамках дуального обучения)*



**Распределение  
учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся\***

№ п/п	Код и наименование МДК, практики	Обязательная учебная нагрузка		На дуальное обучение																							
				всего часов	из них		I курс						II курс						III курс						Всего часов		
		лабор.	практич.		1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр							
					теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.		
1	МДК 01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами	221		118	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	МДК 02.01. Розничная торговля непродовольственными товарами	172		102	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	127		72	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>ИТОГО ПО МДК</b>		<b>520</b>		<b>292</b>																							
	Учебная практика УП.01	180											180														180
	Учебная практика УП.02	216																									
	Учебная практика УП.03	180							180																		180
	Производственная практика ПП.01	180												180													180
	Производственная практика ПП.02	504																	180						324		504
	Производственная практика ПП.03	144								144																	144
<b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b>		<b>1404</b>							<b>324</b>				<b>180</b>					<b>180</b>							<b>324</b>		<b>1188</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>1924</b>																									

**Расчет коэффициента дуальности**

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 1924ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 0ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1188 ч.
4. Коэффициент дуальности\*\*:  $1188 \cdot 100 / 1924 = 61,7 \%$

(\*Распределение часов производится для группы нового набора на весь период обучения обучающихся данной группы; \*\*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле:  $([\text{строка 2}] + [\text{строка 3}]) \cdot 100\% / [\text{строка 1}]$ , где строка 2 - Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия; строка 3 - Практическое обучение на производстве (все виды практики); строка 1 - Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов			% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки		
1	2			3		
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2165			-		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	1924			100		
<b>в том числе в Учреждении:</b>	1 курс	2 курс	3 курс	1-курс	2-курс	3 курс
теоретические занятия	55	103	70	2,9	5,4	3,6
лабораторные занятия						
практические занятия	72	118	102	3,8	6,1	5,3
учебная практика	-	-	216	-	-	11,2
<b>в том числе на базе Предприятия:</b>						
теоретические занятия						
лабораторные занятия						
практические занятия						
учебная практика	180	180	-	9,4	9,4	-
производственная практика	144	180	504	7,4	9,4	26,1
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) в этой строке часы не указываются</i>	<i>выпускной квалификационной работы</i>					

#### 2.2. Положение о дуальном обучении (приложение 1).

Разрабатывается ПОО на основе постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов» и постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп» с учетом специфики реализации дуального обучения в конкретной образовательной организации и на производстве.

#### 2.3. Рабочий учебный план по профессии/специальности (приложение 2) .

Утвержденный директором профессиональной образовательной организации и согласованный с работодателем.

**2.4. Годовой календарный график (приложение 3).**

*Разрабатывается ПОО совместно с предприятием (организацией) в соответствии с установленной формой.*

**2.5. План мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках реализации дуального обучения (приложение 4).**

*Разрабатывается ПОО совместно с предприятием (организацией) в соответствии с установленной формой.*

**2.6. Договор об организации и проведении дуального обучения(приложение 5).**

*Составляется в соответствии с типовой формой договора об организации и проведении дуального обучения, представленной в постановлении Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с учетом изменений, представленных в постановлении Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».*

**2.7. Ученические договоры о дуальном обучении (приложение 6)**

*Составляются в соответствии с типовой формой ученического договора о дуальном обучении, представленной в постановлении Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с учетом изменений, представленных в постановлении Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».*

**2.8. Формы отчетности о прохождении дуального обучения (приложение 7).**

*Отчет о реализации дуального обучения за прошедший учебный год составляется ПОО в соответствии с установленной формой; оценочный материал разрабатывается ПОО самостоятельно..*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в профессиональной образовательной организации

– учебных кабинетов:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	бухгалтерского учета	1
2	организации и технологии розничной торговли	1
3	учебного магазина	1

– мастерских:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
1	-	-
2	-	-

– лабораторий:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1	товароведения продовольственных товаров	1
2	микробиологии, санитарии и гигиены	1

– спортивный комплекс\*:

№ п/п	Наименование спортивного комплекса	Количество
1	спортивный зал	1
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	1

*\*Для ПОО, реализующих программы подготовки специалистов среднего звена по направлению «Физическая культура», «Адаптивная физическая культура».*

– технических средств обучения\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		Учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	Итого
1	прилавки	3			3

2	витрины	2			2
3	горки	3			3
4	стеллажи	1			1
5	<u>Весы настольные циферблатные</u> РН-6Ц13у	1			1
6	<u>Весы электронные</u> в т.ч.	4			4
	«Штрих»	1			1
	«Мидл ТМ»	1			1
	«МТ 6 МГДА Олимп 2»	1			1
	«МТ-ER 322ФР»	1			1
7	торговый инвентарь	в ассортименте			
8	измерительный инвентарь	в ассортименте			
9	<u>Контрольно - кассовые аппараты</u> в т.ч.	6			6
	«ЭКР 2102К»	1			
	«ОКА -102К»	1			1
	«ОКА-600К»,	1			1
	«ШТРИХ-МИНИ-К»	1			1
	«Меркурий 130К» POS-система	1			1

– оборудования\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	итого
1	-мультимедийное оборудование(компьютер, проектор),	1			1
2	-лицензионное программное обеспечение.	1			1
3	-микрокалькуляторы	25			25
4	компьютеры	10			10

*\*\*Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п.*

**б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации**

Реализация программы требует наличия:

- площадей:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	Учебный класс	1

-производственных помещений:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
1	Овощной склад	1
2	Рыбный склад	1
3	Колбасный склад	1
4	Склад готовой продукции	1
5	Отдел рыбный	1
6	Отдел мясной	1
7	Отдел колбасный	1
8	Отдел кулинарии	1
9	Отдел кондитерский	1
10	Отдел молочный	1
11	Отдел ликеро-водочный	1
12	Отдел бытовой химии	1
13	Отдел овощной	1

-мастерских:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
	-	-
	-	-

-лабораторий:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
	-	-
	-	-

-оборудования, средств производства:

№ п/п	Наименование оборудования/средств производства	Количество				итого
		цех	комплекс	Мастерские, рабочие места мастерских	Лабораторий и рабочих мест лабораторий	

1	Холодильный шкаф типа ШХ-0,4;					2
2	Холодильный шкаф типа ШХ-1,0;					2
3	Морозильники завода «Атлант»					7
4	Холодильные витрины типа ВХС 2-3,15ВМ					6
5	Холодильные прилавки типа ПХС					12
6	Холодильная камера ХКН					2
7	Холодильная камера ХКС					2
8	Прилавок-витрина типа ПВХС -1-0,4					4
9	Прилавок-витрина типа «Пингвин - ВС»					4
10	Весы электронные «Лидер»					7
11	Весы электронные ВЕ – 15ТЕ.2					2
12	Весы электронные «ШТРИХ»					5
13	Товарные весы типа РП-150Ц-13					4
14	Тележка механическая					8
15	Тележка грузовая					12
16	Электроштабелеукладчики					4
17	Электроподъёмники					3
18	Электропогрузчики					3
19	Контрольно - кассовое оборудование современных типов модификации «Ока» с электронной индикацией					25

\*\*\* Указать количество оборудования и средств производства в цехе, комплексе, мастерских/ на рабочих местах мастерских, лабораториях/ на рабочих местах лабораторий, необходимое для реализации программы дуального обучения.

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения)\*:

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современный рынок товаров, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами товаров и торгового оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

*\* Информация об образовании, стаже работы (для преподавателей и мастеров производственного обучения) и разряде (для мастеров производственного обучения)*

Требования к квалификации наставников\*\*:

Профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

*\*\* Информация об образовании, квалификации, стаже работы и разряде*

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения:

-Гордичук Юлия Николаевна, директор филиала ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»  
(должность)

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте:

инженер по ТБ ЗАО Корпорация «ГРИНН»  
(должность)  
Гипермаркет «Линия»

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: Попова Наталья Александровна, начальник ОК ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»  
(должность)

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (не старше 5 лет):

№ п/п	Наименование Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Розничная торговля продовольственными товарами Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. -М.: Издательский центр «Академия», 2011.	25 шт
2	Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Неверов А.Н. и др. М.:Профобр. Издат, 2010	25 шт



3	Технология розничной торговли Памбухчиянц О.В. -: Учебник,-9-е изд., перераб. и доп.-М.:, 2011	25 шт
4	Товароведение непродовольственных товаров Моисеенко Н.С.. – Ростов - на- Дону, «Феникс», 2011	25 шт
5	Товароведение продовольственных товаров Тимофеева В.А.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2010.	25 шт
6	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Новикова А.М. и др. М.:ПрофОбрИздат, 2010	25 шт
7	Товароведение продовольственных товаров (практикум). Никифорова Н.С. М.: АКАДЕМИА, 2011.-	25 шт
8	Основы товароведения. Муравина И.В. М.: АКАДЕМИА, 2010.-	25 шт

Дополнительные источники (в т.ч. периодические издания по профилю специальности/профессии):

№ п/п	Наименование Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Товароведение бытовых электротехнических товаров. Васильева Н.О. М.: Издательский центр «Академия», 2010	25 шт
2	Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. Вилкова С.А. - М.: Деловая литература, 2010	25 шт
3	Ситуационные задачи по товароведению непродовольственных товаров. Сергеева Н.И. - М.: ОЦПКРТ, 2012	25 шт
4	Справочник товароведа непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988-1990	25 шт
5	Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг Марочкина Ю.Н.. М.: Омега, 2012.	25 шт
6	Права потребителя Гришаев С.П.. М.: Норма, 2010.	25 шт
7	Справочник продавца Рубцова Л.И.- Ростов-на-Дону.: Феникс,2010.	25 шт
8	Продавец, контролер-кассир Козюмина Н.С.. – М.: «Дашков и К»,2010	25 шт

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	<a href="http://www.потребитель.net">http://www.потребитель.net</a>	<a href="http://www.потребитель.net/pravila_prodazhi_neprodovolstvennyh_tovarov_-_obs.html">http://www.потребитель.net/pravila_prodazhi_neprodovolstvennyh_tovarov_-_obs.html</a> ;

2	<a href="http://blankinew.narod.ru">http://blankinew.narod.ru</a>	<a href="http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html">http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html</a> ;
3	<a href="http://www.znaytovar.ru">http://www.znaytovar.ru</a>	<a href="http://www.znaytovar.ru/tema7.html">http://www.znaytovar.ru/tema7.html</a> .
4	<a href="http://www.pntdoc.ru">http://www.pntdoc.ru</a>	Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.pntdoc.ru">http://www.pntdoc.ru</a> , свободный. – Загл. с экрана.
5	<a href="http://www.zonapprav.ru">http://www.zonapprav.ru</a>	<a href="http://www.zonapprav.ru/zakony/pravila/prav1.htm">zakony/pravila/prav1.htm</a>
6	<a href="http://blankinew.narod.ru">http://blankinew.narod.ru</a>	<a href="http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html">http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html</a>
7	<a href="http://www.rovenkiadm.ru">http://www.rovenkiadm.ru</a>	<a href="http://www.rovenkiadm.ru/attachments/115_Prodazha%20prodovolstvennih%20tovarov.pdf">http://www.rovenkiadm.ru/attachments/115_Prodazha%20prodovolstvennih%20tovarov.pdf</a> ;
8	<a href="http://ru.wikipedia.org">http://ru.wikipedia.org</a>	<a href="http://ru.wikipedia.org">http://ru.wikipedia.org</a> , свободный. – Загл. с экрана.

\*\*\* Указываются источники по профилю программ дуального обучения

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

*Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ГИА.*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами</li> </ul>

	- Экзамен квалификационный
ПК 1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	- Защита практических работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами - Тестирование
ПК 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Защита практических работ - Экзамен квалификационный
ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Экзамен квалификационный
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Защита практических работ - Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами - Экзамен квалификационный
ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Защита практических работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами - Тестирование - Экзамен квалификационный
ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Экзамен квалификационный
ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Защита практических работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование

	- Экзамен квалификационный
ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Защита практических работ - Экзамен квалификационный
ПК 2.7 Изучать спрос покупателей	- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Защита практических работ - Экспертное наблюдение и оценка при работе над выполнением мини-проектов - Экзамен квалификационный
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Защита практических работ - Экзамен квалификационный
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики -Тестирование -Защита практических работ
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики -Тестирование -Защита практических работ
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики -Тестирование -Защита практических работ -Экзамен квалификационный
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Наблюдение и оценка преподавателя при прохождении учебной и производственной практики -Тестирование -Защита практических работ
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении практических работ, при прохождении учебной и производственной практики
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной

руководителем.	практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-Экспертная оценка выполнения практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, -Экспертное наблюдение за ходом выполнения компьютерной презентации, защитой мини-проекта.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	-Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ  -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий. -анализ портфолио

*Результаты переносятся из паспорта программы. Перечень форм контроля следует конкретизировать с учетом специфики обучения по программе.*









