МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

**"Оленегорский горнопромышленный колледж"**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  | | --- | --- | |  |  |   УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Р.Машнина  \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся

**ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

2023

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»** учебного плана и рабочей программы ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся рассмотрены на заседании МК «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Автор/ составитель: **Манцерова В.А.** преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский горнопромышленный колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка………………………………………………………... | 4 |
| 1. Перечень видов самостоятельной работы и форм контроля………………… | 7 |
| 1. Методические рекомендации по выполнению, критерии оценивания……… | 10 |
| 1. Темы самостоятельной (внеаудиторной) работы…………………………….. | 15 |
| 1. Список использованных источников……………………………………….. | 16 |

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические рекомендации по организации внеаудиторной (самостоятельной) работы по ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» предназначены для обучающихся по профессиям СПО с учетом профиля подготовки и разработаны на основе «Положения о планировании и организации внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся ОГПК» согласно требованиям ФГОС СПО.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся проводится с целью формирования навыков самообразовательной деятельности, приобретения опыта творческой, исследовательской работы, развития самостоятельности, ответственности, организованности в решении учебных и профессиональных проблем.

Выполнение внеаудиторной (самостоятельной) работы способствует развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся, постепенному и целенаправленному развитию познавательных способностей, установки на самостоятельное пополнение знаний.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа является обязательной частью освоения профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров». Объем внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся определяется учебным планом.

Методические рекомендации составлены согласно содержанию внеаудиторной (самостоятельной) работе по дисциплине в соответствии с рекомендуемыми видами заданий на основе примерной и рабочей программ учебной дисциплины.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики работы, уровня сложности и уровня умений обучающихся.

**1.1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**

**1.1.1. 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;

**1.1.2. 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, 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;
* Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда.

**1.1.3. Иметь практический опыт;**

**-** обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров

**1.1.4. ОК, ПК, формируемые в результате выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| ПК 2.6. | Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. |
| 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). |

**2. ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И ФОРМ КОНТРОЛЯ ПО РАЗДЕЛАМ ПМ.02 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование раздела ПМ | Вид внеаудиторной (самостоятельной) работы | Количество часов |
| Раздел ПМ.02 Продажа продовольственных товаров | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главным учебным пособий, составлены преподавателем). 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Примерная тематика в неаудиторной самостоятельной работе: по теме «Общая часть в товароведения» 4. Подготовить презентацию на тему «Понятие и этапы оценки качества» 5. Подготовить презентацию на тему «Зерно и продукты его переработки» 6. Составить кроссворд по теме «Макаронные изделия» 7. Составить кроссворд по теме «Зерномучные товары» 8. Составить тесты по теме «Зерномучные товары» 9. Подготовить презентацию по теме «Пищевое значение круп» 10. Подготовить презентацию по теме «Плодоовощные товары» 11. Составить тесты по теме «Плодоовощные товары 12. Подготовить презентацию по теме «Экзотические плоды и их использование в диетическом питании» | 25 |
|  | 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главным учебным пособий, составлены преподавателем). 2. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Подготовить презентацию на тему «Ассортимент мёда» 4. Подготовить презентацию на тему «Ассортимент карамели» 5. Составить кроссворд по теме «Конфетные изделия » 6. Составить кроссворд по теме «Кондитерские товары» 7. Составить тесты по теме «Кондитерские товары» 8. Подготовить презентацию по теме «Чай» 9. Подготовить презентацию по теме «Кофе» 10. Составить тесты по теме «Чай и кофе» 11. Подготовить презентацию по теме «Полезные свойства чая» | 21 |
|  | 1. Подготовить реферат на тему «Сыры» 2. Сообщение по теме «Кисломолочные напитки» 3. Подготовить сообщение «Полезные свойства молочных товаров» 4. Составить кроссворд по теме «Колбасные изделия » 5. Подготовить сообщении по теме «Рыбные товары производимые в Мурманской области» 6. Подготовить реферат по теме «Мясные и рыбные в диетическом питании» 7. Составление опорного конспекта по теме «Рыбные консервы и пресервы» 8. Составление опорного конспекта по теме «Молочные товары» 9. Составление опорного конспекта по теме «Рыбные товары» 10. Презентация по теме «Молочные товары» 11. Подготовить сообщение по теме «Молоко — пища, придуманное самой природой» 12. Подготовить тесты по теме «Сыры» 13. Подготовить тесты по теме «Яичные товары» 14. Сообщение на тему «Яйцо куриное — признаки деления на категории» 15. Подготовить тесты по теме «Масложировые товары» 16. Презентация на тему «Мягкое масло» 17. Подготовить сообщение по теме «Требование к качеству колбас» 18. Подготовить реферат по теме «Копченые колбасы с сокращенными сроками производства» 19. Составить тесты по теме «Семейство промысловых рыб» | 15 |
| итого | | 61 |

Контроль результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную (самостоятельную) работу обучающихся по ПМ.02. «Продажа продовольственных товаров»

**3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

**3.1.Вид работы:** подготовка компьютерных презентаций

**Инструкция по выполнению:**

При оформлении *текстовой информации используйте следующий* размер шрифта: 24–54 пункта (для заголовка), 18–36 пунктов (для обычного текста). Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза. Для основного текста используйте гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

При оформлении *графической информации* учитывайте*,* что рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде, таким образом, желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления. Цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда. Иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом. Если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта. Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части. Все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле.

**Рекомендации к содержанию и оформлению презентации.**

На слайдах презентации не пишется весь тот текст, который произносит докладчик. Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов, дата создания. Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада) размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае – одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

**Критерии оценки компьютерной презентации:**

Презентацию необходимо предоставить для проверки в электронном виде.

«Отлично» - если презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы, полностью освещены все обозначенные вопросы.

«Хорошо» - работа содержит небольшие неточности.

«Удовлетворительно» - презентация выполнена неаккуратно, не полностью освещены заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» - работа выполнена небрежно, не соблюдена структура, отсутствуют иллюстрации.

* 1. **Вид работы:** написание доклада

**Инструкция по выполнению:**

Доклад– это устное выступление на заданную тему. Время доклада - 5-15 минут. Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

В первой фазе доклада рекомендуется использовать: риторические вопросы; актуальные местные события; личные происшествия; истории, вызывающие шок; цитаты, пословицы возбуждение воображения; оптический или акустический эффект; неожиданное для слушателей начало доклада.

Как правило, используется один из перечисленных приёмов. Главная цель фазы открытия (мотивации) – привлечь внимание слушателей к докладчику, поэтому длительность её минимальна.

Ядром хорошего доклада является информация. Она должна быть новой и понятной. Важно в процессе доклада не только сообщить информацию, но и убедить слушателей в правильности своей точки зрения. Для убеждения следует использовать: сообщение о себе (кто?); обоснование необходимости доклада (почему?); доказательство (кто? когда? где? сколько?); пример (берём пример с …); сравнение (это так же, как…); проблемы (что мешает?).

Третья фаза доклада должна способствовать положительной реакции слушателей. В заключении могут быть использованы: обобщение; прогноз; цитата; пожелания; объявление о продолжении дискуссии; просьба о предложениях по улучшению; благодарность за внимание.

*Составляющие воздействия докладчика на слушателей:*

1. Язык доклада (короткие предложения,  выделение главных предложений,  выбор слов, образность языка).

2.  Голос (выразительность, вариации громкости, темп речи.)

3. Внешнее общение (зрительный контакт, обратная связь, доверительность, жестикуляция).

**Критерии оценки доклада:**

«Отлично»- объем доклада - 5-6 страниц, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями.

При защите доклада обучающийся продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

 «Хорошо» -  объём доклада - 4-5 страниц, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, реферат написан грамотно,  текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки. При защите доклада обучающийся продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - объём доклада - менее 4 страниц, тема доклада раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, реферат написан с ошибками, текст напечатан неаккуратно, много опечаток.

При защите доклада обучающийся продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать сои ответы.

«Неудовлетворительно» - объем доклада -  менее 4 страниц, тема доклада не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений, текст напечатан неаккуратно, много опечаток.

При защите доклада обучающийся продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

**3.3**. **Вид работы**: подготовка конспекта.

**Инструкция по выполнению:**

1.      Определите цель составления конспекта.

2.      Читая изучаемый материал в первый раз, разделите его на основные смысловые части, выделите главные мысли, сформулируйте выводы.

3.      Если составляете план - конспект, сформулируйте названия пунктов и определите информацию, которую следует включить в план-конспект для раскрытия пунктов плана.

4.      Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.

5.      Включайте в конспект не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания).

6.      Составляя конспект, записывайте отдельные слова сокращённо, выписывайте только ключевые слова, делайте ссылки на страницы конспектируемой работы, применяйте условные обозначения.

7.      Чтобы форма конспекта отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками», подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

8.      Отмечайте непонятные места, новые слова, имена, даты.

9. При конспектировании старайтесь выразить авторскую мысль своими словами. Стремитесь к тому, чтобы один абзац авторского текста был передан при конспектировании одним, максимум двумя предложениями.

**Критерии оценки конспекта:**

«Отлично» - полнота использования учебного материала (объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А4); логика изложения (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями); наглядность (наличие рисунков, символов и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта); грамотность (терминологическая и орфографическая); отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы; самостоятельность при составлении.

«Хорошо» - использование учебного материала неполное (объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А 4); недостаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями); наглядность (наличие рисунков, символов и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта); грамотность (терминологическая и орфографическая); отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы; самостоятельность при составлении.

«Удовлетворительно» - использование учебного материала неполное (объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист формата А 4); недостаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями); наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта; грамотность (терминологическая и орфографическая);отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы; самостоятельность при составлении; неразборчивый почерк.

«Неудовлетворительно» - использование учебного материала неполное (объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист формата А 4); отсутствуют схемы, количество смысловых связей между понятиями; отсутствует наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта); допущены терминологические и орфографические ошибки; отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы; несамостоятельность при составлении; неразборчивый почерк.

**3.4 Вид работы**: подготовка реферата или сообщения.

**Инструкция по выполнению:**

Реферат или сообщение представляет собой самостоятельную письменную работу студента по определённой теме.

При написании реферата или сообщения студент должен собрать и проанализировать имеющуюся литературу по данной теме, обобщить и систематизировать изученный материал.

1.Структура реферата или сообщения:

Реферат должен содержать:

- титульный лист;

- содержание;

- введение;

- основная часть;

- заключение;

- список использованной литературы.

Оптимальный объём страниц 10-15 страниц печатного текста – для реферата и до 10 страниц – для сообщения

2.Требования к содержанию:

Во введении формулируется актуальность темы, цель и задачи исследования, практическая значимость. Материал основной части должен быть разбит на разделы, каждый раздел – озаглавлен, заголовок должен отражать содержание раздела основной части. Заключение должно характеризовать в сжатом виде результаты исследования, чёткие выводы. Список литературы оформляется по следующим критериям:

а) в алфавитном порядке,

б) тематически-хронологический,

в) по видам источников.

В приложении включается вспомогательный материал, на базе которого проводилось исследование: репродукции, иллюстрации, копии документов, фотографии, рисунки, схемы, таблицы, статистические данные.

3.Правила оформления:

Текс реферата должен быть набран на компьютере 14 кеглем в формате Times New Roman через 1,15 интервал на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А4).

Необходимо строго соблюдать поля: левое поле - 30 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм.

Информация самостоятельной внеаудиторной работы по рефератам и сообщениям может предоставляться студентом в электронном варианте.

**4.ТЕМЫ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | **Сообщение на темы:** Полезные свойства молочных товаров; Рыбные товары производимые в Мурманской области; Молоко — пища, придуманное самой природой; Требование к качеству колбас. |
| 2 | **Презентации на темы:** Понятие и этапы оценки качества; Зерно и продукты его переработки; Пищевое значение круп; Плодоовощные товары; Экзотические плоды и их использование в диетическом питании; Ассортимент мёда; Ассортимент карамели; Чай; Кофе; Полезные свойства чая. |
| 3 | Составление кроссвордов по зерномучным товарам; кондитерским товарам; колбасные изделия. |
| 5 | **Тесты на темы:** Зерномучные товары; Плодоовощные товары; Кондитерские товары; Чай и кофе; Сыры; Яичные товары; Масложировые товары; Семейство промысловых рыб. |
| 6 | **Составление опорного конспекта по теме:** Рыбные консервы и пресервы; Молочные товары; Рыбные товары. |
| 7 | **Рефераты на темы:** Сыры; Мясные и рыбные в диетическом питании; Копченые колбасы с сокращенными сроками производства |

**5.СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

Основные источники:

**Учебники:**

1. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Ч.1, Ч.2 – Ростов н/Д: Феникс, 2019.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для сред. пед. образования. М. Академия. 2017.
3. Памбухинянц О.В. Технология розничной торговли. М. Маркетинг, 2020.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М.

ПрофОбрИздат., 2019.

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в мелком бизнесе и быту. М. Академия, 2018.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза товаров. Р на/Д. Феникс, 2020.

**Справочники:**

1. Золотова С.В. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 1 (1-е изд.) учеб.пособие, 2019.
2. Золотова С.В. Справочник по товароведению товаров: В 3 т.Т. 3 (1-е изд.) учеб.пособие, 2020.
3. Самарин В.И. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 2 (1-е изд.) учеб.пособие,2014.

**Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

* 1. Аладьева Г.И., Учет и отчетность: уч. пособие, М:, 2016г.
  2. Голубкина Т.С. , Торговые вычисления, М, 2016г
  3. Закон РФ «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 1 октября 2015 г.).
  4. Кривчук В.И., Продовольственный магазин с нуля. Что и как нужно делать, если вы задумали открыть гастроном.- Спб, 2015г.
  5. Мазилкина Е.И., Организация работы магазина.- М, 2015г.
  6. Никитченко Л.И., Контрольно-кассовые машины, М:, 2015г.

Отечественные журналы:

«Мастер продаж»

«Новости торговли»

«Рекламные технологии»

«Российская торговля»

«Справочник потребителя»

«Торговое дело»