**Учебная практика для студентов группы КМ -321**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | **Тема урока практики** | **Кол-во часов** | **Задания для выполнение работ** | | |
| **1** | 15.04.2020г | **Тема 3. Подготовка различных групп товаров к продаже.** | **6** | **1. Составить схему подготовки продовольственных товаров к продаже: (можно конспект)**  1.1. Подготовка включает в себя следующие этапы общие и специальные:   * приемка товара по количеству и качеству; * освобождения от тары, проверка состояния упаковки и маркировки; * сортировка от недоброкачественных образцов; * проверка цен по сопроводительным документам; * зачистка, протирка, фасовка; * заполнение ценника; * подача в торговый зал.   **1.2. Составить три схемы (можно конспект) по ассортиментным группам:**  - бакалейные товары;  - хлебобулочные товары;  - кондитерские товары.  **2. Составить схему(можно конспект) подготовки непродовольственных товаров к продаже**.  **2.1. Составить три схемы по ассортиментным группам:**  - парфюмерно – косметические товары;  - швейные и трикотажные товары;  - обувные товары.  3. **Заполнить таблицу: Организация работы на складах и в торговом зале, размещение товарных запасов на хранения** | | |
| **Подготовка различных групп продовольственных и непродовольственных товаров к продаже:**  1. Подготавливать различные группы продовольственных товаров к продаже  2. Подготавливать различные группы непродовольственных товаров к продаже  3..Организация работы на складах и в торговом зале, размещение товарных запасов на хранение  **ПРИМЕЧАНИЕ:**  Для заполнения таблицы пользуйтесь конспектами МДК 01.02. Организация торговли.  Для составления схем пользуемся конспектами: ОП 12В1 Мерчендайзинг.  <https://otherreferats.allbest.ru/>  <https://www.proreklamu.com/>  <http://docs.cntd.ru/>  <https://studwood.ru/>.  <https://vuzlit.ru/>  <https://pandia.ru/>  https://studwood.ru/ |
| размещение товарных запасов на хранение на складах | | размещение товарных запасов на хранение в торговом зале |
|  | |  |
| **2** | 22.04.2020г | **Тема 4. Выкладка различных групп товаров на торговом оборудовании.** | **6** | 1.Эксплуатация торгового оборудования для выкладки различных групп продовольственных и непродовольственных товаров  **1.1. Заполнить таблицу. Оборудование для выкладки продовольственных товаров** | | |
| **Выкладка различных групп товаров на торговом оборудовании:**  1.Эксплуатация торгового оборудования для выкладки различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.  2. Оформление витрин  **ПРИМЕЧАНИЕ:**  Для заполнения схем пользуемся конспектами МДК 01.03 Техническое оснащение торговых предприятий  Для составления опорного конспекта и оформления витрин ОП 12В1 Мерчендайзинг.  https://design001.ru/  <https://m8effect.by/>  <https://www.shoes-report.ru/>  <https://studbooks.net/> |
| Оборудование для выкладки продоволь-ственных товаров | Характеристика оборудования | |
| **1.2. Заполнить таблицу. Оборудование для выкладки непродовольственных товаров** | | |
| Оборудование для выкладки непродо-вольственных  товаров | Характеристика оборудования | |
| **2. Оформление витрин**  Составить опорный конспект, по правилам оформления витрин учитывая правила Мерчендайзинга.  2.1. Зарисовать три витрины (ассортиментная группа на выбор), зарисовки сделать в цвете. | | |
| **3** | 29.04.2020г. | **Тема 5. Продажа различных групп товаров различными методами** | **6** | 1 Организация продажи различных групп непродово-льственных товаров.  **1.1.Составить конспект, по правилам продажи непродовольственных товаров учитывая основные и дополнительные этапы**  Порядок отпуска товара покупателю (встреча покупателя, выявления спроса, показ товара)  Взвешивание товара  Подсчет стоимости покупки  Упаковка товара  Дополнительные услуги покупателю  **1.2. Пользуясь Правилами торговли и Законом защиты прав потребителей составить тест из 30 вопросов с ответами.**  **2.Организация продажи различных групп продовольственных товаров**  2.1**.** Составить конспект, по правилам продажи продовольственных товаров учитывая основные и дополнительные этапы.  2.2. Составить конспект, по правилам продажи продовольственных товаров учитывая основные и дополнительные этапы  **3. Организация труда торгового персонала**  **Заполнить таблицу.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Организация труда контро-лера - кассира и кассира торго-вого зала | Организация труда продавца консультанта | Менеджера по торговому залу | | | |
| **Продажа различных групп товаров различными методами:**  1 Организация продажи различных групп непродовольственных товаров  2.Организация продажи различных групп продовольственных товаров  3. Организация труда торгового персонала  **ПРИМЕЧАНИЕ:**  <https://potrebinforms.ru/>  <https://pravo-imeu.ru/>  <https://moiprava.pro/>  <https://potrebitel-expert.ru/>  <https://baiksp.ru/>  https://nl-consalting.ru/ |