

**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 № 7 от «26» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
Е.С.Назарова
_____ 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии

38.01.02 Продавец, контролёр - кассир

г.Симферополь

2022

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
по профессии продавец, контролер-кассир
Председатель Егорова Т.Г.
Протокол № 10 от « 24 » мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания
и дизайна»
Р.И.Чуприна
« 24 » мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Редкпрофт» магазин
«Яблоко» администратор торгового
зала
Е.В.Березовская



Рабочая программа производственной практики ПМ.02 Продажа продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу 38.00.00 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ

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

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

Разработчики: Алексеенко Евгения Ивановна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории,

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 приёмами эксплуатации слайсера (машина для нарезки продовольственных товаров).	6	3
	Содержание			
	1	Освоить приёмы эксплуатации мясорубок.	6	3
	Содержание			
	1	Ознакомиться с приёмами 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.