

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДВОРЕЦ ТВОРЧЕСТВА ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ ИМ. Н.И.СИПЯГИНА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК

Принята на заседании  
педагогического совета  
от «24» сентября 2023 г.  
Протокол № 5



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

**Социально-гуманитарной направленности  
«Основы торговли»**

**(Продавец продовольственных и непродовольственных товаров)**

**Уровень программы:** *ознакомительный*

**Срок реализации программы:** *1 год (144 час.)*

**Возрастная категория:** *от 14 до 18 лет*

**Вид программы:** *модифицированная*

**Форма организации:** *очная*

**Программа реализуется на бюджетной основе**

**ID – номер программы в АИС «Навигатор» 55886**

Разработчик-составитель:  
Хрипаченко Ольга Юрьевна  
педагог дополнительного  
образования

г. Новоросийск, 2023г

## Содержание

### **I. Комплекс основных характеристик образования.**

1. Пояснительная записка \_\_\_\_\_ 3 стр.
2. Цель и задачи \_\_\_\_\_ 7 стр.
3. План воспитательной работы \_\_\_\_\_ 8 стр.
3. Учебно-тематический план \_\_\_\_\_ 11 стр .
4. Содержание учебно-тематического плана \_\_\_\_\_ 14 стр.

### **II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.**

5. Календарный учебный график \_\_\_\_\_ 21 стр.
6. Условия реализации программы \_\_\_\_\_ 26 стр.
7. Формы аттестации и контроль \_\_\_\_\_ 26 стр.
8. Методическое обеспечение \_\_\_\_\_ 27 стр.
9. Список литературы \_\_\_\_\_ 29 стр.
10. Информационные ресурсы \_\_\_\_\_ 30 стр.
11. Приложения \_\_\_\_\_ 31 стр.

## 1. Комплекс основных характеристик образования

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы торговли» разработана для того, чтобы способствовать формированию профессиональной ориентации учащихся г.Новороссийска в их будущем выборе профессии. Обучению ребят навыкам и умениям основ торговли, организации обслуживания на торговом предприятии, воспитанию трудолюбия, аккуратности, развитию творческой и социальной активности.

Программа предполагает обучение, развитие, воспитание учащихся школ города в возрасте от 14 до 18 лет. Знания, умения и навыки, приобретенные учащимися по данной программе, не только социально востребованы, но и будут очень полезны каждому ребенку. Одним из них она поможет в выборе профессии, и продолжить обучение дальше по избранному профилю в колледжах или институтах торговли, других ребят приобретенные знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни, в каждой семье и каждом доме.

Программа направлена на создание условий для развития личности обучающихся, для социального и профессионального самоопределения в области основ торговли и организации обслуживания на предприятиях торговли, творческой самореализации личности.

Нормативно-методические основы разработки дополнительной общеобразовательной программы представлены в следующих нормативных документах:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;

- Федеральный проект «Успех каждого ребенка» нацпроекта «Образование»;

- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);

- Приказ Минтруда России от 05 мая 2018 г. № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и

взрослых» (зарегистрирован Минюстом России 28 августа 2018 г., регистрационный № 25016);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного санитарного врача от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»» (гл. VI);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;

*в соответствии с:*

- письмом Министерства образования и науки России от 18.11.2015г №09-3242 «О направлении информации» (Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы);

- письмом Министерства образования и науки Краснодарского края «О рекомендациях по составлению рабочих программ, учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования» от 17.07.2015г № 47-10474/15-14;

- Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий от 20 марта 2020г. Министерство просвещения РФ;

- Уставом МБУ ДО ДТДМ, локальными актами учреждения.

Данная программа ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

**Направленность программы** социально-гуманитарная, направлена на создание условий для развития личности учащихся, для социального и профессионального самоопределения в области основ торговли и организации обслуживания на торговых предприятиях, творческой самореализации личности.

Цель программного курса является формирование первичных представлений о профессиональной деятельности в сфере общественной торговли.

**Актуальность программы** знания, умения и навыки, приобретенные учащимися по данной программе, не только социально востребованы, но и очень полезны каждому ребенку. Одним из них она поможет выбрать профессию, продолжить учебу дальше по избранному профилю, других ребят приобретенные знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни, в каждой семье и каждом доме.

**Педагогическая целесообразность** данной общеобразовательной программы - способствование формированию у учащихся элементарных знаний, умений и навыков по профессии продавец, предоставляя возможность обучающимся попробовать себя в этой профессии, через практическую деятельность. Полученные знания, умения и навыки могут быть не только социально востребованы, но и очень полезны подросткам в дальнейшем выборе профессии, приобретенные знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни в каждой семье и в каждом доме.

**Новизна программы** заключается в следующем:

1. Программа предполагает развитие основных знаний и умений, связанных с профессией продавца и организации обслуживания на предприятиях общественной торговли.

2. Предусматривается не только проведение теоретических и практических занятий, но и творческое развитие личности, участие в конкурсах, выставках, мастер-классах, открытых занятиях, праздничных тематических мероприятиях, экскурсиях на торговые предприятия города с целью ознакомления.

3. Воспитательная роль программы направлена не только на обучение детей профессии продавца, но и на формирование личности, умение владеть различными видами общения - дружескими, деловыми, профессиональными.

4. Выполнение образовательных, воспитательных, развивающих задач:

- формирование комплексных знаний о профессии продавец;
- получение практических навыков;
- создание условий для самореализации учащихся в профессиях торговли, приобретение ими теоретического и практического опыта;
- может также касаться отдельных компонентов образовательной программы, например, при традиционности направления деятельности могут использоваться оригинальные приемы, методы, педагогические технологии или нестандартной формой (чередование форм) организации образовательной

деятельности (контактная, бесконтактная), (электронное обучение с применением дистанционных технологий).

**Отличительные особенности** программы заключаются в том, что практическая деятельность способствует не только формированию специальных умений и навыков в области торговли, оформлению полок и стеллажей торгового зала, способствует формированию эстетического вкуса. Приобретая профессиональные знания и навыки, учащиеся внимательнее относятся к выбору продовольственных и непродовольственных товаров, владеют информацией о различных профессиях связанных с торговлей, что в дальнейшем может повлиять на профессиональную ориентацию учащихся.

Отличия могут быть и в постановке образовательных задач, и в построении учебно-тематического плана, в содержании занятий их видов, форм, в соответствии с реализацией вариативного плана.

**Адресат программы.** Участвуют дети от 14 до 18 лет, всем, для кого будет актуальным обучение по программе. Состав группы - постоянный. Группы формируются, учитывая интеллектуальные и творческие возможности детей. При зачислении проводится стартовая диагностика (входной контроль) с целью выяснения индивидуальных особенностей, а также интересов, первичных умений и навыков, мотивации для занятий и т.п. Программа предполагает быструю адаптацию вновь прибывших детей в любой временной период учебного года. В реализации программы могут участвовать дети с ограниченными возможностями здоровья. **Условия приема детей:** запись на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется через систему заявок на сайте «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края» <https://p23.навигатор.дети/> и заявления от родителей и заявлений в очной форме.

**Уровень программы** ознакомительный, что предполагает освоение обучающимися начальных знаний, умений и навыков в данной изучаемой области (торговое дело), ознакомление с азами профессий. Формирование мотивации в образовательную деятельность, к дальнейшим занятиям по программам базового уровня.

**Объём и сроки** её реализации: программа рассчитана на 1 год обучения - 144 часа (36 уч. недель). Процесс обучения предполагает теоретические и практические занятия. Группа учащихся 8-10 человек (в связи с особенностями учебно-воспитательного процесса, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности при работе).

Занятия с группой проводятся 1 раз в неделю по 4 часа с перерывами между занятиями 5-10 минут (2 часа теории и 2 часа практики, в выходные дни) или 2 раза по 2 часа (в рабочую неделю).

**Форма занятий** – групповая (применяя технологию дифференцированного подхода). **Вид занятий:** лекции, практические и семинарские занятия, практические и лабораторные работы, круглые столы, мастер-классы, выставки, конкурсы. По окончании обучения выдается свидетельство.

**Цель программы:** создание условий для формирования представлений о профессиональной деятельности в области торговли.

**Задачи программы:**

**Предметные:**

- обучение технологии продаж, навыкам оформлению витрин при продаже товаров, правилам профессионального этикета;
- формирование у учащихся основных понятий о товарах; расширение знания учащихся о торговле, ознакомление с основными профессиями, связанными с торговлей;
- Формирование умений и навыков и внедрения их в практику работы.

**Личностные:**

- развитие творческих способностей учащихся, личностного самообразования, расширение кругозора при изучении продовольственных и непродовольственных товаров и напитков, оформлении прилавков;
- формирование культуры общения при выполнении групповых заданий и прививать навыки точного его выполнения, формирование навыка самостоятельного поиска информации;
- приобретение специализированных навыков, развитие эстетического вкуса учащихся (аккуратность, внимание, чувство ответственности);
- ознакомление с возможными путями достижения успеха и способствовать успешной самореализации учащегося в современном мире.

**Метапредметные:**

- развитие умения работать в команде и индивидуально, выполнять задания самостоятельно и коллективно;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ, умение самостоятельно анализировать и корректировать собственную деятельность, развитие навыка использования социальных сетей.

**Особенности осуществления образовательного процесса.** Процесс обучения предполагает теоретические и практические занятия. Группы

учащихся малокомплектные в связи с особенностями учебного процесса, соблюдая рекомендации санитарных норм и техники безопасности.

Отличия могут быть и в постановке образовательных задач, и в построении учебно-тематического плана, и в содержании занятий их видов, форм с учетом вариативного подхода.

### **Работа с коллективом обучающихся объединения**

Воспитательные мероприятия направлены на создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности, способной на сознательный выбор жизненной позиции, а также духовному и физическому самосовершенствованию, саморазвитию в социуме.

### **План воспитательной работы**

№ п/п	Направления воспитательной деятельности	Название мероприятия	Сроки проведения	Форма проведения
1.	Общекультурное направление  Воспитание культуры поведения	«День открытых дверей»  Правила поведения в общественных местах	сентябрь	Организация выставки с целью привлечения учащихся в объединение  Беседа
2.	Общекультурное направление, семейное воспитание	«Будем знакомы»	сентябрь-октябрь	Родительское собрание; избрание родительского комитета.
3.	Духовно-нравственное направление	«С Днём учителя»	октябрь	Выставка творческих работ к празднику
4.	Воспитание культуры поведения. Профориентация.	Правила поведения на каникулах	В течение года	Беседы
		Экскурсия в Торговый центр	октябрь	Экскурсия



5.	Гражданско-патриотическое	Акция «Бескозырка»	февраль	Участие в акции
6.	Спортивно-оздоровительное	«Папа, мама, я – спортивная семья», приуроченное к празднованию Дня защитника отечества	февраль	Спортивное соревнование
		«Папа, мама, я – спортивная семья», приуроченное к Международному женскому дню 8 марта	март	Спортивное соревнование
7.	Воспитание культуры здорового образа жизни	О вреде курения	В течении года	Беседа
		«Нет наркотикам»  Беседа о здоровом образе жизни	В течении года  В течении года	Беседа  Беседа
8.	Гражданско-патриотическое	День народного единства «В дружбе - сила!»	ноябрь	Беседа. Видеопросмотр и обсуждение, выставка товаров разных народов проживающих на территории Краснодарского края
9.	Экологическое воспитание	Бережное отношение к природе	В течении года	Беседа

		Береги родной край	В течении года	Беседа
10	Эстетическое воспитание	Декоративно-кулинарный подарок к Новому году и Рождеству	декабрь, январь	Проведение мастер-класса или выставка
		Декоративно-кулинарный подарок к 8 марта «Гуляй, Масленица» городское мероприятие.	март	Проведение мастер-класса или выставка  Выставка блинов
1	Эстетическое воспитание	Традиционные праздники в России «Пасха»	апрель	Выставка кулинарных изделий
1	Профессиональная ориентация  Гражданско-патриотическое	1.Экскурсия на один из торговых предприятий г Новороссийска, приуроченная к празднованию «День работника торговли в России»  2. Кулинарное мероприятие, посвященное Дню победы  3.Благотворительная акция «Сладкое угощение» ветеранам ВОВ	май	Экскурсия  Беседа. Видеопросмотр и обсуждение.  Экскурсия в дом престарелых г.Новороссийска
13	Профессиональная ориентация	Предприятия общественной торговли (магазин, супермаркет и т.д.)	в течении года	Экскурсия

14	Работа с родителями	Родительское собрание	май	Беседа
----	---------------------	-----------------------	-----	--------

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/ п	Наименование разделов и тем	В том числе			Формы аттестации /контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
	<b>1. Раздел</b>	<b>68ч</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	
<b>1.1</b>	Ведение в предметную область. Инструктаж ТБ. Продавец непродовольственных товаров	60	30	30	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео
<b>1.2</b>	Кассовые машины и другое торговое оборудование	8	4	4	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео
	<b>2. Раздел</b>	<b>76ч</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	
<b>2.1</b>	Ведение в предметную область. Инструктаж ТБ. Продавец продовольственных товаров	48	24	24	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео
<b>2.2</b>	Деловая культура	20	10	10	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы,

					выставки, презентации, просмотр видео
2.3	Экскурсия	4	2	2	Наблюдение
2.4	Итоговое занятие	4	2	2	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, видео-ролики, тестирование
	<b>Итого</b>	<b>144ч</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

### Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе		Форма аттестации /контроль
			Теория	Практика	
	<b>1. Раздел</b>	<b>68ч</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	
	Продавец непродовольственных товаров	60	30	30	
1.	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях торговли. Общие вопросы товароведения непродовольственных товаров	4	2	2	Лекция, собеседование, практическое задание
2.	Оценка качества непродовольственных товаров	4	2	2	Презентация, беседа
3.	Товары из пластмасс	4	2	2	Лекция, собеседование, практическое задание
4.	Товары бытовой химии	4	2	2	
5.	Мебельные товары	4	2	2	
6	Электробытовые товары	4	2	2	

7	Канцелярские и школьно-письменные товары	4	2	2	
8.	Игрушки	4	2	2	
9	Бытовые электронные товары	4	2	2	
10	Часы	4	2	2	Лекция, собеседование, практическое задание
11	Текстильные товары	4	2	2	
12	Швейные и трикотажные товары	4	2	2	
13	Обувные товары	4	2	2	
14	Парфюмерно-косметические товары	4	2	2	
15	Галантерейные товары	4	2	2	
	<b>Кассовые машины и другое торговое оборудование</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
16	Торговое оборудование и инвентарь	4	2	2	
17	Весы. Фасовочно-упаковочное оборудование	4	2	2	
	<b>2. Раздел</b>	<b>76ч</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	
	<b>Продавец продовольственных товаров</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	
18	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях торговли. Общие сведения о товароведении пищевых продуктов	4	2	2	Лекция, собеседование, практическое задание
19	Классификация продовольственных товаров	4	2	2	
20	Градации пищевых продуктов по качеству и размеру	4	2	2	
21	Фруктовоовощные товары	4	2	2	

22	Продукты из рыбы	4	2	2	
23	Продукты переработки зерна	4	2	2	
24	Молоко. Молочные продукты	4	2	2	
25	Мясо, мясные продукты	4	2	2	
26	Яйца, яичные продукты	4	2	2	
27	Кондитерские изделия	4	2	2	Лекция, собеседование, практическое задание
28	Безалкогольные напитки	4	2	2	
29	Пищевые концентраты, пищевые красители, желеобразующие.	4	2	2	
	<b>Деловая культура</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
30	Служебный этикет продавца	4	2	2	
31	Производственные ситуации	4	2	2	
32	Речевой этикет работников торговли	4	2	2	
33	Эстетика в торговле	4	2	2	
34	Конфликты в деловом общении	4	2	2	
35	Экскурсия	4	2	2	
36	Итоговое занятие	4	2	2	Собеседование
	<b>Итого</b>	<b>144ч</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

### Содержание программы

Продавец непродовольственных товаров

#### 1. Введение- 4 часа.

##### Теория:

Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях торговли. Общие вопросы товароведения непродовольственных товаров

##### Практика:

Оказание доврачебной медицинской помощи. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Анкетирование.

Основные вопросы товароведения непродовольственных товаров.

#### 2. Оценка качества непродовольственных товаров – 4 часа.

##### Теория:

Особенности потребительских свойств, показателей качества, надёжности, эргономических, эстетических, безопасности.

##### Практика:

**3. Товары из пластмасс. – 4 часа.**

**Теория:**

Рынок товаров из пластмасс.

**Практика:**

Оценка качества изделий из пластмасс: показатели, дефекты, виды, причины возникновения, способы предупреждения или утилизации.

**4. Товары бытовой химии – 4 часа.**

**Теория:**

Понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация и ассортимент клеящих материалов, лакокрасочных товаров, моющих средств.

**Практика:**

Требования к качеству этих товаров.

**5. Мебельные товары – 4 часа.**

**Теория:**

Общие сведения о материалах, применяемых в производстве мебели. Классификация и ассортимент мебели.

**Практика:**

Требования к качеству мебели.

**6. Электробытовые товары– 4 часа.**

**Теория:**

Классификация, назначение.

**Практика:**

Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества.

**7. Канцелярские и школьно-письменные товары – 4 часа.**

**Теория:**

Бумага и картон: понятие, показатели качества. Классификация и ассортимент.

**Практика:**

Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров.

**8. Игрушки– 4 часа.**

**Теория:**

Виды.

**Практика:**

Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам.

**9. Бытовые электронные товары – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация: Магнитофоны, телевизоры.

**Практика:**

Назначение, классификация и ассортимент, основные параметры.

**10. Часы – 4 часа.**

**Теория:**

Единое наименование часов. Маркировка и упаковка часов. Паспорт часов.

**Практика:**

Основные требования к качеству часов.

**11. Текстильные товары – 4 часа.**

**Теория:**

ХБ, льняные, хлопковые ткани и тд и штучные изделия.

**Практика:**

Основные требования к качеству тканей. Маркировка тканей.

**12. Швейные и трикотажные товары – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация и ассортимент.

**Практика:**

Дефекты. Оценка качества.

**13. Обувные товары – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация и ассортимент кожаной, резиновой, полимерной и тд обуви.

**Практика:**

Размерные характеристики, дефекты, оценка качества.

**14. Парфюмерно-косметические товары – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация на группы, виды, ассортимент.

**Практика:**

Оценка качества по органолептическим показателям.

**15. Галантерейные товары – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация на группы, виды, ассортимент.

**Практика:**

Требования к качеству галантерейных товаров.

**Кассовые машины и другое торговое оборудование**

**16. Торговое оборудование и инвентарь – 4 часа.**

**Теория:**

Весоизмерительное, машины для измельчения и нарезания продуктов.

**Практика:**

Принцип действия.

**17. Весы. Фасовочно-упаковочное оборудование – 4 часа.**

**Теория:**

ККМ, холодильное оборудование, подъемно-транспортное оборудование для охраны предприятия.

**Практика:**

Правила безопасной эксплуатации.

**Продавец продовольственных товаров**



**18. Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях торговли.**

Общие сведения о товароведении пищевых продуктов – **4 часа.**

**Теория:**

Общие сведения о товароведении пищевых продуктов

**Практика:**

Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания.

**19. Классификация продовольственных товаров – 4 часа.**

**Теория:**

Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.

**Практика:**

Классификация продовольственных товаров.

**20. Градации пищевых продуктов по качеству и размеру – 4 часа.**

**Теория:**

Дефекты, условия хранения и сроки.

**Практика:**

Порядок списания.

**21. Плодовоовощные товар– 4 часа.**

**Теория:**

Свежие и переработанные плоды и овощи.

**Практика:**

Строение отдельных групп.

**22. Продукты из рыбы - 4 часа.**

**Теория:**

Классификация продуктов переработки рыбы .

**Практика:**

Оценка качества рыбных товаров.

**23. Продукты переработки зерна – 4 часа.**

**Теория:**

Зерномучные товары.

**Практика:**

Дефекты.

**24. Молоко. Молочные продукты – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация молока и продуктов его переработки.

**Практика:**

Распространенные дефекты.

**25. Мясо, мясные продукты – 4 часа.**

**Теория:**

Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов переработки.

**Практика:**

Дефекты мяса и продуктов его переработки.

**26. Яйца, яичные продукты – 4 часа.**

**Теория:**

Виды яйцепродуктов.

**Практика:**

Дефекты, упаковка и маркировка, условия и сроки хранения..

**27. Кондитерские изделия – 4 часа.**

**Теория:**

**Классификация.**

**Практика:**

Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.

**28. Безалкогольные напитки - 4 часа.**

**Теория:**

Классификация.

**Практика:**

Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения.

**29. Пищевые концентраты, пищевые красители, желеобразующие.- 4 часа.**

**Теория:**

Классификация.

**Практика:**

Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения

**Деловая культура**

**30. Служебный этикет продавца - 4 часа.**

**Теория:**

Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений.

**Практика:**

Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.

**31. Производственные ситуации - 4 часа.**

**Теория:**

Классификация.

**Практика:**

Разбор.

**32. Речевой этикет работников торговли - 4 часа.**

**Теория:**

Культура речи.

**Практика:**

Отработка навыков.

**33. Эстетика в торговле - 4 часа.**

**Теория:**

Понятие об эстетике в торговле.

**Практика:**

Эстетика техническая, быта, трудового процесса.

**34. Конфликты в деловом общении - 4 часа.****Теория:**

Классификация конфликтов.

**Практика:**

Покупатель прав, неправ. психологическая атмосфера в коллективе: причины возникновения, методы устранения.

**35. Экскурсия- 4 часа.**

Экскурсия на предприятие общественного питания.

**36. Итоговое занятие- 4 часа.**

- Выставка
- Собеседование.

**Планируемые результаты****Должен знать:**

1. Организацию и технику торговли в магазинах.
2. Ассортимент товара, типы магазинов, торговое и кассовое оборудование.
3. Организацию приёма и хранения товаров, подготовку товаров к продаже.
4. Рекламу товаров в магазине, методы подсчёта товаров, выкладку.

**Должен уметь:**

1. Подготавливать товар к продаже.
2. Давать характеристику, рекомендацию по товарам.
3. Знать весь ассортимент товаров в магазине, уметь его рекламировать.
4. Быть коммуникабельным, уметь упаковывать товар и вести подсчёт стоимости покупки.

***Личностные результаты***

- Отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.
- Личная потребность в проявлении художественного вкуса.
- Интерес к творческому познанию и самоопределению.
- Устойчивая мотивация к здоровому питанию и образу жизни.
- Умение адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, товаром продовольственным и непродовольственным.

***Метапредметные результаты***

- Соблюдать ТБ, соблюдать правила санитарии и гигиены.
- Выбирать товар, использовать информацию на упаковке продуктов для качественного их подбора.
- Определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.

- Выполнять основные приёмы при подготовке товаров к продаже.
- Точно следовать инструкциям, организовывать свою работу.
- Участвовать в обсуждении вопросов.
- Уметь работать в группе, правильно начинать и поддерживать общение в процессе освоения программы.
- Уметь оформлять товар.
- Подготавливать товар к продаже.
- Предъявлять публично результаты творческого познания в искусстве торговли и здоровой пищи, результаты своей работы в разных формах.

## 2. Комплекс организационно-педагогических условий

### Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год

Объединение: «Основы общественного питания»

Программа: «Основы торговли»

п/п	Дата		Тема занятия	Количество часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
	план	факт						
			<b>Продавец непродовольственных товаров</b>	68				
1			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях торговли. Общие вопросы товароведения непродовольственных товаров	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация
2			Оценка качества непродовольственных товаров	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
3			Товары из пластмасс	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
4			Товары бытовой химии	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
5			Мебельные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
6			Электробытовые товары	4		Теоретическое занятие	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация

						и практика		Практическое занятие
7			Канцелярские и школьно-письменные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
8			Игрушки	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
9			Бытовые электронные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Собеседование, анализ практических работ.
10			Часы	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
11			Текстильные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
12			Швейные и трикотажные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
13			Обувные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
14			Парфюмерно-косметические товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация

								Практическое занятие
15			Галантерейные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
16			Торговое оборудование и инвентарь	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
17			Весы. Фасовочно-упаковочное оборудование	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
			<b>Итого часов (раздел 1)</b>	<b>68</b>				
			<b>Продавец продовольственных товаров</b>	<b>76</b>				
18			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях торговли. Общие сведения о товароведении пищевых продуктов	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
19			Классификация продовольственных товаров	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
20			Градации пищевых продуктов по качеству и размеру	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
21			Фруктовоовощные товары	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие

22			Продукты из рыбы	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
23			Продукты переработки зерна	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
24			Молоко. Молочные продукты	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
25			Мясо, мясные продукты	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
26			Яйца, яичные продукты					
27			Кондитерские изделия	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
28			Безалкогольные напитки	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
29			Пищевые концентраты, пищевые красители, желеобразующие.	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
30			Служебный этикет продавца	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация



								Практическое занятие
31			Производственные ситуации			Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
32			Речевой этикет работников торговли	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
33			Эстетика в торговле	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
34			Конфликты в деловом общении	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, собеседование, презентация Практическое занятие
35			Экскурсия	4		Посещение предприятия общественного питания города		Собеседование
36			Итоговое занятие	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Собеседование, анализ практических работ.
			Итого часов (раздел 2)	<b>76</b>				
			Итого часов в год	<b>144</b>				

## **Условия реализации программы**

### ***Материально-техническое обеспечение:***

*Оборудование и материалы:* Для реализации программы необходимы: специально оборудованный учебный кабинет, класс для теоретических и практических занятий со столами и стульями.

Учебный кабинет помещения отвечает санитарно-гигиеническим требованиям: светлая, сухая с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией, соответствует требованиям пожарной безопасности с обязательным наличием огнетушителя. Интерьер класса для теоретических занятий представляет собой комнату, расположенную рядом с кухней, где удобно проводить обучение.

*Перечень оборудования, инструментов, материалов:* компьютер, сканер, принтер, кассовая машина, образцы товаров.

Обязательное условие проведения занятий - соблюдение и строгое выполнение правил личной гигиены, чистоты помещения, рабочих мест, посуды, обработки продуктов, наличие доброкачественных продуктов.

### *Дидактический и лекционный материал:*

- инструкционные карты с перечнем необходимых товаров, порядком их раскладки;
- плакаты;
- дидактические разработки занятий по темам;
- книги и журналы по основам торговли для самостоятельного обучения учащихся;
- видео фильмы по темам занятий;

*Кадровое обеспечение:* квалифицированный педагог дополнительного образования, обладающий опытом работы, имеющий педагогическое образование и специализацию в данной области, знающий педагогику и психологию детей и подростков, владеющий ИКТ.

### **Формы аттестации и контроль**

Основными структурными компонентами являются: деятельность, отношение, общение. Метод наблюдения позволяет педагогу оценивать проведенную целенаправленную работу, проанализировать мотивацию учащихся и учесть все положительные и отрицательные стороны учебного процесса: какие были поставлены цели и задачи, какие были реализованы. Критерии оценки качества помогают управлять коммуникативными процессами учащихся, учитывая их развитие, настроение, запросы и желания, активность участия. Применяемая форма тестирования позволяет выявлять качество знаний, умений и навыков, приобретенных учащимися в процессе обучения в соответствии с программным материалом.

## Формы аттестации учащихся

### Виды и формы контроля

Виды	Содержание	Формы	Сроки
Вводный	Диагностика знаний по технике безопасности.	Собеседование. Анкетирование.	Первое занятие
Текущий	Усвоение полученных знаний и навыков. Проверка усвоения и оценка результатов темы.	Викторины, собеседование, фото-задания, фото и видео отчеты.	По прохождению основных разделов уч. плана
Итоговый	Проверка полученных знаний и навыков.	Итоговое собеседование. Фото отчеты и видеоролики учащихся.	В завершении программы
<i>Формы контроля:</i> тесты, рефераты, конкурсы, выставки, мастер-классы, презентации, видео-ролики, проектные работы.			

Контроль проводится на всех этапах реализации программы: предварительный контроль (готовности к реализации мероприятий); текущий контроль (весь период реализации программы с целью анализа выполнения плана учебных тем); итоговый контроль (на контрольном этапе после завершения реализации учебного материала с целью оценки качества реализации программы и ее эффективности).

*Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:*

- Фото достижений.
- Фото и видео отчеты.
- Видеозаписи.
- Мониторинг.
- Участие в тематических мероприятиях.
- Журнал учета педагога.

*Оценочные материалы:* для оценивания результатов освоения программы предусмотрено итоговое собеседование.

### Методическое обеспечение программы

Подходы к образовательному процессу основаны на педагогических принципах обучения и воспитания.

1. Принцип добровольности (зачисление в группу по желанию).
2. Принцип вариативности (учёт возрастных особенностей учащихся).
3. Принцип систематичности и последовательности в освоении знаний и умений.
4. Принцип доступности.
5. Принцип обратной связи (мотивация учащихся на занятиях).
6. Принцип ориентации на успех.
7. Принцип взаимоуважения.
8. Принцип индивидуально-личностной ориентации воспитания (индивидуальный подход, система поощрений, опора на семью).
9. Принцип сознательности, творческой активности и самостоятельности учащихся.
10. Принцип креативности (творчества) и коллективности.
11. Принцип научности содержания и методов образовательного процесса.
12. Принцип опоры на интерес.

**Формы обучения:** занятия носят комбинированный характер, где теоретический материал в виде лекций и бесед получает эффект коллективного обсуждения (практический характер деятельности). При проведении учебных занятий используется форма коллективной работы – беседа, обсуждение. Возможна виртуальная форма обучения с целью самообразования, реализуемая при помощи использования образовательных ресурсов: видеоролики, презентации, ссылки на интернет-ресурсы; дистанционное собеседование и оценка знаний.

Практические занятия выполняют важную роль, закрепляются полученные теоретические знания, ученики учатся наблюдать и исследовать. Программные материалы подобраны так, чтобы на протяжении всего учебного процесса у учащихся поддерживался интерес к занятиям.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Литература для обучающихся

1. Пособие для продавца, 2-е изд. - М.: Колос, 2015.
2. Правила торговли - М.: Сов. Россия, 20013.
3. Психология торговли и профессиональная этика. . - М.: Экономика, 2015.
4. санитария и гигиена в торговле - М.: ОЛМА- ПРЕСС, 2018.
5. Торговые вычисления. - М.: Центрполиграф, 20013.
6. Торговая реклама. -М.: Центр полиграф, 2014.

### Литература для педагога

1. Донцова Д. Кулинарная книга М.: Эксмо 2017.Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., до раб. - М.: Просвещение, 2016.
2. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. - М.: ОЛМА- ПРЕСС, 2014.
3. Ляховская Л.П. Русская кухня. - СПб.: Кристалл,2018.
4. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем.- М.: БММ АО, 2014.

### Литература для родителей

1. Будницкая А.З.: Вкусные воспоминания. - [М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2014](#)
2. Вакуленко, В.В.: Целительная сила витаминов и минералов. - Ростов н/Д: [Феникс, 2015](#)
3. Гаевская Л.Я.: Книга о вкусной и здоровой [пище. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2015](#)
4. Зайко Г.М.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М. ; Ростов н/Д: [Март, 2019](#)Козлова С.Н.: Кулинарная характеристика блюд.-М.: Академия, 2013
5. Иванова Г.В. и др.: Рец.: Е.И.Прахин, Е.А. Теппер: Кулинарные зарисовки о здоровом питании.- Красноярск: Поликом, 2018
6. Литвиновой Е.В. ;рец.: А.С.Ратушный и др.: Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. - М.: Академия, [2016](#)
7. Могильного М.П.; рец.: А.Г.Сухарев, М.А. Ильина: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания [школьников. - М.: Де Липринт, 2016](#)
8. Поскребышева Г.: Энциклопедия домашних заготовок. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2019
9. Поскребышева Г.И.: Православная кухня. -[М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 202014](#)
10. Поскребышева Г.: Большая кулинарная энциклопедия. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 202013

11. Силаева К.: Сервировка и застольный этикет. - М.: Эксмо, 2004  
этикет. - М.: Эксмо, 2016
12. Сучкова Е.М.: Большая книга тортов и пирожных. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
13. Сучкова Е.М.: Домашняя выпечка. - М. : [ОЛМА-ПРЕСС, 2004](#)
14. Стародубов Л.М.: Ешьте на здоровье!. - М.: Паломник, 2012

### **Информационные ресурсы**

1. <http://vcht.center/metodcenter>
2. Единый национальный портал дополнительного образования детей  
<http://dop.edu.ru/>
3. *www.edu.ru* – портал Российское образование.
4. *www.gastronom.ru* Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд.
5. *www.culina-russia.ru* - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России
6. *www.millionmenu.ru* Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы
7. <http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только
8. <http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

**Диагностика обучающихся**

**Анкета**

**На начало учебного года**

1. Что привлекло меня на занятия по программе: «Основы торговли»?.....
2. Чему я хочу научиться?.....
3. В какой форме я бы хотел(а), чтобы были проведены занятия?.....
4. Сколько раз в неделю хотел(а) бы посещать эти занятия?.....
5. Есть ли желание принимать участие в конкурсах, викторинах, выставках по данному направлению?.....

**Анкета самооценки «Мои достижения»  
по программе «Кулинарные путешествия по кухням мира»**

<b>ВОПРОС</b>	<b>ОТВЕТ</b>
<i>Какие действия я спланировал для достижения цели?</i>	
<i>Удалось ли мне реализовать задуманное?</i>	
<i>Что я сделал для достижения цели?</i>	
<i>Какова эффективность моих действий?</i>	
<i>Мои достижения в результате занятий?</i>	
<i>На сколько я освоил теоретический материал по темам программы?</i>	
<i>Научился использовать полученные на занятиях знания в практической деятельности?</i>	
<i>Над чем мне надо работать? Что необходимо еще сделать?</i>	

## Мониторинг результатов обучения при реализации образовательной программы год обучения 20... – 20...уч. год

В течение учебного периода обучения, по основным разделам курса выделяются измеряемые параметры (теоретические знания, практическая подготовка учащегося), соответствующие ожидаемым результатам. В технологической таблице по краям и в середине оценочной шкалы (от 1 до 5 баллов) фиксируются минимальный, средний и максимальный уровни выраженности этих параметров. Педагог пользуясь шкалой определяет у конкретного учащегося степень освоенности того или иного параметра по изучаемому разделу. Средний арифметический результат по каждому из выделенных в таблице разделов заносится в таблицу мониторинга результатов обучения или в индивидуальную карту освоения образовательной программы. Заполнение карты осуществляется ежемесячно. Диагностика оценки знаний, умений и навыков, индивидуальных достижений учащихся проводится ежемесячно, за учебный период.

**Таблица отслеживания образовательных результатов учащегося**

1. Теоретические знания						
Максимальная выраженность	1	2	3	4	5	Минимальная выраженность
1.1 Знания в области техники безопасности						
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся хорошо знает возможности инструментов и механизмов</li> <li>● Учащийся уверенно формулирует правила техники безопасности и личной гигиены на практике</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>-Учащийся знает, как работать с инструментами и механизмами.</li> <li>-Учащийся ошибается при формулировке техники безопасности и личной гигиены на практических занятиях</li> <li>● Учащийся не представляет потенциальной опасности инструментов и механизмов</li> <li>● Учащийся не может самостоятельно сформулировать правила техники безопасности при работе</li> </ul>
2. Практическая подготовка учащегося						
2.1 Владение специальным оборудованием и инструментами						
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся уверенно пользуется различными инструментами и оборудованием</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>-Учащийся неуверенно пользуется инструментами и оборудованием.</li> <li>● Учащийся не может использовать инструменты и оборудование самостоятельно, без пояснений и помощи педагога</li> </ul>

### 2.2 Практические умения и навыки



<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся проявляет самостоятельность</li> <li>● Учащийся демонстрирует соблюдение правил поведения</li> <li>● Учащийся имеет устойчивую мотивацию к обучению</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>-Учащиеся не может проявлять самостоятельность без оказанной помощи</li> <li>- Учащийся не всегда соблюдает правила</li> <li>- Учащийся имеет мотивацию к обучению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся не в состоянии самостоятельно выполнять задания</li> <li>● Учащийся не соблюдает правила</li> <li>● Учащийся не имеет устойчивой мотивации</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--	---

### 3. Отслеживание личностного развития учащегося

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся при затруднениях обращается за помощью к другим детям</li> <li>● Любит быть на людях</li> <li>● Выражает готовность к коллективной деятельности</li> <li>● Проявляет организаторские способности</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>● Учащийся при затруднениях остаётся с ними наедине</li> <li>● Предпочитает быть один или общаться с узким кругом старых знакомых</li> <li>● Предпочитает работать индивидуально</li> <li>● Не проявляет организаторских способностей</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Разрешает конфликты конструктивным путём</li> <li>● Способен к сопереживанию и взаимопомощи</li> <li>● Демонстрирует уступчивый, доброжелательный стиль поведения</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>● Легко втягивается в конфликтные ситуации</li> <li>● Не умеет слушать и слышать, помогать товарищам</li> <li>● Демонстрирует агрессивный стиль поведения</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Работу выполняет охотно и тщательно</li> <li>● Стремится самостоятельно исправлять ошибки, достигать результатов</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>● Работу выполняет небрежно, неаккуратно</li> <li>● Ошибки исправляет после вмешательства педагога</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Проявляет</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>● Не склонен</li> </ul>
---	--	--	--	--	--	--

<p><i>фантазию и творческий подход</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявляет художественный вкус</li> <li>• Демонстрирует творческие способности</li> </ul>						<p><i>проявлять творческий подход</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не проявляет творческих способностей</li> </ul>
--	--	--	--	--	--	--

**Индивидуальная карта освоения образовательной программы**  
(в баллах, соответствующих степени выраженности измеряемых качеств)

Фамилия, имя учащегося: \_\_\_\_\_

Название программы: \_\_\_\_\_

Сроки диагностики	Сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
<b>Показатели</b>				
<b>1. Теоретическая компетентность</b> 1.1. Знания в области техники безопасности				
<b>2. Практическая компетентность</b> 2.1. Владение специальным оборудованием и инструментами 2.2. Практические умения и навыки				
<b>3. Личностное развитие</b> 3.1. Коммуникативность 3.2. Толерантность 3.3. Трудолюбие 3.4. Креативность				
<b>4. Индивидуальные достижения</b> (Участие в ▪ празднике ▪ конкурсе ▪ выставке <b>обучающегося)</b>				

**Отчет**

О результатах обучения учащихся навыкам и умениям в области торговли, воспитания трудолюбия, аккуратности, развития творческой и социальной активности

(Мониторинг результативности образовательной программы)

Педагога дополнительного образования .....

Объединения «Основы общественного питания» .....

Основным показателем работы в объединении является приобретение учащимися знаний, умений и навыков в области торговли и их индивидуальное участие в конкурсах, выставках, праздниках.

Основные формы подведения итогов реализации образовательной программы:.....

Выявление знаний, умений, навыков на каждом занятии, после изучения определённой темы, обсуждение итогов работы. Участие в викторинах, конкурсах, праздниках.

Мониторинг – это непрерывное (систематическое) отслеживание состояния и результатов какой либо деятельности с целью управления их качеством и повышения эффективности.

*Вывод:*

По результатам тестирования .....

На начало учебного года уровень подготовленности у ----- учащихся был ниже нормы, что составляет -----.

На конец учебного года все обучающиеся повысили свои показатели что составляет-----.

Педагог ДО.....