

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено
на заседании Педагогического совета
Протокол № 6 от «03» июня 2020 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Е.С.Назарова
«03» июня 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

по профессии

38.01.02 Продавец, контролер - кассир

г. Симферополь
2020

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии по
профессии «Продавец, контролёр-кассир»
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»

Протокол №10 от «01» 06 2020 г

Председатель Евг Т.В.Егорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УПР ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

А.А. Сиверс

«01» 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО Крым-торг – С

Зав.отделом стелажной торговли

Ю.И.Проценко

«01» 06 2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта
профессионального образования по профессии **38.01.02 Продавец,
контролёр-кассир**, входящей в укрупненную группу профессий **38.00.00
Экономика и управление**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные программы среднего
профессионального образования, утверждённого приказом Министерства
образования и науки РФ от 18 апреля 2013 №291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»

Разработчик: Варицкая Стефания Петровна – мастер производственного
обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Продажа продовольственных товаров**

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика относится к профессиональному циклу

1.3. Цели и задачи производственной практики:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по профессии **Продавец, контролер-кассир**.

2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Продажа продовольственных товаров.	Уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

2.2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами, правилами продажи товаров.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Код ПК	Наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Количество часов по темам	Производственная практика
ПК 2.1-2.7	ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	504	12	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности. Изучение должностных обязанностей продавца продовольственных товаров.
			12	Организация торгово-технологического процесса в магазине.
			24	Приемка товара по количеству и качеству. Порядок и правила приема товара.
			96	Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале
			186	Организация продажи продовольственных товаров.
			12	Организация хранения товаров в магазине.
			102	Эксплуатация оборудования магазина.
			12	Определение пищевой ценности продтоваров.
			18	Правила составления товарного отчета и отчета по таре.
			12	Правила проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.
			12	Изучение покупательского спроса. Рекламное оформление торгового зала и витрин.
			6	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
			504	Всего часов

3.2. Содержание программы производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
4 семестр				
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров			504	
Виды работ:				
ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	Содержание			
	1	Ознакомление с предприятием. Ознакомление с планировкой, типом магазина, расположением отделов, специализацией и формой продажи товаров. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности.	6	3
	Содержание			
	1	Ознакомление с должностными обязанностями продавца продовольственных товаров. Закон «О защите прав потребителей».	6	3
	1	Сущность торгово- технологического процесса в магазине.	6	3
	1	Основные операции торгово-технологического процесса и факторы, влияющие на него.	6	3
	Содержание			
	1	Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	6	3
	Содержание			
	1	Приемка по количеству товарных мест, количеству товарных единиц, по массе брутто и нетто, по показателям качества, упаковки, маркировки и тары.	6	3
	Содержание			

	1	Порядок и правила оформления результатов приёмки по количеству и качеству, составление актов и претензий.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности приемки продовольственных товаров, предусмотренные стандартами, техническими условиями, договорами.	6	3
	Содержание			
	1	Предварительная подготовка товаров к продаже. Значение, основные операции, упаковочные материалы, отходы.	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Размещение по группам, видам, сортам, назначению, товарному соседству. Оформление и размещение ценников. Способы выкладки товаров. Ротация товаров	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже зерномучных товаров.	6	3
	Содержание			
	1	. Размещение и выкладка зерномучных товаров в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже овощей. Размещение и выкладка в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже плодов. Размещение и выкладка в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. Размещение и выкладка в торговом зале.	6	3
	Содержание			

	1	Особенности подготовки к продаже вкусовых товаров. Размещение и выкладка в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже молочных товаров и сыров Размещение и выкладка в торговом зале.	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже яиц и яичных товаров. Размещение и выкладка в торговом зале	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже пищевых жиров	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка пищевых жиров в торговом зале	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже мяса и мясных товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка мяса и мясных товаров в торговом зале	6	3
	Содержание			
	1	Особенности подготовки к продаже рыбных товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Размещение и выкладка рыбных товаров в торговом зале.	6	3

5 семестр

5 семестр				
	Содержание			
1	Изучение ассортимента, организация продажи плодов (семечковые, косточковые, орехоплодные, тропические) и ягод. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3	
	Содержание			
1	Изучение ассортимента, организация продажи овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных луковых, салатных) и плодоовощных консервов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3	
	Содержание			
1	Изучение ассортимента, организация продажи зерномучных товаров: муки, макаронных изделий, круп. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3	
	Содержание			
1	Изучение ассортимента, организация продажи дрожжей, сахара, крахмала, меда, пищевых концентратов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3	
	Содержание			
	Изучение ассортимента, организация продажи хлеба и хлебобулочных изделий, бубликов, сухарей, пирожков, пончиков, пирогов, хлебных палочек, соломки. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3	
	Содержание			
1	Изучение ассортимента ,организация продажи вкусовых товаров: чая, чайных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3	
	Содержание			
1	Изучение ассортимента, организация продажи кофе, кофейных напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3	

	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи пряностей, приправ. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи алкогольных и слабоалкогольных напитков. Определение отличительных и вкусовых особенностей напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи безалкогольных напитков. Определение отличительных и вкусовых особенностей напитков. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .	6	3
	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи кондитерских товаров: фруктово-ягодных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .	6	3
	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи карамели, драже, ириса. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи конфет. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание		
1	Изучение ассортимента, организация продажи шоколада. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3

	Содержание			
	1	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий, диетических, витаминных и лечебных кондитерских изделий, восточных сладостей, халвы. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи масложировых товаров: кулинарных и животных жиров, маргарина. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента ,организация продажи яиц. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи мяса и мясных товаров (мясо убойных животных, мясо птицы, субпродукты). Расшифровка маркировки на мясных тушах. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи мясных полуфабрикатов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи мясных кулинарных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи вареных, копченых колбасных изделий. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			

	1	Изучение ассортимента, организация продажи мясных копченостей, мясных консервов. Расшифровка маркировки консервов. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения .	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи рыбы свежей, охлажденной. Изучение отличительных признаков семейства промысловых рыб. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента организация продажи рыбы мороженной. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой, Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения.	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи рыбных товаров: балычных изделий, рыбной икры, нерыбного водного сырья. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи рыбных консервов, пресервов. Расшифровка маркировки на рыбных консервах и пресервах. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			

	1	Изучение ассортимента, организация продажи молочных товаров: молоко, сливки, кисломолочные продукты Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи молочные консервов. Расшифровка маркировки консервов Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, организация продажи сыров. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Изучение ассортимента, особенности продажи детских молочных товаров, виды стандартов и технических условий на них. Консультация о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Маркировка, упаковка, условия хранения	6	3
	Содержание			
	1	Организация хранения товаров в магазине. Условия и правила хранения товаров.	6	3
	Содержание			
	1	Факторы, влияющие на сохранение качества товаров (качество упаковки, правила транспортировки). Режим хранения товаров: температура, относительная влажность воздуха, освещение, санитарное состояние помещений для хранения товаров	6	3
	Содержание			
	1	Изучение видов и типов немеханического оборудования, торгового инвентаря для подготовки продовольственных товаров к продаже.	6	3

	Содержание			
1	Изучение	видов и правил эксплуатации холодильного оборудования.	6	3
	Содержание			
1	Изучение	видов и правил эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	6	3
	Содержание			
1	Правила	безопасности при эксплуатации оборудования.	6	3
	Содержание			
1	Весы настольные	циферблатные. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на настольных весах.	6	3
	Содержание			
1	Одноплощадочные	весы и правила взвешивания на них	6	3
	Содержание			
1	Уход за	весоизмерительным оборудованием	6	3
	Содержание			
1	Правила	безопасности при эксплуатации весов.	6	3
	Содержание			
1	Весы электронные	MER322. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах. Правила безопасности при эксплуатации электронных весов	6	3
	Содержание			
1	Весы электронные	MER322.. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6	3
	Содержание			
1	Весы электронные	MER3224 . Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6	3
	Содержание			
1	Весы электронные	MER3224. Устройство. Подготовка к работе. Правила взвешивания на электронных весах.	6	3
	Содержание			
1	Весы программируемые.	ШтрихПринт Подготовка к работе. Правила взвешивания.	6	3

	Содержание			
--	------------	--	--	--

	1	Изучение видов и типов торгового- технологического оборудования. Изучение устройств действия принтеров этикеток (штрихкодов).	6	3
	Содержание			
	1	Ознакомление с приемами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров).	6	3
	Содержание			
	1	Освоить приемы эксплуатации мясорубок.	6	3
	Содержание			
	1	Ознакомиться с приемами эксплуатации ручной термоупаковочной машины (термостола).	6	3
	Содержание			
	1	Определение пищевой и энергетической ценности продовольственных товаров..	6	3
	Содержание			
	1	Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом.	6	3
	Содержание			
	1	Приходные и расходные операции, их документальное оформление.	6	3
	Содержание			
	1	Составление товарного отчета. Составление отчета по таре.	6	3
	Содержание			
	1	Подготовка документов к сдаче в бухгалтерию.	6	3
	Содержание			
	1	Ознакомление с правилами проведения инвентаризации товаров и тары в магазине.	6	3
	Содержание			
	1	Оформление инвентаризационной описи.	6	3

	Содержание			
1	Изучение покупательского спроса		6	3
	Содержание			
1	Реклама товара в магазине. Дизайнерское оформление прилавков и витрин.		6	3
	Содержание			
1	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно. Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом. Производственная практика проводится на базовом предприятии и на предприятиях с которыми заключены договора на практику. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики–мастером производственного обучения, в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
Продажа продовольственных товаров	<ol style="list-style-type: none">1.Правильность проведения приемки товаров в соответствии с инструкцией о приемке по количеству и качеству.2.Соответствие оформления сопроводительных документов требованиям бухгалтерского учета.3.Наличие документов, подтверждающих качество товара и их достоверность.4.Соответствие количества и качества товаров данным сопроводительных документов.5.Своевременность приемки.6.Соблюдение сроков приемки товаров и правил охраны труда.