

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Согласовано:

И. Т. Митягина О.А.

О.А. Митягина

« 12 » 09 2018г.

Утверждаю:

Зам. Директора По УПР

О.Г. Ляшко О.Г. Ляшко

« 14 » 09 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.02 (УЧЕБНОЙ) и ПП.02 (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

код и наименование профессионального модуля

38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

*код и наименование специальности, уровень подготовки: базовый, углубленный/
код и наименование профессии*

г. Уяр

2018

Рабочая программа УП.02 (УЧЕБНОЙ) и ПП.02 (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 38.01.02 – «Продавец, контролер – кассир» (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы профессий 38.00.00 Экономика и управление. Зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013 г. N 29470. Министерство образования и науки российской федерации. ПРИКАЗ от 2 августа 2013 г. N 723. Об утверждении федерального государственного образовательного. ... среднее общее образование Кассир торгового зала Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров Продавец продовольственных товаров

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Межова Наталья Ивановна мастер производственного обучения
Ф.И.О., звание, должность, категория
КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Продажа продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении основной программы обучения **38.01.02 Продавец, контролер – кассир** и в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации работников торговли по специальности **Продавец, контролер-кассир** на базе среднего полного общего образования.

уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров;
- уметь:** идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров- (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
 - оценивать качество по органолептическим показателям;
 - распознавать дефекты пищевых продуктов;
 - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
 - рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию и назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- закон « О защите прав потребителей»;
- правила охраны труда.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**609** часов в том числе:

учебная практика - **321** час;

производственная практика - **288** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять 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 2.4.	Соблюдать условия хранения , сроки годности , сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК2. 6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучить спрос покупателей.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Практика	
		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
ПК 2.1	Раздел 1. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству	99	0
ПК 2.2	Раздел 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров	72	0
ПК 2.3	Раздел 3. Продажа товаров и обслуживание покупателей	42	0
ПК 2.4	Раздел 4. Хранение продовольственных товаров в магазине.	18	0
ПК 2.5	Раздел 5. Эксплуатация торгового-технологического оборудования и инвентаря	48	0
ПК 2.6	Раздел 6. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	24	0
ПК 2.7	Раздел 7. Товароснабжение и формирование товарного ассортимента в магазине	18	0
	Производственная практика		288
	Всего:	321	288

3.2. ОСНОВНОЙ РАЗДЕЛ

ПМ02-Продажа продовольственных товаров

№ уч. занятия	Наименование разделов и тем Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов				Формируемые компетенции(код), знать, уметь	Уровень освое-	Задания для внеаудиторной самостоятельной работы	Формы Текущего Контроля Знаний	Обеспеченность Средствами обучения
		max	Ауди-торных		Сам раб					
			Всего	В т.ч. ЛПЗ						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Учебная практика		481	321		160					
Раздел 1. Приемка продовольственных товаров по качеству и количеству		148	99	0	49					
1	1.Инструктирование по охране труда, технике безопасности, электробезопасности труда, производственной санитарии при приемке продовольственных товаров на предприятиях розничной торговли.	4	3	0	1	ОК1-7 ПК2.1 <u>Знать:</u> правила охраны труда; ассортимент и товароведные характеристики основных групп товаров; показатели качества; <u>Уметь:</u> оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты	2-3	Отчеты по практике	Экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина
	2.Подготовка помещенийнемеханического оборудования, инвентаря для приемки продовольственных товаров.	5	3	0	2		2-3			
2	3.Формирование ассортимента и видов продовольственных товаров.	13	9	0	4		2-3			
3-4	4.Изучение потребительских свойств и требований к качеству свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях.	18	12	0	6		2-3			
5-6	5.Изучение потребительских свойств и требований к качеству муки. Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях.	18	12	0	6					
7-8	6.Изучение потребительских свойств и требований к качеству хлеба. Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях.	18	12	0	6					
9-10	7.Изучение потребительских свойств и требований к качеству кондитерских изделий (карамель, печенье). Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях.	18	12	0	6					
11-12	8.Изучение потребительских свойств и требований к качеству чая. Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях.	18	12	0	6					
13-	9.Изучение потребительских свойств и требований к	18	12	0	6					

14	качеству кисломолочной продукции. Консультирование покупателей о пищевой ценности и вкусовых особенностях.									
15	10.Поэтапная приемка товаров по количеству и качеству.	9	6	0	3		2-3			
16	11.Оформление документации при приемке товарно-материальных ценностей.	9	6	0	3		2-3			
	Раздел2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров.	108	72	0	36					
	Учебная практика Виды работ:									
17	1.Инструктирование по охране труда, технике безопасности и электробезопасности труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при подготовке к продаже, размещении и выкладке продовольственных товаров в торговом зале.	4	3	0	1	ОК1-7 ПК2.2 Знать: правила охраны труда; устройство и принципы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования. Уметь: подготавливать товар к продаже	2-3	Отчеты по практике	Экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина
	2.Подготовка помещения и рабочего места продавца для работ по подготовке продовольственных товаров к продаже.	5	3	0	2		2-3			
18	3.Изучение, подготовка и эксплуатация торговой мебели, инвентаря, инструментария и весоизмерительного оборудования , необходимых для подготовки товаров к продаже.	9	6	0	3		2-3			
19-22	4.Фасовка круп, сахара, крахмала,	36	24	0	12		2-3			
23-25	5.Нарезка колбасы и сыра	27	18	0	9					
26-28	6.Размещение и выкладка в торговом зале	27	18	0	9					
	Раздел 3. Продажа продовольственных товаров и обслуживание покупателей.	63	42	0	21					
	Учебная практика Виды работ:									
29	1.Инструктирование по охране труда, технике безопасности труда, электрической безопасности , производственной санитарии и гигиене труда при торговом обслуживании покупателей и продаже продовольственных товаров	4	3	0	1	ОК1-7 ПК2.3 Знать: правила охраны труда; технологию продажи товаров. Уметь: организовать рабочее место продавца, обслуживать покупателей	2-3	Отчеты по практике	Экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина
	2.Организация рабочего места продавца при традиционном методе обслуживания покупателей и при методе самообслуживания	5	3	0	2		2-3			
30-33	3.Отработка навыков консультирования покупателей.	36	24	0	12		2-3			
34-36	4.Организация рабочего места контролера-кассира, обслуживание и расчет покупателей в расчетно-кассовом узле.	18	12	0	6		2-3			
	Раздел 4. Хранение продовольственных товаров в	26	18	0	8					

	магазине											
	Учебная практика Виды работ:											
37	1.Инструктирование по охране труда, технике безопасности труда, пожарной , электрической безопасности труда и производственной санитарии при укладке продовольственных товаров на хранение в магазине.	4	3	0	1	ОК1-7 ПК1.4 Знать: правила охраны труда; особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров Уметь: создавать оптимальные условия хранения товаров	2-3	Отчеты по практике	Экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий.	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина		
	2.Организация контроля режима и условий хранения товаров в магазине.	4	3	0	1		2-3					
38-39	3.Организация размещения и укладки товаров на хранение в магазине.	18	12	0	6		2-3					
	Раздел 5.Эксплуатация торгово-технологического оборудования в магазине	72	48	0	24							
	Учебная практика Виды работ:											
40	1.Инструктирование по охране труда, технике безопасности труда, пожарной и электрической безопасности труда, производственной санитарии и личной гигиене продавцов во время работы с торговым оборудованием.	9	6	0	3	ОК1-7 ПК2.5 Знать: правила охраны труда; устройство и принципы работы оборудования. Уметь: производить подготовку измерительного, механического, технологического ККО; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое ККО	2-3	Отчеты по практике	Экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий.	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина		
41	2.Организация работы продавца с весоизмерительным оборудованием.	9	6	0	3		2-3					
42-44	3.Отработка навыков взвешивания товаров на весах различных принципов действия.	27	18	0	9							
45-47	4.Отработка навыков нарезки, фасовки и упаковки сливочного масла и хлеба.	27	18	0	9		2-3					
	Раздел 6 Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	36	24	0	12							
	Учебная практика Виды работ:											
48	1.Формирование оптовых, розничных, договорных , покупных, продажных и свободных цен. Формирование торговых наценок и торговых скидок.	9	6	0	3	ОК1-7 ПК2.6 Знать: формы материальной ответственности; порядок и сроки проведения инвентаризации. Уметь: оформлять правовые отношения между работодателем и материально-ответственным лицом;	2-3	Отчеты по практике	экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина		
49	2.Организация и оформление правовых отношений между работодателем и материально-ответственными лицами.	9	6	0	3		2-3					
50	3.Организация и документальное оформление товарных операций (оприходование, выбытие и внутренняя переброска) в магазине.	9	6	0	3		2-3					
51	4.Организация и документальное оформление инвентаризации в магазине.	9	6	0	3		2-3					

						документально оформить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.				
	Раздел 7 Товароснабжение и формирование товарного ассортимента.	27	18	0	9					
	Учебная практика Виды работ:					ОК1-7 ПК2.7				
52	1. Организация закупочной работы на торговом предприятии, перевозки товаров и требования к транспортированию продовольственных товаров.	9	6	0	3	<u>Знать</u> : виды покупательского спроса и методы его изучения; сущность товароснабжения	2-3	Отчеты по практике	экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий	Инструкционные карты, оборудование учебного магазина
53-54	2. Анкетирование и устный опрос покупателей при изучении и формировании спроса на товары.	18	12	0	6	<u>Уметь</u> : организовать закупочную работу на торговом предприятии	2-3			
	Итого	480	321	0	159					
	Производственная практика Виды работ:	288								
	1 Знакомство с торговым предприятием.	12				ОК1-7, ПК2.1 - ПК2.7 <u>иметь практ. опыт</u> : обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров;	2-3	Дневник практики, Отчеты по практике. Подготовка к экзамену по модулю	Экспертная оценка результатов выполненных упражнений и заданий, защиты реферата	Оборудование и товары магазина
	2. Подготовка и эксплуатация современного технологического оборудования.	12				<u>уметь</u> : идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;	2-3			
	3. Поэтапная приемка продовольственных товаров по количеству и по качеству в магазине .Документальное оформление.	36				устанавливать градации качества пищевых продуктов;	2-3			
	4. Осуществление операций по подготовке продовольственных товаров к продаже	36				создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	2-3			
	5 Осуществление операций по размещению и выкладке товаров в торговом зале с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.	36				рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	2-3			
	6. Подготовка рабочего места продавца	24				производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	2-3			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета деловой культуры, бухгалтерского учета, организации и технологии розничной торговли, санитарии и гигиены, безопасности жизнедеятельности; лаборатории торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютер, проектор, экран, стенды.

Технические средства обучения:

комплект законодательных и нормативных документов; комплект учебно-методической документации; комплект учебных дидактических материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

торгово-технологическое оборудование: торговая мебель для торгового зала, торговый инвентарь, весы механического принципа действия, весы электронного принципа действия, контрольно-кассовые аппараты, торговый терминал, учебная программа для терминала, образцы, макеты и муляжи продовольственных товаров, комплект бланков для торговых операций, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий прилавок и торговая мебель, расчетный контрольно-кассовый узел, контрольно-кассовый аппарат, терминал, весоизмерительное оборудование, торговый инвентарь, образцы непродовольственных товаров.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебник для НПО «Технология розничной торговли» под редакцией Л.А. Брагина и др., издательский центр «Академия» г. Москва, 2007 год. [1]
2. Учебник для НПО «Оборудование торговых предприятий» под редакцией Т.Р. Парфентьевой и др., издательский центр «Академия», г. Москва, 2007 год. [2]
3. Учебник для НПО «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» под редакцией А.М.Новиковой, Т.С. Голубкиной, Н.С.Никифоровой ПрофОбрИздат г. Москва, 2007 год [3]
4. Учебник для НПО «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология» под редакцией А.М.Новиковой, Т.С. Голубкиной, Н.С.Никифоровой, издательский центр «Академия», г. Москва, 2007 год. [4]

Дополнительные источники:

1. Учебник для НПО «Продавец» под редакцией Л.И. Рубцовой и др., издательство «Феникс» г. Ростов-На-Дону, 2006 г. [5]
2. Учебное пособие «Практикум по товароведению продовольственных товаров» для НПО под редакцией Н.С.Никифоровой, издательский центр «Академия», 2009 год. [6]
3. Учебник «Учет и отчетность в торговле» для учащихся профессиональных лицеев, училищ, учебно-курсовых комбинатов под редакцией М.В. Микицей, издательский центр «Феникс» г. Ростов н/Дону, 2007 год. [7]
4. Учебник для НПО под редакцией И.В. Муравиной «Основы товароведения», издательский центр «Академия» г. Москва, 2007 год. [8]
5. Закон «О защите прав потребителей», 2008 год. [9]
6. Правила торговли, издание «Экзамен» г. Москва, 2010 год. [10]

7. Учебник для НПО « Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» под редакцией Ю.М. Бурашникова, А.С. Максимова, издательский центр « Академия» , 2007 год.
8. Учебник « Технология розничной торговли» под редакцией О.В. Памбухчиянц, издательско-торговая корпорация « Дашков и К», 2007 год.

Приложение 1

ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДИСТАНЦИОННЫХ)

Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Дистанционно
Тема 1. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству	99	Презентация «Техника безопасности, охрана труда при приемке продовольственных товаров».	Подготовить презентацию на тему: «Подготовка помещений для приемки продовольственных товаров» с использованием интернет ресурсов. https://yandex.ru/video/preview?filmId Защита реферата по видео связи.
Тема 2. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров	72	Презентация «Подготовка помещения и рабочего места продавца для работ по подготовке продовольственных товаров к продаже»	Выполнение практических заданий по инструкционным картам. Сайт «Уярский СХТ» Ответить на вопросы по видео связи. (Скайп)
Тема 3. Продажа товаров и обслуживание покупателей	42	Презентация «Организация рабочего места продавца при традиционном методе обслуживания покупателей»	Тестовые задания по данной теме. Защита реферата по видео связи.
Тема 4. Хранение продовольственных товаров в магазине.	18	Презентация «Организация контроля режима и условий хранения товаров в магазине»	Реферат на данную тему с использованием интернет ресурсов. https://yandex.ru/video/preview?filmId Защита реферата по видео связи.
Тема 5. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и инвентаря	48	Презентация «Отработка навыков взвешивания товаров на весах различных принципов действия»	Выполнить тестовые задания по данной теме. Сайт «Уярский СХТ»
Тема 6. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	24	Презентация «Организация и документальное оформление инвентаризации в магазине»	Реферат «Отчетность материально – ответственных лиц» Защита реферата по видео связи. (Скайп)

Тема 7. Товароснабжение и формирование товарного ассортимента в магазине	18	1. Презентация «Перевозка товаров и требования к транспортированию продовольственных товаров»	Реферат «Формирование спроса на товары» https://www.youtube.com/watch?v=bFIBlyA7bPQ Защита реферата по видео связи. (скайп)
---	----	---	--