

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 14:48:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И.О. директора Пятигорского
института (филиал) СКФУ
Канд. юрид. наук, доцент
В.А. Фурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по практике ПП.02.01 Производственная практика по модулю «Товароведение и
организация экспертизы качества потребительских товаров»

Специальность 38.02.08 Торговое дело

Форма обучения очная

2026 г.

Фонд оценочных средств по практике ПП.02.01 производственная практика разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик:

1 Агаркова Д.В., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров», образовательной программы СПО.

1.2. Объекты оценивания

В результате производственной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1	Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
ПК 2.2	Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
ПК 2.3	Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения.
ПК 2.4	Выполнять операции, по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров.
ПК 2.5	Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

иметь практический опыт:

– идентификации товаров однородных групп определенного класса;

- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

уметь:

- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять градации качества;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- формировать основную документацию в области товарной экспертизы

знать:

- требования техники безопасности и охраны труда при работе с торговым оборудованием и инвентарем;
- основные формы управленческой деятельности и методы работы в команде.

2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

2.1. Формы текущего контроля

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

2.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам производственной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;
 - положительной характеристики на обучающегося;
 - дневника практики;
 - отчета о практике в соответствии с заданием на практику.
- ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы.

3. Перечень заданий по практике

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 1- 5, 7,9 ПК 2.1- 2.5	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	1 неделя, 36 час	5 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Участвовать в формировании ассортимента соответствии ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям.	Вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям.	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	2
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Ознакомление с правилами трудового распорядка и организационной структурой предприятия.	Ознакомление с правилами трудового распорядка и организационной структурой предприятия.	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	2
	Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок.	Основные свойства и показатели, управление и формирование ассортимента. Товарный артикул как единица измерения показателей ассортимента	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	2

	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров Формировать и анализировать торговый ассортимент	Управление по ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Виды и нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика. Направления развития и совершенствования ассортимента.	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	2
Оценивать и расшифровывать маркировку соответствия установленными требованиями. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Оформление ТСД (накладных, отсчетов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.	Виды информации о товаре: основополагающая, коммерческая, потребительская Товарные знаки, товарные марки, штрих-код. Товарно-сопроводительные документы. Требования, предъявляемые к товарной информации.	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»» ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»» ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	2 4 4
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность,	Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями качества,	Градация товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям:	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества	4

оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов.	стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества.	потребительских товаров»»	
Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.	Принципы деления товаров на сорта. Пересортица.	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	2
Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.	Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции		
	Ознакомление с реквизитами	Идентифицирующие признаки	ПМ.02 «Товароведение	4

Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.). Проверка соответствия ассортимента количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных и фасованных товаров). Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца. Участие в оформлении актов на недостачу товаров.	товарной партии. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Правила отбора проб. Приемочные и браковочные числа, или приемочный уровень и дефектности.	и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	
	Практическая работа по определению качественных и количественных потерь, норм естественной убыли. Осуществление списания потерь в соответствии с нормативными документами. Рассмотреть мероприятия по сокращению товарных потерь.	Товарные потери: основные и понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Значение мероприятий по сокращению	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	4

	потерь.		
Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми методами. Передача заявки на склад. Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров на складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля температурой и относительной	Обеспечение качества и количества. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Хранение. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Показатели климатического режима и их влияние на сохранность товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества.	ПМ.02 «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров»»	4

влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения оптимального. Составление совместно материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, принятие мер по ускоренной реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженных пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).	Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.		
ИТОГО			36

3.3 Индивидуальное задание

1. Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики.
2. Схема размещения ассортимента товаров однородных групп.
2. Расчет основных показателей ассортимента.
3. Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента.
4. Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству.
5. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.
6. Анализ условия хранения товаров.
7. Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления.
8. Оценка торговой и производственной маркировки товара.
9. Оценка качественных характеристик товара.
10. Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества.
11. Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению.
12. Порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству.
13. Изучение потребительских свойств товаров и методов качественного их определения.
14. Порядок проведения производственного и внутрифирменного контроля за формированием ассортимента, обеспечения надлежащего качества и сохранности товаров, бесперебойного снабжения предприятия товарами, за работой персонала.
15. Товарно – сопроводительные документы по приёмке товаров по количеству и качеству.
16. Требования к качеству услуги розничной торговли, установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учётом профиля и специализации торгового предприятия.
17. Соответствие помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности, реализуемых товаров и оказываемых услуг.
18. Размещение товаров на хранение.
19. Расстановка товарных партий в складе, их идентификация.
20. Правила проверки соответствия принимаемого товара товарно – сопроводительным документам по основным идентифицирующим признакам.
21. Сведения, указанные на маркировке товаров.
22. Маркирование фасованных товаров.
23. Реализация товаров различных групп и видов с учётом их особенностей, профиля, специализации и форм обслуживания.
24. Правила размещения товаров на складе.
25. Правила труда и техники безопасности при работе на складе.

4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями

по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Таблица 1 – Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№	Компет енция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК1	Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики.	Анализ и оценка соответствия качества и безопасности реализуемых товаров и услуг. Исследования с поставщиками и деловыми партнерами. Изучение и краткое описание ассортиментов товаров, реализуемых на предприятии. Оценка факторов внешней среды влияющих на предприятие.
2.	ОК 2	Схема размещения ассортимента товаров однородных групп.	Выкладка товара по товарным группам. В этом случае товары группируются не по производителю, а по группам. Вертикальная выкладка товара. Однородные товары раскладываются по вертикали. Блочная выкладка товара. Блоки товара удобны, когда необходимо в одном месте разместить один-два бренда. Палетная выкладка товара. Это концентрация одного единственного наименования в конкретном месте, чаще в заводской упаковке. Многотоварная выкладка товара. Выкладка многих товаров в одном месте является удачной стратегией размещения, Выкладка товара «навалом». Товарные единицы размещаются по принципу кучи. Горизонтальная выкладка товара. Данный вид выкладки предполагает, что товар будет размещаться вдоль полки или стеллажа слева направо по принципу объёмности, серии.
3.	ОК 3	Расчет основных показателей ассортимента.	Полнота ассортимента — соответствие фактического наличия видов товаров существующему спросу. Глубина ассортимента — количество сортов на один артикул товара, количество изделий в одной ассортиментной группе. Устойчивость ассортимента — показатель, характеризующий колебания его полноты и широты. Новизна ассортимента — способность ассортимента удовлетворять изменившиеся потребности за счёт новых товаров. Широта ассортимента — количество видов, разновидностей и наименований однородных и разнородных групп. Структура ассортимента — соотношение групп, подгрупп, видов и разновидностей. Рациональность ассортимента — способность набора товаров наиболее полно удовлетворять.

4.	ОК 4	Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента.	Общими факторами, влияющими на формирование промышленного и торгового ассортимента, являются спрос и рентабельность. К специфичным факторам, оказывающим влияние на формирование ассортимента, относят: тип магазина, зона деятельности предприятия, специализация, материально-техническая база.
5.	ОК 5	Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству.	1) сверяем товар с накладной; 2) выявляем расхождения; 3) подписываем накладную; 4) сдаем документы бухгалтеру для внесения в учетную систему
6.	ОК 7	Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.	Покрытия пола и стен помещений, во всех помещениях магазина, не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими. Товары не должны складироваться на полу торгового зала или подсобных помещений. При транспортировании товаров бытовой химии, парфюмерных и косметических товаров, строительных материалов совместно с пищевой продукцией должны быть обеспечены условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение, а также изменение потребительских свойств пищевой продукции. Хранение пестицидов и агрохимикатов, строительных материалов должно осуществляться в отдельных помещениях или в выделенных зонах складов для непродовольственных товаров.
7.	ОК 9	Анализ условия хранения товаров.	выбор зависит от: -формы товара и тары, -массы каждого тарного места, -физических свойств товаров и других факторов. Предпочтение отдаётся такому способу укладки, при котором не допускается повреждение товара и тары, более рационально используются складские помещения и оборудование, создаются удобства для контроля за состоянием товарных запасов. Различают два способа укладки товаров: штабельный и стеллажный.

8.	ПК 2.1	Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления.	Этапы работы: проверка правильности заполнения накладной/СМР/коносамента и корректировка в случае допущения ошибок; проверка/корректировка инвойса; перевод инвойса на английский язык; оформление упаковочного листа. Гарантия правильно оформленных документов – обращение к таможенным специалистам, занимающимся профессионально ведением ВЭД. Это не только оптимизирует процесс оформления груза, но и минимизирует риски при таможенном контроле.
9.	ПК 2.2	Оценка торговой и производственной маркировки товара.	Разновидностями товарной маркировки являются производственная и торговая маркировки. Производственная маркировка включает наименование товара, указание его производителя, заводскую марку, сорт, наименование стандарта, которому соответствует товар, номер заказа, номер партии и т.д. Торговая маркировка — маркировка на товаре, информирующая потребителя об изготовителе, продавце, цене и показателях качества продукции.
10.	ПК 2.3	Оценка качественных характеристик товара.	Для оценки качественных характеристик товара используются различные показатели, которые можно классифицировать по предмету исследования и по группам. По предмету исследования показатели делятся на: Единичные критерии. Позволяют оценивать отдельные свойства. Комплексные. Помогают составить мнение о совокупности характеристик. Обобщённые. Оценивают совокупность объектов. По группам показатели делятся на: Эргономические. Оценивают пригодность товара для человека. Безопасности. Рассматривают вероятность безопасной работы при использовании товара. Экономические. Оценивают расход сырья, материалов, топлива, энергии. Эстетические. Включают в себя качество оформления товара. Эффективности. Определяют, насколько хорошо изделие помогает решать задачи, для которых оно предназначено.
11.	ПК 2.4	Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества.	Дефект — каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям. К существенным недостаткам товара относятся недостатки, которые:

			• делают невозможным или недопустимым его использование в соответствии с целевым назначением; • не могут быть устранены; • проявляются вновь после устранения; • требуют больших затрат для устранения; • в значительной степени лишают потребителя того, на что он был вправе рассчитывать при заключении договора.
12.	ПК 2.5	Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению.	Количественные Товара становится меньше в количестве, но его качество не теряется. Качественные Товар теряет качество из-за физических, биологических, химических процессов. Если понимаете, что товара осталось еще много, а срок годности заканчивается, сделайте на этот продукт акцию. Читайте, как запустить продающую акцию За сроками хранения поможет следить учетная система. Подробнее про отслеживание сроков хранения. Установите камеры видеонаблюдения, чтобы следить за работой сотрудников и предотвратить кражи. Контролируйте, чтобы товар хранился в правильных условиях. Своевременно проводите инвентаризацию.
13.	ПК 2.1	Порядок проведения приемки товаров по количеству и качеству.	Приёмка проводится в несколько этапов: проверяется соответствие количества, объёма и комплектности требованиям, указанным в сопроводительных документах проводится визуальный осмотр товара или результатов выполнения работ (оказания услуги) с целью выявления недостатков (заводского брака, скрытых дефектов) выявленные недостатки (в том числе устраняемые) фиксируются в акте приёмки
14.	ПК 2.2	Изучение потребительских свойств товаров и методов качественного их определения.	Для определения потребительских свойств товаров используются следующие методы: Органолептический метод — использование органов чувств человека для оценки качества товара. Лабораторный (физико-химический) метод — определение состава и калорийности продукта в ходе лабораторного исследования. Потребительский метод — исследование востребованности товара среди покупателей через опросы, сбор отзывов и дегустации. Экспертный метод — оценка товара экспертом, обладающим специальными познаниями. Измерительный метод — фиксирование данных при эксплуатации товара.

			Расчётный метод — использование формул и графиков для определения функций и свойств нового товара. Регистрационный метод — регистрация результатов различных испытаний товара, количества жалоб потребителей и других показателей
15.	ПК 2.3	Порядок проведения производственного и внутрифирменного контроля за формированием ассортимента, обеспечения надлежащего качества и сохранемости товаров, бесперебойного снабжения предприятия товарами, за работой персонала.	Систематичность контроля - проведение периодического контроля на всех этапах технологического цикла, при длительном хранении - через определённые промежутки времени. Обязательному контролю подлежат товары при приёмке-сдаче. При хранении систематическому контролю подлежат три группы объектов: товары, их упаковка и режим хранения. Контроль за качеством хранящихся товаров осуществляют путём визуального осмотра штабелей или насыпи товаров. При этом отмечают внешний вид, который должен быть свойственен определённому товару. О качественных характеристиках товара можно косвенно судить также по состоянию тары: поломкам, следам подтёков на таре, полу, деформации упаковки и др. Контроль за качеством товаров и состоянием тары совмещают с контролем за режимом хранения. Контроль за температурой воздуха в хранилище осуществляют с помощью термометров, термографов, а за относительной влажностью воздуха - с помощью психрометров, гидрометров, гидрографов. Воздухообмен обычно контролируют по продолжительности и частоте вентилирования. Интенсивность воздушного потока определяют с помощью специальных приборов анемометров. Контроль за санитарно-гигиеническим режимом, как правило, визуальный.
16.	ПК 2.4	Товарно – сопроводительные документы по приёмке товаров по количеству и качеству.	Приемка товара по качеству осуществляется путем проверки соответствия поступившего товара и данных сертификата, технического паспорта, накладной и счет-фактуры
17.	ПК 2.5	Требования к качеству услуги розничной торговли, установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учётом профиля и специализации торгового предприятия.	К торговому оборудованию предъявляются определенные технико-эксплуатационные требования, позволяющие определить его пригодность к использованию: устойчивость, прочность, вместимость, соответствие форме и ассортименту товара. Торговое оборудование должно соответствовать и определенным эргономическим требованиям, т.е. соответствие размеров и составляющих

			торговой мебели среднестатистическим параметрам тела человека.
18.	ОК1	Соответствие помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности, реализуемых товаров и оказываемых услуг.	Стандартным признается товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям. Если хотя бы по одному из определяемых показателей выявлено несоответствие, то товару присваивается пониженная градация. Причем имеет большое значение опасность (критичность) выявленного несоответствия: если оно не опасно, то товар признается нестандартным, а если же установлено опасное несоответствие, то товар рассматривается как брак.
19.	ОК 2	Размещение товаров на хранение.	Размещение товаров – это распределение товаров на торговом оборудовании по всей площади торгового зала магазина в соответствии с планом помещения. Хранение подразумевает определенный срок, во время которого товар будет находиться на складе, и предполагает соблюдение условий, необходимых для поддержания его качества (значение температуры и влажности, уровень освещения, кондиционирование, вентиляция и пр.). Складирование включает, естественно, и хранение, однако вместе с тем означает накапливание товара, принадлежащего одному владельцу.
20.	ОК 3	Расстановка товарных партий в складе, их идентификация.	Существует несколько способов хранения товаров на складе: 1. Партионный способ. Каждая партия хранится отдельно, при этом в состав могут входить товары различных наименований. 2. Способ «по наименованиям». Каждое наименование хранится отдельно. 3. Сортной способ. Товары различных видов и сортов размещаются отдельно друг от друга. При этом необходимо учитывать температурный режим для отдельных групп. 4. Партионно-сортной способ. 5. Также при складировании может использоваться адресное хранение, при котором продукция располагается в определённых ячейках с адресами.
21.	ОК 4	Правила проверки соответствия принимаемого товара товарно – сопроводительным документам по основным идентифицирующим признакам.	ТСД по качеству – документы, предназначенные для передачи и хранения информации о качестве товаров (образцов, товарных партий, каждого изделия). В эти ТСД включают не только сведения о качественных характеристиках товаров, их значениях, градациях качества (стандартная, нестандартная, брак, отходы), но и о наименованиях товаров, их изготовителях (поставщиках, отправителях), датах

			выработки (отгрузки), а также другие необходимые сведения.
22.	ОК 5	Сведения, указанные на маркировке товаров.	На упаковку или этикетку наносятся данные: - товарный знак компании-производителя; - название и адрес фирмы; - краткие потребительские характеристики товара; - условия эксплуатации, хранения и технический регламент; - срок годности; - содержание различных веществ; - сведения о составе продуктов питания, их энергетическая ценность; - используемые в процессе производства материалы, сырье; - назначение продукта; - основные рекомендации по уходу и использованию товара.
23.	ОК 7	Маркирование фасованных товаров.	Согласно Техническому регламенту Таможенного союза (ТР ТС 022/2011), маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения о продукции: - наименование; - состав; - количество; - дату изготовления; - срок годности; - условия хранения; - наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя — изготовителя; - рекомендации и (или) ограничения по использованию пищевой продукции; - показатели пищевой ценности; - сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; - единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза. Маркировка должна быть нанесена на русском языке и на государственном языке государства — члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве государства.

24.	ОК 9	Реализация товаров различных групп и видов с учётом их особенностей, профиля, специализации и форм обслуживания.	Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом особенностей, а также профиля, специализации торгового предприятия и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление спроса, предложение и показ товаров. Информирование покупателей о пищевой ценности, способах и условиях использования продовольственных товаров. Ознакомление клиентов об особенностях эксплуатации и технико-экономических характеристиках реализуемых непродовольственных товаров. Предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований. Определение цены развесных и фасованных продовольственных товаров. Овладение навыками нарезки гастрономических товаров, резки хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка обеспечения качества товаров при совместной торговле продовольственными и сопутствующими непродовольственными товарами или оказании услуг общественного питания. Приобретение умений и навыков соблюдения условий и сроков хранения товаров, особенно скоропортящихся, в торговом зале.
25.	ПК 2.1 ПК 2.3	Правила размещения товаров на складе.	Существует несколько методов размещения товаров на складе: По наименованиям. Хранение грузов с одним наименованием происходит в одном месте. По партиям. Каждой партии (может быть однородной или состоять из продукции разного типа) отводится свое место. По сорту. Складской комплекс разбивается на зоны, в каждой из которых складировются товары одного сорта или вида. С разделением на партии и сорта. Вся партия хранится на одном участке. Но, он разделен на меньшие ячейки, предназначенные для конкретных типов товаров из данной партии.
26.	ПК 2.2	Правила труда и техники безопасности при работе на складе.	Вот некоторые правила труда и техники безопасности при работе на складе: - Перед началом работы необходимо надеть спецодежду, тщательно осмотреть рабочее место, убедиться в исправности освещения,

		оборудования склада и наличии защитного заземления. - Во время работы следует переносить грузы в таре и пустую тару только в рукавицах, укладывать грузы аккуратно и надёжно, чтобы избежать их падения. Более тяжёлые грузы размещать на нижних полках стеллажей. - Не загромождать тарой, товарами и другими предметами проходы. - Не разбрасывать около склада неисправную тару, посуду с острыми краями, битую стеклянную тару. - Не хранить на складе битую посуду. - Помещения складов держать в чистоте, выбоины в полу и щели должны своевременно заделываться. - Не оставлять в порожней таре острых предметов, торчащих гвоздей и отходов. - Перед вскрытием деревянной тары осмотреть её и удалить торчащие гвозди соответствующим инструментом. - Банки вскрывать только консервным ножом. - Во избежание пожара не пользоваться открытым огнём, а также не размещать тару ближе 0,5 м от светильников. При возникновении аварийных ситуаций или во время аварии необходимо прекратить работу, отключить электрооборудование, оповестить об опасности окружающих людей, огородить опасную зону и доложить руководителю о случившемся. По окончании работы необходимо привести в порядок рабочее место, удалить мусор и посторонние предметы, проверить противопожарное состояние склада, убедиться в том, что погрузочно-разгрузочные механизмы установлены на места, отведённые для их хранения, и сообщить руководству цеха обо всех замеченных во время работы неисправностях и недостатках.
--	--	--