

Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по производственному обучению

\_\_\_\_\_/И.В. Милюков/

«27» июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров

Челябинск, 2022

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж»

**Разработчик:**

Редреева Марина Александровна, преподаватель

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании предметно-цикловой комиссии  
(Протокол № 7 от «25» 06 2022 г.)

Председатель

ПЦК Коммерции \_\_\_\_\_/М.А.Редреева /

## Содержание

Паспорт программы производственной практики.....	3
Результаты освоения программы производственной практики .....	4
Тематический план и содержание производственной практики.....	6
Условия реализации программы производственной практики .....	8
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики .....	12
Приложения.....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** в части освоения квалификации менеджер по продажам и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.**

## Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках данного модуля ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны уметь:

ВПД	Требования к умениям
Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.	<ul style="list-style-type: none"><li>– уметь применять методы товароведения;</li><li>– формировать и анализировать торговый ассортимент;</li><li>– оценивать качество товаров и устанавливать градации качества;</li><li>– рассчитывать товарные потери и списывать их;</li><li>– идентифицировать товары;</li><li>– соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</li></ul>

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации.
ПК 3.2.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.
ПК 3.3.	Определять номенклатуру показателей качества товаров, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.4.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.5.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.6.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.7.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.8.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.9.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Дать характеристику торгового предприятия : организационно-правовую форму, месторасположение, назначение торгового предприятия, режим работы, торговая площадь. Организация торгового места продавцов и кассиров.</li> <li>— Охрана труда и техника безопасности предприятия</li> <li>— Формы продаж товаров.</li> <li>— Ознакомление с правилами пользования ККМ на предприятии.</li> </ul>	6	1
Тема 2. Изучение ассортимента товаров, реализуемых торговым предприятием	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Определить вид ассортимента торгового предприятия (простой или сложный)</li> <li>— Ознакомиться со структурой ассортимента и рассчитать широту, полноту, степень новизны и устойчивость ассортимента</li> <li>— Дать оценку ассортиментной политике предприятия.</li> </ul>	12	2
Тема 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, определение градаций качества	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценить качество товаров, реализуемых в магазине в соответствии с установленными требованиями по органолептическим показателям</li> <li>— Установить соответствие фактических значений показателей качества с соответствующими требованиями (стандартов, ТУ, ТР)</li> <li>— Определять градации качества товаров (сорт, марки, стандартные, нестандартные и отходы)</li> <li>— Диагностировать дефекты товаров</li> <li>— Ознакомиться с порядком уценки</li> </ul>	18	3

	ТОВАРОВ		
--	---------	--	--



Тема 4. Расшифровка маркировки	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать и расшифровывать маркировку товаров с установленными требованиями</li> <li>— Провести расшифровку информационных знаков на маркировке товаров</li> <li>— Ознакомиться с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью их заполнения.</li> </ul>	12	3
Тема 5. Контроль режима и сроков хранения товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проверить условия и сроки хранения товаров (продовольственные, непродовольственные, промышленного назначения) и осуществить отбраковку товаров с просроченными сроками хранения, если такие имеются.</li> <li>— Производить измерения товаров и других объектов, уметь определять размеры и объем товара, определять массу товара на весоизмерительном оборудовании</li> <li>— Переводить внесистемные единицы измерения в системные</li> <li>— Проверить наличие сертификатов или деклараций соответствия на товары торгового предприятия</li> <li>— Ознакомиться с порядком проведения государственного контроля и надзора за соблюдением Правил торговли, ФЗ «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании»</li> <li>— Ознакомиться с видами товарных потерь торгового предприятия, нормами и порядком их списания</li> </ul>	18	3
Тема 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Провести проверку соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке</li> </ul>	6	3
	Всего часов	72	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие прямых договоров с предприятиями / организациями, которые заключаются на долгосрочной основе либо индивидуально на каждого обучающегося на конкретный период прохождения учебной практики.

Оснащение:

- компьютеры;
- принтер;
- проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- торгово-технологическое оборудование, инвентарь;
- комплект учебно-методической документации;
- нормативная документация торговых предприятий.

### **4.2. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится на предприятиях розничной торговли концентрированно по окончании изучения междисциплинарных циклов данного профессионального модуля.

При прохождении студентом практики необходимо изучить и проанализировать общие вопросы работы данного предприятия:

- назначение торгового предприятия, режим работы, торговая площадь, местонахождение, вышестоящая организация;
- характеристика рабочих мест продавцов и кассиров, их количество, оснащение торгового предприятия оборудованием, инвентарем и др.;
- формы продажи товаров, применяемые в магазине, дополнительные услуги;

- формы материальной ответственности;
- ознакомление с правилами пользования контрольно-кассовых машин на предприятии и овладение навыками работы на них.

В обязанности руководителя производственной практики от колледжа входит:

- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выходом обучающихся на практику, в том числе подготовку и проведение организационного собрания, инструктаж по технике безопасности;
- осуществление контроля за обеспечением в подразделениях нормативных условий труда и отдыха обучающихся, ответственность за соблюдение правил техники безопасности;
- принятие участия в работе комиссии по приему зачета по практике, оценивание результатов выполнения обучающегося программы практики;
- разработка тематики индивидуальных заданий;
- обеспечение высокого качества прохождения практики обучающегося и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- принятие участия в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- оказание методической помощи обучающегося при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля посещаемости обучающегося учебной практики, правильность и систематичность заполнения обучающегося отчетов по учебной практике, дневников и выполнения индивидуальных заданий.

Обучающийся при прохождении практики обязан:

- руководствоваться программой практики, полностью и своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- в полном объеме выполнять задания и рекомендации руководителя практики;
- строго выполнять действующие в подразделениях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности в подразделении;

- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками, а также материальную ответственность за сохранность приборов и оборудования:
  - поддерживать имидж предприятия;
  - сохранять коммерческую тайну предприятия;
  - собрать и обобщить материалы, необходимые для написания отчета;
- ежедневно вести дневник практики (для производственной практики), и фиксировать в нем все виды работ, выполняемые в течение рабочего дня;
- регулярно (не реже раза в две недели) информировать руководителя практики от учебного заведения о проделанной работе;
- своевременно представить на проверку отчет о практике вместе с дневником и отзывом руководителя практики от предприятия и защитить отчет в установленные сроки.

С момента зачисления обучающихся на работу на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

Продолжительность рабочего дня при прохождении учебной практики обучающимися:

- в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (ст.43 КЗОТ РФ);
- в возрасте от 18 и старше – не более 40 часов в неделю (ст.42 КЗОТ РФ).

В период учебной практики обучающиеся наряду со сбором материалов для отчета и выполнения индивидуального задания должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач организации - базы практики.

Руководитель практики со стороны принимающей организации:

- осуществляет повседневное руководство и контроль за ее ходом, предусматривающий выполнение всей программы в условиях работы данного предприятия;
- знакомит обучающегося с правилами внутреннего распорядка, действующего в организации, его должностными обязанностями;
- дает оценку деятельности обучающегося в период производственной практики (заполняет аттестационный лист), дает оценку сформированности общих компетенций обучающегося, готовит отзыв по окончании практики.

Обучающемуся, не выполнившему программу практики, продлевается срок ее прохождения. Если программа не выполнена по вине принимающей

стороны, студент направляется в другую организацию до выполнения программы. В случае невыполнения программы практики, непредставления отчета о практике по вине обучающегося, либо получения отрицательного отзыва руководителя практики от организации, где практиковался обучающийся, и неудовлетворительной оценки при защите отчета обучающийся отчисляется из колледжа.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), прошедших стажировку на базовых предприятиях (не реже 1-го раза в 3 года).

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия», «Документационное обеспечение управления», «Логистика», «Экономика организации», «Статистика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной среды является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
уметь применять методы товароведения (измерительный и органолептический методы)	– экспертная оценка уровня владения методами товароведения;
формировать и анализировать торговый ассортимент	– экспертная проверка выполненных учебно- производственных работ по формированию и анализу торгового ассортимента данного предприятия;
оценивать качество товаров и устанавливать градации качества	– экспертная проверка выполненных учебно- производственных работ по оценке качества товаров данного торгового предприятия; – экспертная проверка выполненных учебно- производственных работ по установлению градаций качества товаров;
рассчитывать товарные потери и списывать их	– экспертная оценка выполненных работ по определению и расчету товарных потерь торгового предприятия; – экспертная оценка выполненных работ по списанию товарных потерь;

идентифицировать товары	– экспертная оценка умения идентифицировать товары данного торгового предприятия;
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	– экспертная оценка уровня соблюдения оптимальных условий, сроков хранения и транспортирования товаров; – экспертная оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам на данном предприятии.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_,

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» в объеме 72 часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес \_\_\_\_\_

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<p>Задание 1. Ознакомление с торговым предприятием</p> <p>Задание 2. Изучение ассортимента товаров, реализуемых торговым предприятием</p> <p>Задание 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, определение градаций качества</p> <p>Задание 4. Расшифровка маркировки</p> <p>Задание 5. Контроль режима и сроков хранения товаров</p> <p>Задание 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам.</p>	



### Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам учебной практики

Код	Наименование компетенции	Уровень сформированности компетенции на основании педагогических наблюдений (уровни: отсутствует, низкий, ниже среднего, средний, выше среднего, высокий)
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
ОК12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	

**Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

**ГБПОУ «ЮУГК»  
ПЦК «Коммерции»**

**ОТЧЕТ**

по производственной практике ПМ.03

Студента \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_

**Место прохождения практики:**

\_\_\_\_\_

**Руководитель практики от предприятия**

\_\_\_\_\_

**Руководитель практики от колледжа**

\_\_\_\_\_

**Челябинск, 202\_\_ г.**

Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Южно-Уральский государственный колледж»

**ДНЕВНИК**

по производственной практике

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров

обучающегося группы \_\_\_\_\_

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

---

(ФИО обучающегося)

Челябинск, 202\_\_ г.

### **Основные требования к заполнению дневника**

1. Заполнить титульный лист дневника.
2. Ознакомиться и представить руководителю практики от организации (предприятия) программу практики (специальности) (стр. \_\_\_\_).
3. Получить в отделе кадров организации (предприятия) отметку о прибытии на место практики (стр. \_\_\_\_).
4. Регулярно записывать все выполняемые работы (стр. \_\_\_\_).
5. По окончании практики получить отзывы руководителей практики от предприятия и колледжа (стр. \_\_\_\_).
6. Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики (стр. \_\_\_\_).

#### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

**Обучающиеся, не прошедшие практику или не выполнившие требования программы практики, отчисляются из колледжа.**

## ОТМЕТКА ОРГАНИЗАЦИИ (ПРЕДПРИЯТИЯ)

Прибыл в организацию (на предприятие)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Выбыл из организации (с предприятия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от организации (предприятия):

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

М.П.

### Ход выполнения практики

№ п/п	Дата	Выполняемая работа	Затраченное время в часах	Оценка и подпись руководителя от организации (предприятия)
		Задание 1. Ознакомление с торговым предприятием		
		Задание 2. Изучение ассортимента товаров, реализуемых торговым предприятием. Назначение товаров. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности		
		Задание 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, определение градаций качества. Формирование и анализ торгового ассортимента. Пищевая ценность продовольственных товаров.		
		Задание 4. Расшифровка маркировки		
		Задание 5. Контроль режима и сроков хранения товаров		
		Задание 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам		

**Отзыв руководителя практики от организации (предприятия)  
о работе студента**

---

---

---

---

---

---

---

Оценка за прохождение практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики

от организации (предприятия) \_\_\_\_\_

(подпись)

(инициалы, фамилия)

**Отзыв руководителя практики от колледжа**

---

---

---

---

---

---

---

Оценка за прохождение практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики

от колледжа \_\_\_\_\_

(подпись)

(инициалы, фамилия)

## Программа практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Дать характеристику торгового предприятия: организационно-правовую форму, месторасположение, назначение торгового предприятия, режим работы, торговая площадь. Организация торгового места продавцов и кассиров.</li> <li>— Охрана труда и техника безопасности предприятия</li> <li>— Формы продаж товаров.</li> <li>— Ознакомление с правилами пользования ККМ на предприятии.</li> </ul>	6	1
Тема 2. Изучение ассортимента товаров, реализуемых торговым предприятием	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Определить вид ассортимента торгового предприятия (простой или сложный)</li> <li>— Ознакомиться со структурой ассортимента и рассчитать широту, полноту, степень новизны и устойчивость ассортимента</li> <li>— Дать оценку ассортиментной политике предприятия.</li> </ul>	12	2
Тема 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, определение градаций качества	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценить качество товаров, реализуемых в магазине в соответствии с установленными требованиями по органолептическим показателям</li> <li>— Установить соответствие фактических значений показателей качества с соответствующими требованиями (стандартов, ТУ, ТР)</li> <li>— Определять градации качества товаров (сорт, марки, стандартные, нестандартные и отходы)</li> <li>— Диагностировать дефекты товаров</li> <li>— Ознакомиться с порядком уценки товаров</li> </ul>	18	3



Тема 4. Расшифровка маркировки	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать и расшифровывать маркировку товаров с установленными требованиями</li> <li>— Провести расшифровку информационных знаков на маркировке товаров</li> <li>— Ознакомиться с торговой маркировкой (товарными и кассовыми чеками), правильностью их заполнения.</li> </ul>	12	3
Тема 5. Контроль режима и сроков хранения товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проверить условия и сроки хранения товаров (продовольственные, непродовольственные, промышленного назначения) и осуществить отбраковку товаров с просроченными сроками хранения, если такие имеются.</li> <li>— Производить измерения товаров и других объектов, уметь определять размеры и объем товара, определять массу товара на весоизмерительном оборудовании</li> <li>— Переводить внесистемные единицы измерения в системные</li> <li>— Проверить наличие сертификатов или деклараций соответствия на товары торгового предприятия</li> <li>— Ознакомиться с порядком проведения государственного контроля и надзора за соблюдением Правил торговли, ФЗ «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании»</li> <li>— Ознакомиться с видами товарных потерь торгового предприятия, нормами и порядком их списания</li> </ul>	18	3
Тема 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Провести проверку соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке</li> </ul>	6	3
Всего часов		72	