

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



СОГЛАСОВАНО  
Директор филиала АО «Корпорация  
«ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»

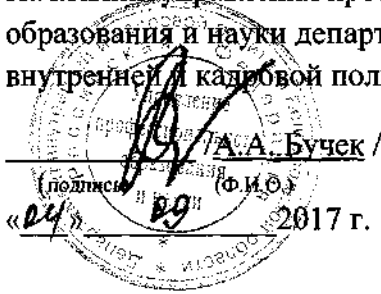


Гордичук Ю.Н.  
(Ф.И.О.)

2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления профессионального  
образования и науки департамента  
внутренней и кадровой политики области



### 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 2017-2020 года обучения

2017 г.

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:**

ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

**Предприятие/организация**

филиал АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ»

Разработчики программы:

**Ткалич Светлана Викторовна** – директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

**Гордичук Юлия Николаевна** – директор АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол;

**Попова Наталья Александровна** – начальник ОК филиала АО Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»;

**Титова Ирина Викторовна** – зам. директора по УПР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

**Кривошеева Ольга Владимировна** – заместитель директора по УМР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

**Колесникова Римма Васильевна** – преподаватель ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»;

**Гаранина Анна Николаевна** – преподаватель ОГАПОУ «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 терминалах), фискальных регистраторах;
3. устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
4. распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
5. осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
6. оформлять документы по кассовым операциям;
7. 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.
- ПК1.4Осуществлять 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 2.2Осуществлять 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 2.4Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
- ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
- ПК2.6Осуществлять 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	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	Объем учебной нагрузки по ПМ (учебные занятия и практика)	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.			
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>180</b>		<b>324</b>				<b>1188</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\*\*:  $1188 \cdot 100 / 1924 = \underline{61,7 \%}$

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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

Вид учебной работы	Объем часов			% от общего количества часов, отведенный на учебные занятия и практику в рамках ПМ		
	1	2	3	1	2	3
Объем учебной нагрузки по ПМ (учебные занятия и практика)	1924			100		
в том числе в Учреждении:	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
в том числе на базе Предприятия:						
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 обучающихся».*

#### 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.*

**2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения.**

*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 обучающихся».*

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

*Составляются в соответствии с типовой формой Ученического договора о дуальном обучении, представленной в постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся».*

**2.6. Формы отчетности и оценочный материал прохождения 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 РН-6Ц13у</u>	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-ЕР 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»	1			1
	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				
		цех	комплекс	Мастерские, рабочие места мастерских	Лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
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 АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»  
(должность)

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

Паршина Юлия Ивановна инженер по ТБ АО Корпорация «ГРИНН»  
(должность)  
Гипермаркет «Линия»

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: Попова Наталья Александровна, начальник ОК АО «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	Товароведение продовольственных товаров Тимофеева В.А.- Ростов – н/Д: «Феникс», 2013.	25 шт
2	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Гранаткина Н.В. –М.:Издательский центр «Академия», 20013.	25 шт
3	Розничная торговля продовольственными товарами	25 шт



	Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.	
4	Товароведение продовольственных товаров (практикум). Никифорова Н.С. М.: АКАДЕМИА, 2013.	25 шт
5	Товароведение непродовольственных товаров Моисеенко Н.С. – Ростов – н/Д: «Феникс», 2013.	25 шт
6	Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Неверов А.Н. и др. М.:Профобр. Издат, 2013	25 шт
7	Товароведение непродовольственных товаров (практикум). Ильина М.Г. –М.:Издательский центр «Академия», 20013.	25 шт
8	Основы товароведения. Муравина И.В. М.: АКАДЕМИА, 2014.	25 шт
9	Кассир торгового зала. Яковенко Н.В. –М.:Издательский центр «Академия», 20014.	25 шт
10	Оборудование торговых предприятий. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. –М.:Издательский центр «Академия», 20013.	25 шт
11	Технология розничной торговли Памбухчиянц О.В. -: Учебник,.-9-е изд., перераб. и доп.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013.	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, 2014	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, 2014.	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.zonaprav.ru">http://www.zonaprav.ru</a>	<a href="http://www.zonaprav.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.*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	- Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Защита практических работ - Экзамен квалификационный
ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Тестирование - Защита практических работ

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 1.3 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
ПК 1.4 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	<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>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.1 Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<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> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной</li> </ul>

	<p>практики</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<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>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 2.7 Изучать спрос покупателей	<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 выполнением мини-проектов</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	<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>- Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	<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> </ul>
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<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> </ul>
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	<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>-Экзамен квалификационный</li> </ul>
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение и оценка преподавателя при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>-Тестирование</li> <li>-Защита практических работ</li> </ul>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении практических работ, при прохождении учебной и производственной практики</li> </ul>
ОК 2.Организовывать собственную	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на</li> </ul>

деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной 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.*

