



**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«АЗОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ РО «АГТК»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО «АГТК»
_____ С.Н. Мацынин

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

задания для студентов

Структура отчета

1. Титульный лист

2 лист. Содержание отчета

1. Индивидуальное задание
2. Аттестационный лист
3. Дневник
4. Характеристика студента
5. Список собранных материалов
6. Список использованной литературы

Перед тем как приступить к оформлению отчета по производственной практике по профессиональному модулю внимательно ознакомьтесь с содержанием практики.

Объем отчета должен составлять 20 - 25 страниц А-4 (без учета приложений). Отчет должен быть оформлен компьютерным способом на одной стороне листа бумаги. Отчет следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 25 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм. Текст печатается через 1,5 интервала с применением шрифта – обычный, TimesNewRoman, размер шрифта – 14п. нумерацию страниц необходимо проставить, начиная со второй страницы, причем приложения не нумеруются.

Отчет должен иметь аналитический характер, т.е. отражать деятельность конкретного торгового предприятия и завершаться аргументированными выводами и предложениями по улучшению деятельности предприятия.

Отчет должен быть оформлен грамотно, аккуратно. Страницы должны быть пронумерованы внизу справа. При несоблюдении перечисленных требований оценка за отчет снижается.

Документы, оформленные в процессе выполнения заданий, а также копии документов должны быть представлены в приложении. В тексте работы должны быть ссылки на приложения.

Отчет по практике сдается в колледж в установленные сроки.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА

№ п/п	Наименование темы (виды работ)	№ стр.
1	Ознакомление с торговым предприятием. Организация охраны труда в торговом предприятии	
2	Ознакомление с ассортиментом товаров торгового предприятия	
3	Формирование ассортимента товаров в торговой организации	
4	Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров, реализуемых в торговой организации	
5	Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	
6	Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации	

Информационное обеспечение обучения
Перечень нормативно-правовых документов, учебных изданий,
Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

Федеральные законы и нормативные документы

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 25.10.2018
4. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 (с изменениями и дополнениями)
5. ФЗ от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»
6. ФЗ «О рекламе» от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ
7. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55 (с изменениями и дополнениями)
8. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения
9. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли»
- 10.ГОСТ Р «Розничная торговля. Номенклатура показателей качества и безопасности»
- 11.Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) по группам продукции
- 12.ОК 005-93 в 3 тт. Общероссийский классификатор продукции. М.: Изд-во стандартов, 2000
- 13.СанПиН 2.6.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 14.СанПиН 2.3.2. 1078 – 2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

Учебники и учебные пособия

1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов – М.: НОРМА, 2019
2. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019
3. Карташова Л.В., Николаева М. А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Учебник для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2017

4. Горюнова О.Б., Додонкин Ю.В. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров./учебное пособие для вузов. – М.: Академия, 2016
5. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. Учебное пособие – М.: Академия, 2010

Дополнительные источники:

1. Айлова Г.Н., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г.Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров. – СПб.: Питер, 2016
2. Балаева С.И., Дзахмишева И.Ш., Блиева М.В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К», 2011
3. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. - М.:ИТК «Дашков и К», 2010
4. Беседин А.Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: учебник для вузов / А.Н. Беседин, С.А. Каспарьянц, В.Б. Игнетенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018
5. Бузов Б.А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация: учебное пособие для вузов – М.: Изд. центр «Академия», 2018
6. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006
7. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров/под редакцией И. Ш. Дзахмишевой – Издательство Дашков и Ко, 2020
8. Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. – М.: «Дашков и К», 2018
9. Елисеев М. Н., Поздняковский В. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров - М.: Изд. центр «Академия», 2016
10. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник – М.: ИТК «Дашков и К», 2010
11. Иванова В. Я. Основы эстетики потребительских товаров. Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2017
12. Казанцева Н. С. Товароведение непродовольственных товаров – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018
13. Кастирных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд., доп. – М.: ИТК «Дашков и К», 2019

14. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018
15. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы – М.: Издательство «Юрайт», 2015
16. Колобов С.В., Памбухчиянц О.В., Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2010
17. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К», 2019
18. Круглякова Г.В., Кругляков Г.Н. Коммерческое товароведение продовольственных товаров – Москва, 2012
19. Ларина Т. В. Тропические и субтропические плоды. Справочник товароведа – ДеЛипринт, 2012
20. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник/ А.А.Ляшковой др. - М.: Дашков и К, 2018
21. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019
22. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. ОАО «Московские учебники» – Ростов н/Д: «Феникс», 2018
23. Неверов А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами – М.: ПрофОбрИздат, 2018
24. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/ Форум, Инфра-М, 2019
25. Николаева М.А., Карташов Л.В. Пищевые добавки. Учебная лекция – М.: ОЦПКРТ, 2003
26. Справочник товароведа продовольственных товаров. – М.: Колос, 2013
27. Стельмашенко В.И. Материалы для одежды и конфекционирование. – М.: Изд. центр «Академия», 2018
28. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: «Дашков и К», 2010
29. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров /Под ред. А. Н. Неверова. – М.: Изд. центр «Академия», 2016
30. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. М.: Академия, 2010
31. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник / Под ред. проф. А.Н.Неверова. – М.: МЦФЭР, 2016 – (Серия «Высшая школа»)
32. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2016
33. Петрище Ф.А. основы товароведения и экспертизы товаров. -М.: ИТК "Дашков и К", 2016

34. Худякова О.Д., Николаева М.А. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения. Учебное пособие. – М.: ОЦПКРТ, 2016
35. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учеб./И.П. Чепурной.- М.: Дашков и К, 2012
36. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К, 2012
37. Шевченко В.В. и др. Товароведение потребительских товаров/Учебник для вузов. – М.: Инфра-М, 2013
38. Шишкина И.В. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2013
39. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учеб.-справ. пособие/Цапалова Э.И., Маюрникова Л.А., Поздняковский В.М., Степанова Е.Н.- Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2013

Отраслевые журналы и газеты: журналы «Коммерсант», «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Интерьер», «Витрина», «Часы», «Мягкое золото», «Российская торговля» (журнал и газета), «Торговая газета», «Современная торговля» и др.

Интернет-ресурсы

1. www.znaytovar.ru – сайт «Знайтовар»;
2. www.torgrus.com – сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
3. www.garant.ru – справочно-правовая система Гарант;
4. www.consultant.ru – справочно-правовая система Консультант Плюс;
5. www.retailer.ru – сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
6. www.reteilerclub.ru – учебно-информационный проект Супер –розница;
7. www.sovtorg.panor.ru – сайт «Современная торговля»;
8. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»

Содержание производственной практики (по профилю специальности) по ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

Тема	Виды и содержание работ	Задания на практику	Приложения
<p align="center">Тема 1.</p> <p>Ознакомление с торговым предприятием. Организация охраны труда в торговом предприятии</p>	<p>1.1. Характеристика торгового предприятия - наименование, юридический адрес, организационно-правовая форма собственности, режим работы, форма продажи товаров, вид реализуемого ассортимента, структура служб, торговая площадь, виды дополнительных услуг) - изучение корпоративных требований по внутреннему распорядку и режиму работы</p> <p>1.2. Организация охраны труда в торговом предприятии - ознакомление с соблюдением требований охраны труда и техники безопасности в торговом предприятии - инструктаж по охране труда</p> <p align="center"><i>Документы для изучения:</i> Устав организации, Свидетельство о регистрации ЮЛ или ИП, лицензия, схема штатного расписания, Инструкции по охране труда и техники безопасности, Журнал по охране труда</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установить характеристику организационно-хозяйственной деятельности предприятия, где вы проходите практику. Указать, в каком отделе (секции) работаете, с какой товарной группой. 2. Изучить корпоративные требования к внутреннему распорядку и режиму работы. 3. Изучить рабочую документацию по охране труда и технике безопасности. 4. Проанализировать соблюдение правил охраны труда в торговом предприятии, сделать выводы, внести свои предложения. 5. Пройти вводный инструктаж и инструктаж по технике безопасности 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Копии учредительных документов 2. Выписка из журнала по охране труда
<p align="center">Тема 2.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом товаров торгового предприятия</p>	<p>2.1. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности - распознавание укрупненного ассортимента товаров, нахождение его в отделах или зонах торгового зала - распознавание видового и марочного ассортимента товаров однородной группы, с которой работает студент-практикант - выявление ассортимента товаров, пользующихся устойчивым и повышенным спросом у покупателей - установление ассортимента новых товаров и характера спроса на них - составление схемы размещения ассортимента товаров однородных групп.</p> <p>2.2. Идентификация ассортимента товаров - выявление идентифицирующих признаков товаров однородных групп,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выявить укрупненный ассортимент товаров в торговом предприятии (отделах, зонах торгового зала). Указать по какому признаку сгруппированы товары, какие потребности удовлетворяют. 2. Указать видовой и марочный ассортимент товаров однородной группы своего отдела. 3. Выявить товары, пользующиеся устойчивым спросом у покупателей, а также новые товары и характер спроса на них. 4. Составить схему размещения ассортимента товаров однородных групп (на примере одного отдела). Сделайте вывод о соблюдении при размещении товаров признаков классификации. <p>1. Выявить идентифицирующие (существенные) признаки товаров однородных групп, подгрупп, видов и</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Схема размещения ассортимента товаров (на примере одного отдела) 2. Каталоги, прайс-листы 3. Выписка из стандарта

	<p>подгрупп, видов, разновидностей, наименований и торговых марок - идентификация товаров по классификационным признакам - выявление ассортиментной фальсификации товаров - составление товароведной характеристики товаров</p> <p style="text-align: center;"><i>Документы для изучения</i></p> <p>1.ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения» 2.Стандарты на продукцию, технические условия (раздел «Классификация и ассортимент») 3.Учебное пособие «Классификация товаров»</p>	<p>разновидностей. 2.Провести идентификацию ассортимента товаров своего отдела по классификационным признакам (не менее 3 образцов). Проанализировать ассортиментную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами. 4.Составить товароведные характеристики товаров (не менее 3 образцов). Проанализировать влияние товароведных характеристик на качество и стоимость товаров. 5.Выявить ассортиментную фальсификацию товаров</p>	
<p style="text-align: center;">Тема 3.</p> <p>Формирование ассортимента товаров в торговой организации</p>	<p>3.1. Определение вида ассортимента торговой организации - определение вида ассортимента торговой организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый) - ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина, порядком утверждения и контролем за его соблюдением</p> <p style="text-align: center;"><i>Документы для изучения</i></p> <p>1.ГОСТ Р 51303-99 2.Правила продажи отдельных видов товаров (п.4) 3. Ассортиментный перечень товаров.</p>	<p>1.Определить вид ассортимента торговой организации по числу учитываемых признаков (приведите примеры видов ассортимента). 2. Указать критерии отнесения товаров торгового предприятия к рациональному или оптимальному ассортименту. 3.Сделать вывод о степени удовлетворенности потребителей и конкурентоспособности своей организации. 4. Проанализировать соблюдение ассортиментного перечня в торговом предприятии.</p>	<p>Ассортиментный перечень (копия)</p>
	<p>3.2. Определение показателей ассортимента товаров - изучение структуры ассортимента - расчет показателей широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента торгового предприятия</p> <p style="text-align: center;"><i>Документы для изучения</i></p> <p>1.Каталоги, прайс-листы 2.СанПиН 2.3.2.1078-03 «Гигиенические требования и безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»</p>	<p>1.Определить структуру ассортимента торгового предприятия или отдела, в котором вы работаете (в натуральном или денежном выражении). Сделать вывод о влиянии показателей структуры ассортимента на экономические выгоды предприятия, покупательский спрос, потребности в торговых площадях и т.д. 2.Собрать данные о показателях ассортимента товаров определенной группы или подгруппы. Выбрать критерии для определения базовых показателей. 3. Рассчитать коэффициенты широты, полноты, устойчивости и новизны. Проанализировать полученные результаты. 4. Сделать вывод о рациональности ассортимента торгового предприятия (отдела).</p>	
	<p>3.3. Приобретение умений формировать ассортимент - установление факторов, влияющих на формирование ассортимента в</p>	<p>1.Установить факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров в торговой организации. 2.Выявить общие намерения и основные направления</p>	

	<p>торговой организации</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики торговой организации - участие в формировании ассортимента товаров в соответствии с ассортиментной политикой торговой организации 	<p>торговой организации в области ассортиментной политики.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Провести анализ и внести свои предложения по совершенствованию ассортиментной политики торговой организации. 4.Принять участие в формировании ассортимента товаров торговой организации (своего отдела). 	
	<p>4.1. Ознакомление с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров (текущий и отпускной контроль)</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявление показателей, по которым оценивается качество товаров в торговой организации - установление наличия и достаточности фонда нормативных документов для оценки качества товаров (технических регламентов, стандартов, ТУ, положений договоров и др.) в торговой организации - ознакомление с документами, подтверждающими соответствие установленных требований к качеству (сертификатов соответствия, удостоверений о качестве), проверка правильности их оформления - сверять соответствие количественных характеристик товаров с данными, указанными в ТСД и на маркировке <p style="text-align: center;"><i>Документы для изучения</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Нормативные документы (технических регламенты, стандарты, ТУ, положения договоров) 2. Документы, подтверждающие соответствие установленных требований к качеству товаров 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ознакомиться с опытом работы торговой организации по оценке качества товаров на различных этапах технологического процесса. 2.Выявить показатели, по которым оценивается качество товаров в торговой организации 3.Установить наличие и достаточность фонда нормативных документов для оценки качества товаров в торговой организации, 4.Проверить правильность оформления документов, подтверждающих соответствие установленных требований к качеству (сертификаты соответствия, удостоверения о качестве) 5.Провести сверку соответствия количественных характеристик товаров с данными, указанными в ТСД и на маркировке. 6. Сделать вывод об эффективности работы торговой организации по оценке качества товаров при текущем и отпускном контроле. 	<p>Копии нормативных документов (выписки), сертификаты соответствия, удостоверения о качестве, ветеринарное свидетельство</p>
<p>Тема 4.</p> <p>Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров, реализуемых в торговой организации</p>	<p>4.2. Ознакомление с опытом работы торговой организации по приёмке товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в приемке товаров по качеству от поставщиков. - осмотр внешнего вида тары и упаковки. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. - расшифровка маркировки и установление ее соответствия требованиям нормативных документов. - оценка качества товаров по органолептическим показателям(внешнему виду, запаху, консистенции, цвету и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке. - отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Принять участие в приемке товаров по качеству с товароведом или специалистом, выполняющим эти функции. Указать, какие товары принимали, от какого поставщика, каков результат приемки? 2.Провести оценку качества товаров (не менее 3 образцов) по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. 3. Произвести отбор образцов из товарных партий для текущего контроля или отправки в испытательную лабораторию. 4. Провести измерения товаров и других объектов, переведите внесистемные единицы измерения в системные. 	<p>Маркировки товаров</p> <p>Выписки из Инструкции П-7, договоров поставки, нормативных документов</p>

	<p>отправки в испытательную лабораторию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявление отклонений между действительным качеством и указанным в сопроводительных документах. - проведение измерений товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерения в системные <p style="text-align: center;"><i>Документы для изучения</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструкция о приемке товаров по качеству (№ П-7) 2. Нормативные документы 3. Товарно-транспортные документы 	<p>5. Сделать вывод об эффективности работы торговой организации при приемке товаров по сохранению качества.</p>	
	<p>4.3. Приобретение практического опыта диагностики дефектов и установлению градаций качества</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение вида дефектов по месту их возникновения (технологических или предреализационных) и их диагностика - выявление критических, значительных и малозначительных дефектов - разработка предложений по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. Ознакомление с методами ее утилизации. - подработка товаров с устранимыми дефектами. - определение градаций качества (товарных сортов, стандартных, нестандартных товаров, брака и отходов). - проверка соответствия градаций качества (сорт, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выявить различные виды дефектов, провести их диагностику, установить причины возникновения. 2. Определить градации качества товаров в соответствии с нормативным документом. 3. Провести проверку соответствия градаций качества товаров данным, указанным в товарно-сопроводительных документах и на маркировке. 4. Провести подработку товаров с устранимыми дефектами. 5. Разработать предложения по улучшению оценочной деятельности в организации и списанию дефектной продукции. Ознакомиться с методами ее утилизации. 	
	<p>4.4. Ознакомление с опытом работы торговой организации по ведению претензионной работы с поставщиками некачественной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - установление фактов предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров. - участие в составлении претензий поставщикам на поставку некачественных товаров; - участие в составлении актов на недоброкачественные товары; - выявление пересортицы товаров, оформление акта на пересортицу товаров 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установить факты предъявления претензий поставщикам на поставку некачественных товаров. 2. Принять участие в составлении претензий поставщикам на поставку некачественных товаров, актов на недоброкачественные товары. 3. Выявить пересортицу товаров, оформить акт на пересортицу товаров. 	<p>Документы по вопросам качества товаров (акты, претензии поставщикам и др.).</p>
	<p>5.1. Контроль условий и сроков транспортирования товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары, - проверка наличия санитарного паспорта на транспортное средство 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверить санитарное состояние транспортных средств, доставляющих товары, сделать вывод о соблюдении. 2. Проверить наличие санитарного паспорта на транспортное средство (для пищевых продуктов). 	<p>Образец санитарного паспорта (для пищевых)</p>

<p>Тема 5.</p> <p>Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, за соблюдением санитарно-эпидемиологически требований</p>	<p>(для пищевых продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка сроков доставки товаров в соответствии с графиком завоза товаров. - проверить обеспечение сохранности груза транспортной организацией (наличие пломб отправителя, их исправность, четкость оттисков, состояние контейнера, транспортного средства, исправность тары). - участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). 	<ul style="list-style-type: none"> 3. Проанализировать сроки доставки товаров в соответствии с графиком завоза. 4. Проверить обеспечение сохранности груза транспортной организацией (наличие пломб отправителя, их исправность, четкость оттисков, состояние контейнера, транспортного средства, исправность тары). 5. Принять участие в размещении товаров на складе. Проанализировать правильность размещения товаров в складском помещении. 	<p>продуктов),</p> <p>График завоза товаров (товар по выбору)</p>
	<p>5.2. Контроль условий и сроков хранения товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение номенклатуры условий и сроков хранения для однородных групп товаров по нормативным документам. - осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе и в торговом зале. - оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). - выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от номинального. - участие в составлении докладных записок о выявленных нарушениях. - проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных, скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов и др.). <p><i>Документы для изучения:</i></p> <p>Стандарты на продукцию, СанПиНы</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Определить номенклатуру условий и сроков хранения для однородных групп товаров по нормативным документам. 2. Провести текущий контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складе и в торговом зале. Сделать вывод о соблюдении. 3. Оформить график температурно-влажностного режима в складе. 4. Выявить случаи значительных нарушений отклонения режима хранения от номинального. 5. Принять участие в составлении докладных записок о выявленных нарушениях. 6. Проверить соблюдение условий хранения товаров в торговом зале магазина, проанализировать результаты. 	<p>График температурно-влажностного режима в складе.</p>
	<p>5.3. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка соблюдения сроков годности при хранении. - выявление товаров со сроками годности близкими к окончанию и принятие мер по ускоренной их реализации. - контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения. <p><i>Документы для изучения:</i></p> <p>СанПиН 2.6.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Проверить соблюдение сроков годности при хранении товаров в торговом зале. Сделать вывод. 2. Выявить товары со сроками годности близкими к окончанию и принять меры по ускоренной их реализации. 3. Провести контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований: <ul style="list-style-type: none"> - товарам (выявить наличие недопустимых пищевых добавок); - упаковке (установить соответствие требованиям НД); - условиям и срокам хранения. 	
	<p>5.4. Определение видов товарных потерь и их списание</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Установить виды и разновидности товарных потерь, 	<p>Нормативы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - определение норм естественной убыли (на примере конкретного товара) - расчет товарных потерь и их списание (на конкретных примерах) - реализация мероприятий по предупреждению или снижению товарных потерь 	<p>происходящих при хранении и подготовке товаров к продаже, ознакомиться с порядком списания.</p> <p>2. Определить нормы естественной убыли (на примере конкретного товара)</p> <p>3. Принять участие в списании некачественных товаров, товаров с истекшими сроками годности, товарных потерь.</p> <p>4. Предложить мероприятия по предупреждению или снижению товарных потерь в торговом предприятии.</p>	<p>естественной убыли (товар по выбору),</p> <p>Акт на списание,</p> <p>Акт о порче, бое, ломе</p>
<p>Тема 6.</p> <p>Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации</p>	<p>6.1. Ознакомление с информационным обеспечением торгового предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> - установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации. - ознакомление со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации. (указать места размещения этой информации) - определение достаточности и доступности указанной информации. - оформление ценников на товары в соответствии с Правилами продажи (п.19). Выявление на ценниках информации основной обязательной, регламентируемой правилами, и дополнительной. <p style="text-align: center;"><i>Документы для изучения</i></p> <p>Правила продажи отдельных видов товаров, Закон РФ «О защите прав потребителей», стандарты на маркировку товаров, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей»</p>	<p>1. Установить наличие необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>2. Ознакомиться со способами и средствами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации (указать места размещения этой информации). Определить достаточность и доступность указанной информации.</p> <p>3. Принять участие в оформлении ценников на товары в соответствии с Правилами продажи (п.19). Выявить на ценниках информацию основную обязательную, регламентируемую правилами, и дополнительную. Сделать вывод о соответствии ценников установленным требованиям.</p>	<p>Образцы ценников, носители печатной рекламы.</p>
	<p>6.2. Работа с товарно-сопроводительными и эксплуатационными документами</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с товарно-сопроводительными документами (упаковочные ярлыки, заборные листы, счета-фактуры, товарно-транспортные накладные, акты о недостатке и др.) - анализ правильности заполнения документов. - ознакомление с эксплуатационными документами (при работе в непродовольственном магазине). 	<p>1. Ознакомиться с товарно-сопроводительными документами.</p> <p>2. Проанализировать правильность заполнения документов.</p> <p>3. Ознакомиться с эксплуатационными документами (при работе в непродовольственном магазине). Выявить информацию о правилах эксплуатации технически сложных товаров.</p>	<p>Копии: товарно-сопроводительных документов</p>

	<p>6.3. Работа с носителями производственной и торговой маркировки</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровка маркировки на товарах. - установление соответствия маркировочных реквизитов, регламентированным действующими стандартами требованиям (на примере 3-5 товаров однородных или разнородных групп). - расшифровка информационных знаков, определение подлинности товаров по штриховому коду. - выявление наличия в магазине товаров с собственной торговой маркой. - ознакомление с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью заполнения кассовых и товарных чеков. - ознакомление с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценка этих мероприятий. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Расшифровать маркировки на товарах, установить соответствие маркировочных реквизитов установленным требованиям (на примере 3-5 товаров однородных или разнородных групп). 2. Расшифровать информационные знаки, определить подлинность товаров по штриховому коду. 3.Выявить наличие в магазине товаров с собственной торговой маркой. 4. Ознакомиться с торговой маркировкой,установить соответствие требованиям нормативных документов. 5. Ознакомиться с мероприятиями по защите коммерческой информации и тайны. Оценить эти мероприятия. 	<p>Носители торговой и производствен ной маркировки</p>
--	--	---	---