**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 предприятийДля 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 товараПодсчет стоимости покупкиУпаковка товараДополнительные 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 товаров3. 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/ |