УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Старооскольский
Техникум технологий и дизайна»
Директор _____ /В.И.Солодов/
«29» _____ 2015 г

УТВЕРЖДАЮ
Гипермаркет «Линия» филиал
ЗАО «Корпорация «ГРИНН»
Директор филиала
_____ /Ю.Н.Гордичук/
«29» _____ 2015г

СОГЛАСОВАНО:
Начальник управления
профессионального образования и науки
департамента внутренней и кадровой
политики Белгородской области
_____ /А.Бучек/
«29» _____ 2015г.

ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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

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

филиал ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»
(наименование предприятия)

на 2015 -2016, 2016-2017, 2017-2018 года обучения

2015г.

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 ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия»

Разработчики программы:

Солодов Владимир Иванович, директор ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
Попова Наталья Александровна, начальник ОК ЗАО Корпорация «ГРИНН», Гипермаркет «Линия»
Кривошеева Ольга Владимировна, зам. директора по УПР ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
Гладкова Анна Николаевна, мастер производственного обучения ОГА ПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

СОДЕРЖАНИЕ

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

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.
ПК1.4Осуществлять 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 *(ПМ+практика)*	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
Аудиторные часы	**520**	**520**	**-**			
из них:						
часы теоретического обучения	334	334	-			
часы лабораторных работ	-	-	-			
часы практических занятий	186	186	-			
Часы практики	**1404**	**252**			**2**	**2**
из них						
часы учебной практики	648	252	396		2	4
часы производственной практики	756	-	756			
Всего	1924	772	1152	10	4	6

(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		
					1 семестр			2 семестр			3 семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр					
			лабор.	практич.	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	182	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	МДК 02.01. Розничная торговля непродовольственными товарами	178	-	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	МДК 03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	160	-	84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО ПО МДК		**520**		**186**																					
	Учебная практика УП.01	216			108			108															216		
	Учебная практика УП.02	180			-			-			72			108									180		
	Учебная практика УП.03	252			-			-						-			144			108			252		
	Производственная практика ПП.01	216			108			108						-			-						216		
	Производственная практика ПП.02	216			-			-						216			-						216		
	Производственная практика ПП.03	324			-			-						-			108			216			324		
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		**1404**			**216**			**216**			**72**			**324**			**252**			**324**			**1404**		
ВСЕГО		**1924**																							

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): 1404 ч.
4. Коэффициент дуальности**: 73 %

*(*Распределение часов производится для группы нового набора на весь период обучения обучающихся данной группы;**Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле:* ***([строка 2] + [строка 3])*100% / [строка 1]****, где строка 2 - Теоретическое обучение, лабораторные и практические*

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)	*2193*			-		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	*1924*			*100*		
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	1-курс	2-курс	3 курс
теоретические занятия	*128*	*130*	*76*	*6,65*	*6,75*	*3,95*
лабораторные занятия						
практические занятия	*54*	*48*	*84*	*2,8*	*2,49*	*4,36*
учебная практика						
в том числе на базе Предприятия:	***432***	***396***	***576***			
теоретические занятия	-	-	-			
лабораторные занятия						
практические занятия	-	-	-			
учебная практика	*216*	*180*	*252*	*11,22*	*5,61*	*16,84*
производственная практика	*216*	*216*	*324*	*11,22*	*11,22*	*16,84*
Итоговая аттестация в форме (указать) в этой строке часы не указываются	*выпускной квалификационной работы*					

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.

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)

2.4. 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 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	Весы настольные циферблатные РН-6Ц13у	1			1
6	Весы электронные 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	Контрольно - кассовые аппараты в т.ч. «ЭКР 2102К»	6 1			6
	«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 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.:,	25 шт

	2011	
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.: AKADEMIA, 2011.-	25 шт
8	Основы товароведения. Муравина И.В. М.: AKADEMIA, 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	http://www.потребитель.net	http://www.потребитель.net/pravila_prodazhi_neprodovolstvennyh_tovarov_-_obs.html;
2	http://blankinew.narod.ru	http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html;
3	http://www.znaytovar.ru	http://www.znaytovar.ru/tema7.html.

4	http//www.pntdoc.ru	Портàл нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http//www.pntdoc.ru, свободный. – Загл. с экрана.
5	http://www.zonaprav.ru	zakony/pravila/prav1.htm
6	http://blankinew.narod.ru	http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html
7	http://www.rovenkiadm.ru	http://www.rovenkiadm.ru/attachments/115_Prodazha%20prodovolstvennih%20tovarov.pdf;
8	http://ru.wikipedia.org	http://ru.wikipedia.org, 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 - Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами - 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 руководителем.	- Экспертное наблюдение и оценка на 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.