

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Хабаровский торгово-экономический техникум

Методические рекомендации  
по оформлению отчета о прохождении производственной практики по  
ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров  
для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

г. Хабаровск, 2023 год

## **Пояснительная записка**

Методические рекомендации по оформлению отчета о прохождении производственной практики по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров предназначены для студентов, обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Целью производственной практики является освоение вида профессиональной деятельности **Проведение экспертизы и оценки качества товаров** и формирование соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

идентификации товаров однородных групп определенного класса;

оценки качества товаров;

диагностирования дефектов;

участия в экспертизе товаров;

**уметь:**

расшифровывать маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки;

выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества товаров;

отбирать пробы и выборки из товарных партий;

проводить оценку качества различными методами (органолептически и

инструментально);  
определять градации качества;  
оценивать качество тары и упаковки;  
диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;  
определять причины возникновения дефектов.

Производственная практика может проходить в магазинах, в ассортименте которых представлены как продовольственные, так и непродовольственные товары. Если студент проходит практику в продовольственном магазине, то все вопросы программы он отрабатывает по продовольственным товарам и задания в отчете выполняет и оформляет по группам однородных продовольственных товаров. Если же практика отрабатывается в магазине непродовольственных товаров, то все вопросы программы отрабатываются по непродовольственным товарам и задания в отчете студент выполняет и оформляет по группам однородных непродовольственных товаров.

Студенты должны обязательно работать дублерами на приемке товаров, проводить отбраковку дефектной продукции, оформлять документы. Желательно, чтобы в магазинах руководителем практики студентов был назначен товаровед-эксперт.

## **Общие требования к структуре и оформлению отчета**

Для прохождения производственной практики студенту необходим следующий пакет документов:

1. Направление на практику (выдает и подписывает в 1 день практики зам. директора по УПР);
2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (подписывает руководитель практики от профильной организации, обязательна печать базы практики);
3. Дневник по практике (заполняет студент каждый день, включает в себя перечисление работ, выполняемых студентом, должна стоять дата, вид выполняемой работы, подпись руководителя практики от предприятия, в конце практики заверяется печатью базы практики);
4. Аттестационный лист (оценивает результат освоения ОК и ПК и ставит рекомендуемую оценку руководитель практики от предприятия, подписывают руководитель практики от техникума и руководитель практики от профильной организации, обязательна печать базы практики);

Образцы документов – в приложении.

Основными требованиями к отчету являются: глубина исследования и полнота освещения вопросов, логическая последовательность изложения материала, обоснованность выводов и рекомендаций.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием вида работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Оценка по прохождению практики выставляется студенту на основании аттестационного листа, подтверждающего отработку всех вопросов программы, и оформленного отчета по практике. Качество оформления отчета и изложения вопросов программы в отчете влияет на оценку студента по практике. Без

оформленного и подписанного аттестационного листа отчет студента на проверку не принимается.

Оценка по производственной практике определяется полнотой раскрытия поставленных вопросов в отчете, наличием всех необходимых документов и оценкой, выставленной руководителем практики от профильной организации (в магазине).

Критерии оценки:

«5» (отлично):

- оценка за отработку вопросов программы в магазине «отлично»;
- глубоко и полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;
- грамотное, логическое изложение ответа;
- в отчете приложены все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы
- творческий подход к оформлению отчета.

«4» (хорошо):

- оценка за отработку вопросов программы в магазине «отлично» или «хорошо»;
- полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;
- грамотное изложение ответа, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;
- в отчете приложены все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы

«3» (удовлетворительно):

- оценка за отработку вопросов программы в магазине «хорошо» или «удовлетворительно»;
- недостаточно полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;
- грамотное изложение ответа, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;
- в отчете приложены не все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы;

-студент имел замечания во время практики со стороны администрации магазина или руководителя практики от техникума.

В программу включены 24 задания. Ответы на вопросы должны быть конкретными и содержательными. Излагать свои мысли следует четко, грамотно, последовательно, рекомендуется использовать практические материалы, коммерческие ситуации. К каждому вопросу программы необходимо приложить заполненные документы.

Текст отчета должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4. Шрифт: размер 14 пунктов для основного текста, 14 пунктов для всех заголовков, 12 пунктов для таблиц, гарнитура Times New Roman; цвет черный. Использование различных гарнитур шрифта не допускается. Междустрочный интервал - 1,5 см. Абзац (красная строка) - 1,25 см. Поля: левое - 3 см, правое - 1,5 см, верхнее и нижнее – 2 см.

## **Методические рекомендации по составлению отчета**

Тема 1 Идентификация продовольственных (непродовольственных) товаров

### **1. Классификация 2-3 групп продовольственных (непродовольственных) товаров в магазине.**

Ответ на данный вопрос следует начать с общей характеристики и определения типа предприятия по идентифицирующим признакам (форма продажи, торговая площадь, ассортимент реализуемых товаров), а также его характеристику по следующим признакам:

- по особенностям устройства;
- по специализации;
- по району деятельности;
- по типу здания.

Затем необходимо перечислить товарные группы, представленные в магазине, либо перечислить отделы магазина.

На примере одного из отделов, например, молочного, следует составить классификацию определенных видов товаров (по выбору студента). Например, в молочном отделе можно составить классификацию молока и йогурта с указанием всех признаков классификации.

### **2. Идентификация товаров по классификационной принадлежности**

Ответ на данный вопрос предполагает изучение классификационных признаков товаров и определение данных признаков при проведении ассортиментной идентификации.

Ответ на данный вопрос является логическим продолжением ответа на 1 вопрос. Необходимо перечислить классификационные признаки 2-х видов товаров (по выбору студента). Например, составить классификацию сыров или колбасных изделий.

Студенту необходимо привести в ответе примеры проведения ассортиментной идентификации в магазине. Например, при выкладке товаров. Студенты должны принять участие в выкладке, описать результат

выкладки, какие признаки классификации товара были использованы при выкладке товара, сфотографировать результат работы.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото выкладки конкретного вида товара.

### **3. Качественная идентификация продовольственных (непродовольственных) товаров**

Необходимо познакомиться с проведением качественной идентификации товаров при поступлении в магазин. Для этого студент должен изучить признаки распознавания (органолептически) 2-х – 3-х видов товаров. Например, по каким признакам отличаются полукопченые и сырокопченые колбасы, или по каким признакам отличить грудинку и лопатку.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото образцов, описываемых при выполнении задания

### **4. Ознакомление с торговой маркировкой. Соблюдение требований к маркировке товаров в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.**

Практиканту нужно познакомиться с требованиями к маркировке 2-х разных видов товаров по ТР ТС 022/2011 и соответствующему ГОСТу. Затем проанализировать маркировку конкретных товаров. Например, кондитерского изделия (шоколада, печенья, конфет или другого изделия) и овощных консервов (горошка, кукурузы, фасоли...). Обязательно нужно сделать вывод о соответствии маркировки требованиям НТД. Оформить это задание лучше в виде таблиц.

Реквизиты маркировки согласно НТД (указать № ТР ТС или ГОСТа)	Реквизиты маркировки товара (указать вид товара)

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото маркировки исследуемого товара



## **5. Ознакомление с торговой маркировкой. Виды информационных знаков на продовольственных (непродовольственных) товарах**

Необходимо изучить маркировку 2-х различных видов товаров. Перечислить реквизиты маркировки. Сделать подробную расшифровку всех информационных знаков из маркировки. Для этого зарисовать (вставить фото) всех информационных знаков и объяснить, какая информация заложена в каждом знаке.

## **6. Штриховое кодирование, расшифровка штрихового кода**

Практиканту нужно указать штриховой код 2-х видов товаров (лучше, если это будет тот же товар, что и в ответе на 5 задание) и сделать расшифровку элементов штрихового кода. Необходимо вставить фото штрихового кода двух товаров и пояснить, какие цифры являются кодом страны, изготовителя, товара, найти контрольную цифру. Также студент должен привести скан (или фото) одного-двух товаров с QR-кодом и указать:

- на какие товары данный код наносится в обязательном порядке,
- какая информация закладывается в QR-код,
- какое значение имеет QR-код для идентификации товара.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото штрихкода (2)
2. Фото QR-кода (2) на товарах.

## **7. Расшифровка штрихового кода на товарах. Определение контрольного числа. Выявление информационной фальсификации.**

При выполнении задания можно использовать штрихкоды товаров (2-х видов), указанные при выполнении 6 задания. Необходимо провести идентификацию товара с помощью контрольного числа. Для этого применить алгоритм проверки штрихового кода и расчетным методом определить контрольное число.

Алгоритм проверки штрихового кода:

1. Сложить цифры, стоящие на четных местах
2. Сумму, полученную в пункте 1, умножить на 3

3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах, кроме 13 позиции
  4. Сложить суммы, полученные в пункте 2 и 3
  5. Отбросить десятки
  6. Из 10 вычесть результат, полученный в п.5.
  7. Сравнить полученное число с контрольной цифрой штрихового кода.
- После этого сделать вывод по идентификации товаров.

Тема 2 Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров

### **8. Выборочный контроль качества партий. Правила отбора проб. Особенность отбора проб продовольственных (непродовольственных) товаров.**

Ответ на данный вопрос предполагает изучение правил отбора проб любой товарной группы. Лучше, если студент изучит правила отбора проб того товара или товарной группы, который связан с темой его курсовой работы. Выполнять задание необходимо по соответствующему ГОСТу.

### **9. Выборочный контроль качества партий продовольственных (непродовольственных) товаров. Участие в отборе проб для оценки качества в магазине.**

Практикант должен изучить данный вопрос по материалам приемки товаров в магазине. Если практика проходит в магазине небольшого формата (магазин Раз-два) студент прорабатывает правила сплошной приемки, хотя выборочный контроль может применяться и в магазинах такого формата. Если магазин большой (магазин Самбери) - студент приводит примеры выборочного контроля по данным приемки в магазине. Необходимо принять участие в отборе проб (объединенных проб или средних образцов). Познакомиться с расчетом минимально допустимого размера проб или образцов для оценки качества.

### **10. Ознакомление со стандартами и ТУ.**

Студент должен изучить содержание одного из ГОСТов, используемых в магазине при приемке товаров по качеству. Выбор ГОСТа студент

проводит самостоятельно. Необходимо указать, какие показатели качества нормируются для данного товара (органолептические и физико-химические). Студент должен выбрать показатели качества, которые проверяются в магазине при приемке товара по качеству.

**11. Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров по органолептическим показателям (по разным группам однородной продукции).**

Студент должен отработать методики и проведение органолептической и/или инструментальной оценки качества товаров. В ответе на вопрос следует изучить показатели качества 2-3 видов товаров, нормированные ГОСТом, определить действительные показатели качества товаров и выявить соответствие показателей качества установленным требованиям. Результаты работы должны быть представлены в таблице

Оценка качества (указывается вид товара)

Показатели качества, нормируемые ГОСТ(указать №)	Действительные показатели	Соответствие требованиям НТД

**12. Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров по органолептическим показателям (по разным группам однородной продукции).**

Выполнение задания аналогично 11 заданию, но по другому виду товара (из других групп однородной продукции). Студент должен отработать методики и проведение органолептической и/или инструментальной оценки качества товаров. В ответе на вопрос следует изучить показатели качества 2-3 видов товаров, нормированные ГОСТом, определить действительные показатели качества товаров и выявить соответствие показателей качества установленным требованиям. Результаты работы должны быть представлены в таблице.

### Оценка качества (указывается вид товара)

Показатели качества, нормируемые ГОСТ(указать №)	Действительные показатели	Соответствие требованиям НТД

### 13. Установление градаций качества продовольственных (непродовольственных) товаров.

Практикант должен привести примеры распознавания товаров разных градаций качества. Если на товар установлены ГОСТом 2 сорта, нужно привести пример органолептических признаков товара первого сорта и второго сорта. Лучше этот вопрос выполнить в виде таблицы.

#### Градации качества (указывается вид товара)

Показатели качества	Высший	Первый	Второй

Количество столбцов в таблице будет определяться видом товара, так как градации качества устанавливаются соответствующим ГОСТом на товар.

После заполнения таблицы студент должен проанализировать сорта и градации качества данного товара в торговом зале магазина на момент прохождения практики.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Таблица «Градации качества определенного вида товара»

### 14. Установление градаций качества продовольственных (непродовольственных) товаров.

Задание выполняется аналогично 13 заданию, но другим видам товаров. Например, если в 13 задании студент описывал градации качества яблок и моркови, то при выполнении 14 задания изучаются градации

качества вареных колбас и крабовых палочек (вид товара студент определяет самостоятельно).

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Таблица «Градации качества определенного вида товара»

### **15. Виды фальсификации. Способы выявления фальсифицированных товаров.**

Студент должен изучить виды фальсификации (ассортиментную, качественную, количественную, стоимостную, информационную) привести примеры каждого вида фальсификации. Обязательно необходимо изучить способы распознавания фальсифицированного товара. Выяснить, встречались ли факты фальсификации в магазине.

Если в период прохождения практики в магазине был выявлен фальсифицированный товар, необходимо в ответе на вопрос привести фото такого товара.

### **16. Ознакомление с порядком уценки товаров при изменении сорта.**

Практикант должен изучить, в каких случаях магазин имеет право проводить уценку товара, какие документы при этом оформляются. Необходимо познакомиться с актом уценки, изучить содержание акта (какая информация должна быть отражена в акте уценки). Следует привести пример уценки какого-либо товара (яблок, бананов и др.), сделать фото уцененного товара.

В данном вопросе также следует изучить расчет норм естественной убыли для данного магазина. Привести примеры списания товара

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото уцененного товара

2. Акт уценки (переоценки).

Тема 3. Оценка качества товаров в магазине

### **17. Анализ правильности заполнения сертификатов соответствия на товары.**

Практиканту необходимо получить копии 2-3 видов документов, подтверждающих качество поступающих в магазин товаров (сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, качественных удостоверений), и проанализировать правильность их заполнения (наличие даты срока действия документа, печатей, информации о товаре, на который распространяется данный документ).

Рекомендуемые документы для приложения:

1.2-3 копии сертификата соответствия (декларации о соответствии)

Тема 3 Диагностика дефектов продовольственных (непродовольственных) товаров

**18. Диагностика дефектов продовольственных (непродовольственных) товаров различных групп, изучение внешних признаков проявления дефектов.**

Практикант должен привести примеры дефектов, которые были обнаружены при поступлении товара, при подготовке товара к продаже в магазине. Рекомендуется сделать таблицу возможных дефектов товара (например, хлеба). В таблице необходимо указать вид дефекта, характеристику и отличительные признаки дефекта и влияние на качество (допустимый или недопустимый), обязательно привести примеры дефектов, при наличии которых товар переводится в брак.

Дефекты (указывается вид товара)

Наименование дефекта	Характеристика дефекта (признаки распознавания)	Влияние на качество (допустимый/недопустимый)

Также студент может сфотографировать дефектный товар привести примеры и указать, как поступили работники магазина при обнаружении дефектного товара. Также необходимо указать, что происходит с товаром: он

списывается по актам, возвращается поставщику либо обменивается поставщиком на доброкачественные товары.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Таблица «Дефекты товаров».

**19. Диагностика дефектов продовольственных (непродовольственных) товаров различных групп, изучение внешних признаков проявления дефектов.**

Задание выполняется аналогично 18 заданию, но по другим видам товаров. Если в 18 задании студент изучал дефекты хлеба, то в 19 он изучает дефекты овощей. Для выполнения задания следует составить таблицу.

Дефекты (указывается вид товара)

Наименование дефекта	Характеристика дефекта (признаки распознавания)	Влияние на качество (допустимый/недопустимый)

Также студент может сфотографировать дефектный товар и указать, как поступили работники магазина при обнаружении дефектного товара. Также необходимо указать, что происходит с товаром: он списывается по актам, возвращается поставщику либо обменивается поставщиком на доброкачественные товары.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Таблица «Дефекты товаров».

**20. Установление причин возникновения дефектов товаров.**

Студент должен привести примеры дефектов, обнаруженных при поступлении товаров (во время приемки товара в магазине). Студент должен сфотографировать дефектный товар, привести примеры и указать, как поступили работники магазина при обнаружении дефектного товара. Также

необходимо указать, что происходит с товаром: он возвращается поставщику, списывается по акту или происходит уценка товара и т.д.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото дефектного товара
2. Акт уценки (списания)

## **21. Установление причин возникновения дефектов товаров.**

Студент должен привести примеры дефектов, обнаруженных при подготовке товаров к продаже. Студент должен сфотографировать дефектный товар (фрукты, овощи, консервы и т.д.), привести примеры и указать, как поступили работники магазина при обнаружении дефектного товара. Также необходимо указать, что происходит с товаром: он списывается по актам, происходит уценка товара и т.д.

Рекомендуемые документы для приложения:

1. Фото дефектного товара
2. Акт уценки

## **22. Влияние дефектов на установление градации качества продовольственных (непродовольственных) товаров.**

Студент должен изучить дефекты нескольких видов товаров однородной группы и составить таблицу

Влияние дефектов на установление градации качества товаров.

Вид товара	Внешний вид (качественный товар)	Незначительные дефекты (допустимые) стандарт	Серьезные дефекты Нестандарт	Недопустимые дефекты Отходы
картофель				
капуста				
морковь				
лук репчатый				
томаты				
огурцы				



### **23. Влияние дефектов на установление градации качества продовольственных (непродовольственных) товаров.**

Студент должен изучить дефекты нескольких видов товаров однородной группы и составить таблицу

Влияние дефектов на установление градации качества товаров.

Вид товара	Внешний вид (качественный товар)	Незначительные дефекты (допустимые) стандарт	Серьезные дефекты Нестандарт	Недопустимые дефекты Отходы
яблоки				
груши				
мандарины				
виноград				
бананы				
апельсины				

### **24. Возврат некачественного товара потребителями, примеры**

Студент должен познакомиться с примерами возврата некачественного товара покупателями. Ответ должен содержать конкретный пример с указанием причин возврата товара, порядка действий работников магазина, примером оформления документов при возврате.

Рекомендуемые документы для приложения:

- 1.Заявление покупателя на возврат товара

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»  
(КГБ ПОУ ХТЭТ)

# О Т Ч Ё Т

о прохождении производственной практики

по ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

В \_\_\_\_\_  
(наименование профильной организации)

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Выполнил:  
Обучающийся группы \_\_\_\_\_  
(номер группы)  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Проверил преподаватель:  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Хабаровск 202\_ г.

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

## ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

(Код и наименование профессионального модуля)

ПП 02 Производственная практика

(код и наименование практики)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Обучающегося (обучающейся) 3 курса, по специальности  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**Период прохождения практики:** с «    » 202 г. по «    » 202 г. \_\_\_\_\_

**Место проведения практики:** \_\_\_\_\_  
(наименование профильной организации)

**Вид и объем работы в период прохождения практики:** (144 часа ) изучение ассортимента товаров торговой организации, идентификация продовольственных (непродовольственных) товаров по ассортиментной принадлежности, оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров, выборочный контроль качества, отбор проб, выявление дефектов и установление причин их возникновения, отбраковка дефектной продукции.

Проведение экспертизы и оценки качества товаров

(вид профессиональной деятельности, освоенной в процессе прохождения практического обучения)

### Результат освоения профессиональных компетенций

Профессиональные компетенции по практике (ПК)	Освоение профессиональных и общих компетенций (оценка)
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности ПК 2.4. Идентифицировать непродовольственные товары по ассортиментной принадлежности	
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров. ПК 2.5. Организовывать и проводить оценку качества непродовольственных товаров	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	
ОК 1-9.	

Профессиональные и общие компетенции освоены в полном объеме \_\_\_\_\_  
(да/нет)

Дата \_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики КГБ ПОУ ХТЭТ \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

Подпись руководителя практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

М.П.

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»  
(КГБ ПОУ ХТЭТ)

**ДНЕВНИК**

по производственной практике

ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

3 курса, группы \_\_\_\_\_

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Руководитель практики от КГБ ПОУ ХТЭТ

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от профильной  
организации \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

202 г.

Дата	Вид выполняемой работы	Подпись руководителя
	Классификация 2-3 групп продовольственных (непродовольственных) товаров в магазине.	
	Идентификация товаров по классификационной принадлежности.	
	Качественная идентификация продовольственных (непродовольственных) товаров.	
	Ознакомление с торговой маркировкой. Соблюдение требований к маркировке товаров в соответствии с требованиями ТР ТС 022/ 2011.	
	Ознакомление с торговой маркировкой. Виды информационных знаков на продовольственных (непродовольственных) товарах.	
	Штриховое кодирование, расшифровка штрихового кода.	
	Расшифровка штрихового кода на товарах. Определение контрольного числа. Выявление информационной фальсификации.	
	Выборочный контроль качества партий. Правила отбора проб. Особенность отбора проб продовольственных (непродовольственных товаров).	
	Выборочный контроль качества партий продовольственных товаров. Участие в отборе проб для оценки качества в магазине.	
	Ознакомление со стандартами и ТУ.	
	Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров по органолептическим показателям (по разным группам однородной продукции).	
	Оценка качества продовольственных (непродовольственных) товаров по органолептическим показателям (по разным группам однородной продукции).	
	Установление градаций качества продовольственных (непродовольственных) товаров.	
	Установление градаций качества продовольственных (непродовольственных) товаров.	
	Виды фальсификации. Способы выявления фальсифицированных товаров.	
	Ознакомление с порядком уценки товаров при изменении сорта.	
	Анализ правильности заполнения сертификатов соответствия на товаре.	
	Диагностика дефектов продовольственных (непродовольственных) товаров различных групп, изучение внешних признаков проявления дефектов.	
	Диагностика дефектов продовольственных (непродовольственных) товаров различных групп, изучение внешних признаков проявления дефектов.	
	Установление причин возникновения дефектов товаров	
	Установление причин возникновения дефектов товаров	
	Влияние дефектов на установление градации качества продовольственных (непродовольственных) товаров.	
	Влияние дефектов на установление градации качества продовольственных (непродовольственных) товаров.	
	Возврат некачественного товара потребителями, примеры.	
<p>Производственная практика выполнена в полном объеме в количестве 144 часов.</p> <p>Руководитель практики от профильной организации _____ / _____ (Ф.И.О., должность)</p> <p>М.П.</p>		

## ИНСТРУКТАЖ

по охране труда, безопасности жизнедеятельности, технике безопасности, пожарной безопасности на рабочем месте в период прохождения производственной практики.

\_\_\_\_\_

(наименование профильной организации)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. обучающегося)

Дата	Место работы	Вид инструктажа	Подпись инструктирующего	Подпись инструктируемого
		Вводный		
		Первичный		

Руководитель  
практики от профильной организации

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

М.П.

## Список рекомендуемой литературы

1. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования»
2. ГОСТ Р 51305-99 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу»
3. ГОСТ Р 51773-2009 «Розничная торговля. Классификация предприятий»
4. ГОСТ Р 57856-2017 «Услуги торговли. Номенклатура показателей качества услуг торговли. Методы оценки и контроля показателей».
5. Инструкция «О порядке приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» №П-6.
6. Инструкция «О порядке приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» №П-7.
7. Правила торговли (сборник нормативных документов).
8. Глафира Крюк «Большая книга директора магазина. 2.0 Новые технологии», «Питер», 2016г.
9. Сысоева С.В. «Стандарт розничного магазина. Разработка инструкций и регламентов», «Питер», 2018г.