

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2022 13:47:03
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрено
на заседании Педагогического совета колледжа

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

30 ноября 2021 г.

протокол № 3

Директор колледжа _____ А.Э. Чечулин
(подпись)

15 декабря 2021 г.

протокол № 4

Председатель _____ Д.А. Карх
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Наименование междисциплинарного курса	Организация работы продавца продовольственных товаров
Специальность	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Форма обучения	очная
Год набора	2022
Разработана: Преподаватель, Г.Т.Шарафутдинова	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	4
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	9
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	9
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 г. № 539)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Междисциплинарный курс «Организация работы продавца продовольственных товаров» входит в ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Целью освоения междисциплинарного курса «Организация работы продавца продовольственных товаров» предоставление будущим специалистам необходимых для их практической деятельности знаний: ознакомление обучающихся с современными методами торгового обслуживания, эффективной организацией своего труда, работы с товаром и обслуживанием покупателей, а также формирование умений и практических навыков по профессии продавец продовольственных товаров.

С целью овладения указанными видами 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 товары различных товарных групп продовольственных товаров

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров;

- расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

Знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп;

- классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров;

- показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

- назначение, классификацию торгового инвентаря;

- назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;

- устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 2						
Зачет с оценкой	0	68	34	34	34	0

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

В результате освоения ООП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - оценивать качество по органолептическим показателям; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней;

<p>ПК 1.3. Принимать товары по количеству и качеству.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - оценивать качество по органолептическим показателям; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования;
<p>ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - классификацию и ассортимент различных товарных групп продовольственных товаров; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение, классификацию торгового инвентаря; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;

<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии установленными требованиями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - оценивать качество по органолептическим показателям; - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования;
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживания покупателей, продажи различных групп продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары различных товарных групп продовольственных товаров - консультировать о свойствах и правилах эксплуатации товаров; - расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда; - факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров различных товарных групп; - показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение продовольственных товаров, назначение, классификацию отдельных видов торгового оборудования для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней; - назначение и классификацию систем защиты товаров, порядок их использования; - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы самообразования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование профессионального и личностного развития обучающегося в ходе обучения; - определять задачи профессионального и личностного развития;
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять к будущей профессии устойчивый интерес; - демонстрировать интереса к будущей профессии;
<p>ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу, требования стандартов, технических условий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение действующего законодательства в сфере коммерции;

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Знать: - свои профессиональные задачи</p> <p>Уметь: - применять методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрировать эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>
<p>ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.</p>	<p>Знать: - виды аргументов; - особенности устной и письменной речи;</p> <p>Уметь: - логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь;</p>
<p>ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Знать: - правила техники безопасности</p> <p>Уметь: - организовывать мероприятий по обеспечению безопасности труда</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: - основные компьютерные программы в области профессиональной деятельности; - основы информационной культуры; - современные средства коммуникации и возможности передачи информации</p> <p>Уметь: - применять информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Знать: - способы эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями;</p> <p>Уметь: - работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - проявлять ответственности при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий;</p>

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: - каким образом себя вести в нестандартных ситуациях; Уметь: - решать проблемных ситуаций; - участвовать в работе «малых групп» на теоретических и практических занятиях;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать: - методы поиска, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Уметь: - использовать различных источников для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимые информации при выполнении профессиональных задач.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 2		102					
Тема 1.	Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.	8	2		2	4	
Тема 2.	Торговое оборудование и инвентарь.	8	2		2	4	
Тема 3.	Организация торгово-технологического процесса в	12	4		4	4	
Тема 4.	Организация и технология продажи товаров в магазине.	8	2		2	4	
Тема 5.	Ассортимент и качество продовольственных товаров.	26	10		10	6	
Тема 6.	Технология продажи отдельных продовольственных товаров.	40	14		14	12	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Практическая работа №1	Решение практических задач по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 2	Практическая работа №2	Решение практических задач по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 3	Практическая работа №3,4	Решение практических задач по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 4	Практическая работа №5	Решение практических задач	Оценивается от 2 до 5 баллов

Тема 5	Практическая работа №6,7,8,9,10	Решение практических задач по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 6	Практическая работа №11,12,14,15	Решение практических задач по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 3,6	Тест	Студент делает выбор правильного ответа из нескольких правдоподобных, предложенных на выбор. Задания закрытой формы содержат варианты ответа, как правильные, эталонные, так и отвлекающие. Задания открытой формы требуют написание собственного ответа. Оценивается задание изученного материала.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (ЗаО)	Билет к дифференцированному зачету	Билет содержит 2 вопроса: 1 теоретический вопрос 1 практическое задание Количество билетов - 30	Оценивается от 2 до 5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ООП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин (предметов) и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.
Введение. Объекты и субъекты торговли. Роль торговых работников. Должностная инструкция продавца продовольственных товаров. Типы магазинов, признаки, которые их определяют. Устройство и планировка магазина. Основные правила работы магазина.

Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь.
Мебель торговых залов и подсобных помещений. Тара-оборудование. Весоизмерительное оборудование. Типы весов, их классификация и характеристика. Системы и оборудование для регистрации расчетных операций. Измельчительно-режущее оборудование. Торговое холодильное оборудование

Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине.
Содержание и сущность торгово-технологического процесса в магазине. Схемы и операции торгово-технологического процесса в магазине.
Приемка товаров в магазине по количеству. Технология хранения товаров в магазине. Предварительная подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.

Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.
Организация продажи товаров. Методы и формы обслуживания. Профессиональная этика продавца. Типы покупателей и правила беседы. Психологические основы обслуживания покупателей. Конфликты и пути выхода из них.

Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров.
Общие сведения о товарах. Химический состав, калорийность и качество продовольственных товаров.
Классификация ассортимента продовольственных товаров. Характеристика зерномучных изделий.
Обзор ассортимента сахара, меда и кондитерских товаров.
Ассортимент мяса и мясных товаров.
Ассортимент молока и молочных продуктов.
Ассортимент рыбы и рыбных продуктов.

Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.
Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка к продаже.
Технология продажи молока и молочных товаров. Хранение и подготовка к продаже.
Технология продажи рыбы и рыбных товаров. Хранение и подготовка к продаже.
Технология продажи кондитерских товаров. Хранение и подготовка к продаже.
Технология продажи бакалейных товаров. Хранение и подготовка к продаже.
Технология продажи плодоовощных товаров. Хранение и подготовка к продаже.
Технология продажи мяса и мясных товаров. Хранение и подготовка к продаже.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.
Практическая работа №1 "Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина.»
Составить отчет требований к торговым зданиям и сооружениям. Изучение состава помещений магазинов; устройство и планировку торгового зала.

<p>Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь. Практическая работа №2 "Торговое оборудование и инвентарь" 1. Заполнение таблицы «Характеристика тары по признакам классификации», «Расшифровка маркировки транспортной тары» 2. Подобрать немеханическое оборудование для торгового зала магазина типа «Универсам», «Продукты» (для продовольственных групп) 3. Подобрать немеханическое оборудование для хранения товаров на складах</p>
<p>Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине. Практическая работа №3. Организация торгово-технологический процесс в магазине Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №4. Технологические процессы в магазине 1. Определить технологические операции и сроки приемки товаров 2. Технологические процессы, связанные с указанными товарами.</p>
<p>Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине. Практическая работа №5. Проведение исследования торговых предприятий по оценке торгового обслуживания и соблюдения правил торговли</p>
<p>Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров. Практическая работа №6. Крупы и макаронные изделия: определение качества органолептическим методом круп и макаронных изделий Практическая работа №7. Кондитерские товары: определение качества печенья органолептическим методом . Практическая работа №8. Колбасные изделия: методы органолептической оценки качества колбасных изделий Практическая работа №9. Молочные товары: определение товарного сорта масла коровьего. Практическая работа №10. Рыбные товары: оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.</p>
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров. Практическая работа. №11. Технология продаж хлебобулочных изделий Практическая работа №12. Технология продажи молочных товаров Практическая работа № 13. Изучение рыбных товаров. Практическая работа № 14. Изучение конфетных изделий: состав, качество Практическая работа №15 Подготовка к продаже бакалейных товаров. Практическая работа №16. Технология хранения плодоовощных товаров Практическая работа №17. Мясо и мясные товары: хранение, подготовка к продаже</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Виды торговых предприятий, устройство и планировка магазина. 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы. 2. Выполнения заданий для самоконтроля. Задание: Изобразите схему планировки магазина и торгового зала по следующей информации.</p>

<p>Тема 2. Торговое оборудование и инвентарь.</p> <p>1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы.</p> <p>2.Решения практических задач по теме</p> <p>3.Подготовка к тесту</p>
<p>Тема 3. Организация торгово-технологического процесса в магазине.</p> <p>1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы.</p> <p>2.Выполнения заданий для самоконтроля.</p>
<p>Тема 4. Организация и технология продажи товаров в магазине.</p> <p>1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы.</p> <p>2.Выполнение заданий (составление таблиц, алгоритмов построения).</p> <p>3.Выполнения заданий для самоконтроля.</p>
<p>Тема 5. Ассортимент и качество продовольственных товаров.</p> <p>1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы.</p> <p>2.Выполнение заданий (составление таблиц, алгоритмов построения).</p> <p>3.Выполнения заданий для самоконтроля.</p> <p>4.Решения практических задач по теме</p> <p>5.Подготовка к тесту</p>
<p>Тема 6. Технология продажи отдельных продовольственных товаров.</p> <p>1.Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников основной и дополнительной литературы.</p> <p>2.Выполнения заданий для самоконтроля.</p> <p>3.Подготовка к тесту</p> <p>Подготовка к зачету</p> <p>Подготовка к докладу</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 949 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>
2. Памбучьянц О.В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс]: Учебник для начального профессионального образования по профессии "Продавец, контролер-кассир". - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 288 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093707>
3. Заборохина Н.В., Голуб О. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 144 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1173731>
4. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2021. - 156 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234625>
5. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

Дополнительная литература:

1. Свердлов Г. Я - продавец: все о профессии продавца 21 века [Электронный ресурс]: Научно- популярная литература. - Москва: Интеллектуальная Литература, 2019. - 366 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1078511>
2. Елисеева Л. Г., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика" (уровень бакалавриата) и "Таможенное дело" (уровень специалитета). - Москва: Дашков и К, 2020. - 948
3. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 470 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/488645>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.