**Приложение 1**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании МК «Экономика и управление Протокол №\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.  Руководитель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Бутенко | УТВЕРЖДАЮ:  Зав. отделением УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е. В. Савчук  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |
| СОГЛАСОВАНО:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. |  |

**ПРОГРАММА**

**производственной практики**

**профессионального модуля**

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

Разработала:

Смирнова Н.А.,

мастер п/о

г. Березовский 2022

**Пояснительная записка**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»** (Приказ Минобрнауки России №539 от 15.05.14) и программы профессионального модуля **«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».**

Программа производственной практики является составной частью программы профессионального модуля, рассмотренной и одобренной на заседании методической комиссии и преподавателей и мастеров производственного обучения «Экономика и управление».

В соответствии с приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся» реализация программы производственной практики на рабочих местах предприятий является средством организации образовательной деятельности в форме практической подготовки обучающихся.

Фонд времени на производственную практику 72 часа.

Недельная нагрузка 36 часов.

**Цель производственной практики:** освоение основного вида деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

**Задачи:**

* формирование общих и профессиональных компетенций;
* формирование практического опыта**«**Выполнение работ по рабочим профессиям  «контролер-кассир», «продавец продовольственных товаров» и соблюдением правил охраны труда.
* закрепление знаний; освоение умений, практического опыта и профессиональных компетенций по программе обучения и требованиям квалификационной характеристики;
* выполнение работ на основе кассовых, товарно-сопроводительных документов, применяемых на предприятии;
* соблюдение правил охраны труда.

При трудоустройстве на производственную практику в условиях предприятия обучающимися предоставляется:

* договор с предприятием на организацию и проведение практики;
* приказ с предприятиями о приеме на производственную практику.

По окончании производственной практики обучающимися предоставляется:

* табель выходов на работу рабочих и служащих;
* дневник учета учебно-производственных работ;
* отчет обучающегося по результатам прохождения производственной практики;
* протокол выполнения практических работ.

Формой отчетности по производственной практике является дневник учета учебно-производственных работ.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | ПО1 определения показателей ассортимента;  ПО2 распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;  ПО3 оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;  ПО4 установления градаций качества;  ПО5 расшифровки маркировки;  ПО6 контроля режима и сроков хранения товаров;  ПО7 соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения. |
| **уметь** | У1 применять методы товароведения;  У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;  У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;  У4 рассчитывать товарные потери и списывать их;  У5 идентифицировать товары;  У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;  Дополнительно:  У7 выявлять дефекты товаров и анализировать причины их возникновения;  У8 производить отбор проб и оценку качества товаров;  У9 определять информацию, содержащуюся на упаковке товаров;  У10 обнаруживать фальсификацию товаров;  У11 выявлять отличительные признаки товарных сортов;  У12 определять градации качества по органолептическим показателям. |
| **знать** | З1 теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;  З2 виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;  З3 классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;  З4 условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;  З5 особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.  Дополнительно:  З6 правила упаковки, маркировки, и транспортирования товаров;  З7 пищевую ценность продовольственных товаров;  З8 количественные характеристики товаров;  З9 классификацию показателей качества товаров;  З10 санитарно-эпидемиологические требования к предприятию и товарам. |

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность профессиональных (ПК) и развитие общих (ОК) компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1 | Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. |
| ПК 3.2 | Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. |
| ПК 3.3 | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями. |
| ПК 3.4 | Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. |
| ПК 3.5 | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. |
| ПК 3.6 | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. |
| ПК 3.7 | Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные. |
| ПК 3.8 | Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. |
| ПК 3.9 доп. | Проведение опроса потребителей. |
| ПК 3.10 доп. | Размещение принятых товаров на хранение. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость 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 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. |

Тематический план

производственной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование тем, выполненных работ. | Всего  часов | Осваиваемые  элементы  компетенций |
| 1. | Вводное занятие. Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране на предприятии. Ознакомление товароведением продовольственных и непродовольственных товаров. | 6 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров. Определение качества товаров. | 3 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.7, ПК 3.8.ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 3. | Ознакомление с ассортиментом непродовольственных товаров. Определение качества товаров. | 3 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.7, ПК 3.8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 4. | Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров. | 6 | ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.9доп. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 5. | Изучение маркировки и штрихового кодирования продовольственных и непродовольственных товаров. | 6 | ПК 3.7, ПК 3.8.  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 6. | Расчет товарных потерь. | 6 | ПК 3.2, ПК 3.8.  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК12. |
| 7. | Ознакомление с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товару, упаковке, условиям и срокам хранения продовольственных и непродовольственных товаров. | 6 | ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.8, ПК 3.10доп. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 8. | Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента торговой (сбытовой) организации. | 6 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12.  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.7. |
| 9. | Определение видов ассортимента торговой (сбытовой) организации. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7, ПК 3.8. |
| 10. | Оформление товарно -сопроводительных документов. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12. ПК 3.5, ПК 3.8. |
| 11. | Ознакомление с текущим и отпускным контролем в торговой организации. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 3.8, ПК 3.10 доп. |
| 12. | Контроль и соблюдение режима и сроков хранения товаров | 3 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.5, ПК 3.8, ПК3.10доп. |
| 13. | Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации. | 3 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.4, ПК 3.8, ПК 3.9 доп. |
| 14. | Практическая работа.  Дифференцированный зачет. | 6 |  |
| **ИТОГО** | | **72** |  |

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование тем, выполненных работ. | Всего  часов | Осваиваемые  элементы  компетенций |
| 1. | Вводное занятие. Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране на предприятии. Ознакомление товароведением продовольственных и непродовольственных товаров. | 3 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6.ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 2. | Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров. Определение качества товаров. | 6 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.7, ПК 3.8.ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 3. | Ознакомление с ассортиментом непродовольственных товаров. Определение качества товаров. | 6 | ПК 3.1, ПК 3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.7, ПК 3.8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 4. | Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров. | 3 | ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.9доп. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 5. | Изучение маркировки и штрихового кодирования продовольственных и непродовольственных товаров. | 6 | ПК 3.7, ПК 3.8.  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 6. | Расчет товарных потерь. | 6 | ПК 3.2, ПК 3.8.  ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК12. |
| 7. | Ознакомление с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товару, упаковке, условиям и срокам хранения продовольственных и непродовольственных товаров. | 3 | ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.8, ПК 3.10доп. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. |
| 8. | Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента торговой (сбытовой) организации. | 6 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12.  ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.7. |
| 9. | Определение видов ассортимента торговой (сбытовой) организации. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7, ПК 3.8. |
| 10. | Оформление товарно -сопроводительных документов. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12. ПК 3.5, ПК 3.8. |
| 11. | Ознакомление с текущим и отпускным контролем в торговой организации. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 3.8, ПК 3.10 доп. |
| 12. | Контроль и соблюдение режима и сроков хранения товаров. | 6 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.5, ПК 3.8, ПК3.10доп. |
| 13. | Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации. | 3 | ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК12.  ПК 3.4, ПК 3.8, ПК 3.9 доп. |
| 14. | Практическая работа.  Дифференцированный зачет. | 6 |  |
| **ИТОГО** | | **72** |  |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Тема 1. Вводное занятие. Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране на предприятии. Ознакомление товароведением продовольственных и непродовольственных товаров.**

Структура и организация труда на предприятии. Технические (вспомогательные) службы, их задачи, основные функции. Комплексная система управления качеством труда на предприятии. Планирование труда и контроль качества работ на рабочем месте. Система управления охраной труда, организацией службы безопасности труда на предприятии. Инструктаж по охране труда на предприятии.

Применение средств техники безопасности и индивидуальной защиты. Ознакомление с видами и формами товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная. Ознакомление товароведением продовольственных и непродовольственных товаров.

**Тема 2. Ознакомление с ассортиментом продовольственных товаров. Определение качества товаров.**

Ознакомление с классификацией продовольственных товаров. Ознакомление с правилами оформления товарной информации. Ознакомление с мерами борьбы с подделкой товарной информации. Ознакомление со средствами товарной информацией: маркировка, нормативные документы, товарно - транспортная накладная, счет-фактура, накладная. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации в торговых предприятиях. Ознакомление с этапами создания торговой марки товара. Определение качества товаров: по органолептическим показателям, по видам, сортам и группам. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.

**Тема 3. Ознакомление с ассортиментом непродовольственных товаров. Определение качества товаров.**

Ознакомление с классификацией продовольственных товаров. Ознакомление с правилами оформления товарной информации. Ознакомление с мерами борьбы с подделкой товарной информации. Ознакомление со средствами товарной информацией: маркировка, нормативные документы, товарно - транспортная накладная, счет-фактура, накладная. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации в торговых предприятиях. Ознакомление с этапами создания торговой марки товара. Определение качества товаров по видам, сортам и группам. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.

**Тема 4. Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров.**

Ознакомление с идентификацией продовольственных и непродовольственных товаров (по видам, сортам и группам).Оценка качества продовольственных. Оценка качества непродовольственных товаров. Выявление наличия допустимых и недопустимых, (критические, допустимые и недопустимые) дефекты продовольственных и непродовольственных товаров: бой, лом, порча и др. Выявление соответствия нормативно - технической документации товарного сорта (класса) продовольственных и непродовольственных товаров. Ознакомление с установлением градация качества продовольственных и непродовольственных товаров: первая - товары, пригодные к использованию по назначению; вторая - товары, условно пригодные к использованию по назначению; третья - опасные товары, непригодные к использованию по назначению.

**Тема 5. Изучение маркировки и штрихового кодирования продовольственных и непродовольственных товаров.**

Ознакомление со средствами товарной информации: маркировка, штриховое кодирование продовольственных и непродовольственных товаров. Ознакомление с техническими, нормативными документами: декларацией соответствие, акты списания, счет-фактуры, сертификаты, ветеринарное свидетельство, паспорт на товар, акт об установленном расхождении в количестве товаров.

Ознакомление с функцией товарной информации: потребительская, коммерческая, словесная, цифровая, изобразительная. Ознакомление с видами и формами товарной информацией: основополагающая, потребительская, коммерческая. Ознакомление с требованиями, предъявляемые к товарной информации: достоверность, достаточность, допустимость.

**Тема 6. Расчет товарных потерь.**

Ознакомление с видами и подвидами товарных потерь: количественные потери, естественная убыль, усушка, разлив, бой, распыл, качественные потери: микробиологические, химические, биологические Причины возникновения товарных потерь: бой, усушка, пролив, дыхание. Ознакомления с порядок списания товарных потерь. Изучение мер по предотвращению и сокращению товарных потерь. Составление акта на списание товаров.

**Тема 7. Ознакомление с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товару, упаковке, условиям и срокам хранения продовольственных и непродовольственных товаров.**

Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требования к продовольственным и непродовольственным товарам. Ознакомление с условиями и сроками хранения продовольственных и непродовольственных товаров. Ознакомление требованиями к упаковке продовольственных и непродовольственных товаров. Ознакомление с требованиями к приему и хранению продовольственных и непродовольственных товаров.

Ознакомление с требованиями к содержанию торговых и складских помещений. Ознакомление с требованиями к содержанию торгового оборудования (холодильное, весоизмерительное, подъемно-транспортное, витрины, прилавки и др.).

Ознакомление с правилами размещения продовольственных и непродовольственных товаров в складском помещении (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Ознакомление с текущим контролем за температурой и относительной влажностью воздуха в складском помещении. Ознакомление с соблюдением условий хранения продовольственных товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных и т.п.).

**Тема 8. Изучение структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента торговой (сбытовой) организации.**

Изучение структуры ассортимента торговой (сбытовой) организации: принципы и методы товароведения; основополагающие товароведные характеристики и свойства, их обусловливающие;

Расчет широты, полноты, степени новизны и устойчивости ассортимента торговой (сбытовой) организации.

**Тема 9. Определение видов ассортимента торговой (сбытовой) организации.**

Определение видов ассортимента торговой (сбытовой) организации по числу учитываемых признаков (сложный или простой), по степени детализации (укрупненный или развернутый). Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина. Ознакомление с ассортиментным перечнем товаров магазина. Ознакомление с порядком утверждения и контролем за его соблюдением. Участие в формировании ассортимента товаров. Способы контроля за ассортиментным перечнем торговой организации: маркетинговое исследование,

**Тема 10. Оформление товарно -сопроводительных документов.**

Ознакомление с инструкцией о порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству. Ознакомление с товарно –транспортная, накладная, счет-фактура, декларация соответствие, ветеринарное свидетельство документами поставщиков товарно-сопроводительные. Оформление и учет поступления товаров. Проверка товарно -сопроводительных документов по количеству и качеству товаров. Оформление и учет поступления товаров, имеющих расхождения с сопроводительными документами.

Оформление товарно-сопроводительных документов: товарно- накладную (ТОРГ-12), (Торг-11), счет-фактуру. Соответствие их с другими средствами товарной информации. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации в торговых предприятиях. Ознакомление с перечнем необходимых документов при обнаружении расхождения фактического наличия товара и данных сопроводительной документации.

**Тема 11. Ознакомление с текущим и отпускным контролем в торговой организации.**

Перечень нормативных документов торговой организации, необходимых для оценки качества товара, составление актов на товар ненад­лежащего качества, составление претензий к поставщикам, возврата некаче­ственного товара; Ознакомление с текущим и отпускным контролем**. Изучение контроля качества** товаров. Проверка соответствия показателей качества конкретного товара требованиям, установленным стандартами, техническими условиями и требованиям, определенным в договоре поставки. Проведение органолептической оценки качества товара по Госту.

**Тема 12. Контроль и соблюдение режима и сроков хранения товаров.**

Ознакомление с режимом хранения, и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохраняемость товаров. Ознакомление с требованиями климатическому режиму хранения, включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и освещенности.

**Тема 13. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации.**

Изучение с коммерческой информацией — совокупность сведений о состоянии ситуации на рынке товаров и услуг, которые служат объектом сбора, хранения, переработки и передачи. Обеспечение коммерческой деятельности — система сбора, обработки данных, позволяющих изучить ситуацию на рынке товаров и услуг в статике и динамике, измерить влияние определяющих ее факторов и выявить возможности управления ею в соответствии с выбранным стратегическим направлением. Ознакомление с информацией о товарах, используемые в сбытовой (торговой) организации;

**Тема 14. Практическая работа. Дифференцированный зачет.**

Самостоятельное выполнение практических заданий.

**Перечень**

практических работ, выполняемых обучающимися по окончанию

производственной практики ПМ. 03

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование работ |
| 1. | Определение качества товаров |
| 2. | Определение видов и форм товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная. |
| 3. | Осуществление с товарно ‒сопроводительными документами. |
| 4. | Выявление этапов создания торговой марки товара. |
| 5. | Выявление мер борьбы с поделкой товарной информацией |
| 6. | Порядок проведения инвентаризации в торговых предприятиях. |
| 7. | Осуществление текущего контроля за сроком доставки товаров. |
| 8. | Ознакомление с инструкцией о порядке приемки продукции производственно- технического назначения и товаров народного потребления по количеству. |
| 9. | Заполнение товарно-сопроводительных документов. |
| 10. | Заполнение счет – фактуры поставщика. |