

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)  
**Коноваловой Елизаветы Дмитриевны**

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на III курсе по специальности СПО  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров Группа ТВ-31  
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

успешно прошел (ла) учебную практику УП.04.01 Учебная практика  
по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям, рабочим, должностям служащих

в объеме 108 часов с «24» ноября 2020 г. по «14» декабря 2020г.

### 1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
<b>Тема 6. Завершение работы на ККТ</b> Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета.	10
<b>Тема 7. Работа на весоизмерительном оборудовании</b> Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Определение наличия на нем поверочных клейм. Ознакомление с правилами эксплуатации. Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. Проверка правильности показаний весов. Работа на оборудовании, окончание работы и приведение в нерабочее состояние.	10
<b>Тема 8. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</b> Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.	15
<b>Тема 9. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале</b> Определение органолептических и размерных показателей,	10

<p>необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами.</p>	
<p><b>Тема 10. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении</b>  Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.</p>	20
<p><b>Тема 11. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров</b>  Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.). Ознакомление с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине, отделе (секции), нормами и порядком их списания. Формулирование выводов о работе по снижению товарных потерь, проводимой в отделе. Разработка предложений по сокращению товарных потерь (естественной убыли, предреализационных и активируемых потерь). Составление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь и др. (копии документов приложить к отчету).  Принятие участия в сдаче-приемке тары и оформлении на нее</p>	28

соответствующей документации (копии документов приложить к отчету). Ознакомление с условиями хранения тары и упаковочных материалов. Анализ расходов по таре. Формулирование выводов о состоянии работы с тарой.	
<b>Тема 12. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)</b> Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.	15
<b>Итого часов</b>	<b>108</b>

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики: 5 ( отлично )  
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):

Наименование АО «Тандер» магазин «Магнит»



Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность  
ФИО

нач  
Сербаева М.В.

Подпись

[Handwritten Signature]

Руководитель практики от филиала

Должность  
ФИО

Шойдина Светлана Георгиевна  
преподаватель Смоленского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова

Подпись

[Handwritten Signature]

Дата «24» ноября 2020г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

## Дневник учебной практики

УП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль  
ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих

Студент(ка) III курса

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Группа ТВ-31

Фамилия Коновалова

Имя Елизавета

Отчество Дмитриевна

Период проведения практики

с «24» ноября 2020 г. по «14» декабря 2020г.

## СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

### Руководитель практики от образовательной организации:

Ф.И.О.: Шойдина Светлана Георгиевна  
(Фамилия, Имя и Отчество)

Должность: преподаватель

### Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Сербасва М.В.  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: директор

Базовое предприятие (название организации)  
(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

АО «Тандер» магазин «Магнит»

Адрес предприятия (организации) г. Смоленск, ул. Рыленкова, 89А.

Период прохождения практики  
с «24» ноября 2020г. по «14» декабря 2020г.

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**.
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.
- Учебная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.
- Практика по профилю специальности направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и профессиональными компетенциями, предъявляемыми ЕТКС к рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров» 2-го разряда, студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, 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;

знать: ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания покупателей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда;

иметь практический опыт: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочих, должностям служащих в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 (Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»). Продавец продовольственных товаров. § 34. Продавец продовольственных товаров 2-го разряда:

- обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки;
- контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;
- подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;
- подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и

- правка инструмента; установка весов;
- получение и размещение упаковочного материала;
  - размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
  - заполнение и прикрепление ярлыков цен;
  - подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке;
  - уборка нереализованных товаров и тары;
  - подготовка товаров к инвентаризации.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих, в том числе в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30 (Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»), в том числе для освоения образовательной программы среднего общего образования и завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена, проводимого для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального модуля и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по профессии «Продавец продовольственных товаров» с присвоением квалификации Продавец продовольственных товаров 2 разряда.

## СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№	Наименование тем и содержание
1	<b>Тема 6. Завершение работы на ККТ</b> Сбор и подсчет дневной выручки. Составление покупной описи. Оформление контрольной ленты в конце дня. Сверка суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключение ККТ. Сдача выручки, ключа и контрольной ленты. Уборка рабочего места. Составление кассового отчета.
2	<b>Тема 7. Работа на весоизмерительном оборудовании</b> Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Определение наличия на нем поверочных клейм. Ознакомление с правилами эксплуатации. Подготовка весоизмерительного оборудования к работе. Проверка правильности показаний весов. Работа на оборудовании, окончание работы и приведение в нерабочее состояние.
3	<b>Тема 8. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</b> Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.
4	<b>Тема 9. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале</b> Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами.
5	<b>Тема 10. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении</b> Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.
6	<b>Тема 11. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров</b> Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков



годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.). Ознакомление с видами, разновидностями, причинами возникновения товарных потерь в магазине, отделе (секции), нормами и порядком их списания. Формулирование выводов о работе по снижению товарных потерь, проводимой в отделе. Разработка предложений по сокращению товарных потерь (естественной убыли, предреализационных и активируемых потерь). Составление актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь и др. (копии документов приложить к отчету). Принятие участия в сдаче-приемке тары и оформлении на нее соответствующей документации (копии документов приложить к отчету). Ознакомление с условиями хранения тары и упаковочных материалов. Анализ расходов по таре. Формулирование выводов о состоянии работы с тарой.

7

**Тема 12. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)**

Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.



М.П.  
(печать организации)

«24» ноября 2020г.

Руководитель практики  
от организации \_\_\_\_\_

(подпись)

Ознакомлен:

студент \_\_\_\_\_

(подпись)

# ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Сербаева М.В

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись М.В. Дата 24.11.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись М.В. Дата 24.11.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись М.В. Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил (а)

Коновалова Елизавета Дмитриевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись Е.В. Дата 24.11.2020

Подпись Е.В. Дата 24.11.2020

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

## ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться в управлении участка, производителя работ или у руководителя производственной практики.

2. С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

3. Студент-практикант при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.








4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. **Дневник** ведётся ежедневно и заполняется кратким описанием работы. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, техническая характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике в соответствии с планом и программой практики.

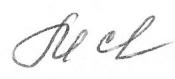







5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.




6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю производственной практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
24.11.2020г.	Производила сбор и подсчет дневной выручки. Составляла покупную опись. Оформляла контрольную ленту в конце дня. Сверяла суммы выручки с показаниями счетчика ККТ. Отключала ККТ. Сдавала выручку, ключ и контрольную ленту. Убирала рабочее место. Составляла кассовый отчет.	
25.11.2020г.	Изучила весоизмерительное оборудование в магазине. Определила наличие на нем поверочных клейм. Ознакомилась с правилами эксплуатации. Подготовила весоизмерительное оборудование к работе. Проверила правильности показаний весов. Работала на оборудовании, по окончании работы приводила в нерабочее состояние.	
26.11.2020г.	Ознакомилась с весоизмерительным оборудованием в магазине. Определила наличие на нем поверочных клейм. Ознакомилась с правилами эксплуатации. Подготовила весоизмерительное оборудование к работе. Проверила правильности показаний весов. Работала на оборудовании, по окончании работы приводила в нерабочее состояние.	
27.11.2020г.	Выявляла идентифицирующие признаки товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентифицировала товары по ассортиментной принадлежности: групповой, видовой, марочной. Выявляла ассортиментную фальсификацию товаров.	
28.11.2020г.	Выявляла идентифицирующие признаки товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентифицировала товары по ассортиментной принадлежности: групповой, видовой, марочной. Выявляла ассортиментную фальсификацию товаров.	
30.11.2020г.	Находила органолептические и размерные показатели, необходимые для оценки качества конкретных товаров. Проводила оценку качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверяла соответствие массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определяла градацию качества товаров. Выявляла пересортицу товаров. Оформляла акт на пересортицу товаров. Выявляла недоброкачественные, фальсифицированные по качеству, с просроченными сроками годности товары.	
01.12.2020г.	Находила органолептические и размерные показатели, необходимые для оценки качества конкретных товаров. Проводила оценку качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверяла соответствие массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определяла градацию качества товаров. Выявляла пересортицу товаров. Оформляла акт на пересортицу товаров. Выявляла недоброкачественные, фальсифицированные по качеству, с просроченными	

	сроками годности товары.	
02.12.2020г.	Разупаковывала товары из транспортной тары. Сортировала (разбраковывала) товаров по качеству, при необходимости разделяла на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровала товары (при необходимости).	
03.12.2020г.	Разупаковывала товары из транспортной тары. Сортировала (разбраковывала) товаров по качеству, при необходимости разделяла на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровала товары (при необходимости).	
04.12.2020г.	Подготавливала упаковочные материалы к упаковыванию товаров. Овладела приемами упаковывания товаров. Выполняла следующие операции: фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладывала в тележки и отправляла в торговый зал.	
05.12.2020г.	Подготавливала упаковочные материалы к упаковыванию товаров. Овладела приемами упаковывания товаров. Выполняла следующие операции: фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладывала в тележки и отправляла в торговый зал.	
07.12.2020г.	Проверяла санитарное состояние транспортных средств, доставляющих товары. Проверяла наличие санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверяла сроки доставки товаров. Участвовала в размещении товаров на складе.	
08.12.2020г.	Осуществляла текущий контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформляла графики температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявляла случаи значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составляла совместно с материально-ответственным лицом склада докладную записку о выявленных нарушениях (при необходимости).	
09.12.2020г.	Проверяла соблюдение установленных сроков годности (хранения). Выявляла товары со сроками годности, близкими к окончанию, и принимала меры по ускоренной их реализации. Проверяла соблюдение условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).	
10.12.2020г.	Изучила виды, разновидности, причины возникновения товарных потерь в магазине, отделе (секции), нормы и порядок их списания. Формулировала выводы о работе по снижению товарных потерь, проводимой в отделе. Разработала	

	предложения по сокращению товарных потерь (естественной убыли, предреализационных и активируемых потерь).	
11.12.2020г.	Проверяла правильность размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Составляла актов переоценки товаров, списания нормируемых потерь и др. (копии документов приложить к отчету).	
12.12.2020г.	Принимала участие в сдаче-приемке тары и оформляла на нее соответствующей документации (копии документов приложить к отчету). Ознакомилась с условиями хранения тары и упаковочных материалов. Произвела анализ расходов по таре. Формулировала выводы о состоянии работы с тарой.	
14.12.2020г.	Оформляла ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверяла правильность заполнения ТСД. Проводила сбор необходимых подписей и печатей на ТСД. Обеспечила учет и хранение ТСД.	

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично  
Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет  
Отношение к работе: ответственно, активно, осмысленно.

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ руководителя практики от организации

На студентку Смоленский филиал ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» Коновалову Елизавету Дмитриевну, обучающуюся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Коновалова Елизавета Дмитриевна проходила учебную практику с 24 ноября по 14 декабря 2020г. в АО «Тандер» магазине «Магнит» г.Смоленск ул. Генерала Лукина, 2, Смоленск, Смоленская обл., 214006.

За время прохождения практики показала отличные знания в области товароведения и экспертизы товаров. Работала на ККТ и с весоизмерительным оборудованием. Проводила идентификацию товаров по ассортиментной принадлежности, оценку качества товаров, контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров. Подготавливала товар к продаже в подсобном помещении. Участвовала в оформлении товаросопроводительных документов (ТСД).

Елизавета зарекомендовала себя как ответственный, исполнительный сотрудник. К своим обязанностям относилась с вниманием, никаких ошибок (в том числе технических) с ее стороны допущено не было. Соблюдала технику безопасности, правила охраны труда и правила внутреннего распорядка предприятия, требования гигиены и санитарии. Замечаний по прохождению практики нет. В целом работу Коноваловой Елизаветы можно оценить на «отлично».

Руководитель практики  
от организации

(подпись)

(расшифровка подписи)



## Отчет

по учебной практике  
УП.04.01 Учебная практика  
**ПМ.04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Студент   
(подпись)

Коновалова Елизавета Дмитриевна  
(фамилия, имя, отчество)

Группы ТВ-31

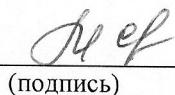
Руководитель практики от организации



(должность)

Сербаева Н.В.

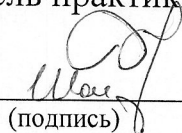
(фамилия, имя, отчество)



(подпись)

«14» декабря 2020 года

Руководитель практики от филиала

  
(подпись)

Шойдина Светлана Георгиевна

(фамилия, имя, отчество)

«14» декабря 2020 года

Смоленск, 2020





## СОДЕРЖАНИЕ

6. Завершение работы на ККТ
7. Работа на весоизмерительном оборудовании
8. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
9. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале
10. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении
11. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров
12. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)

## 6. Завершение работы на ККТ

В течение дня в магазине «Магнит» для контроля денежных средств, проведенных через кассовый аппарат, используется отчет, который позволяет посмотреть сумму выручки, проведенную по кассе за смену на момент снятия.

В конце рабочего дня было вместе со старшим кассиром было произведено закрытие кассовой смены. На кассе ККМ снимали отчет, который показал сумму выручки за операционный день и фиксировал закрытие кассовой смены. После закрытия кассовой смены все чеки ККМ были удалены из системы. На основании этого отчета заполнили Журнал кассира-операциониста, а также сформировали отчет по форме КМ-6. На основании этих первичных документов в конце дня приходовалась вся выручка в кассу предприятия по приходному кассовому ордеру.

Наличные деньги, которые были приняты в кассу магазина, подлежали обязательной инкассации. Соблюдалось то, что сумма наличных денег, оставшихся в кассе на конец рабочего дня, не превышала лимита остатка наличных денег в кассе. На торговую выручку в программе 1С были созданы три экземпляра препроводительной ведомости. Первый экземпляр – это сама препроводительная ведомость, которая вместе с выручкой укладывали в денежную сумму; ее закрыли и опломбировали. Вторым экземпляром это накладная, ее отдали инкассатору. Третий – это копия препроводительной ведомости, она осталась в магазине. На оборотной стороне первого и второго экземпляра содержится покупная опись сдаваемых денег.

Затем была составлена покупная опись. В ней содержались такие данные как: название предприятия, дата, нарицательная стоимость купюр или монет, их количество и сумма, сколько всего в кассе выявлено наличных денег в сумме (прописью), председатель и члены инвентаризационной комиссии (должность, ФИО, подпись) и утверждение о том, что опись составлена верно.

Я наблюдала за процессом, как представитель администрации магазина снимает показания секционных и контрольных счетчиков (регистров), подписывает конец контрольной ленты (распечатку), указав на ней тип, номер ККТ, показания регистров денежных и контрольных, сменную выручку, дату и время окончания работы, Ф.И.О. кассира и его подпись, Ф.И.О. представителя администрации и его подпись. Отчетные ведомости показаний на конец рабочего дня были вписаны в «Книгу кассира-операциониста».

По показаниям секционных счетчиков (регистров) на начало и на конец определяется сумма выручки. Мною было установлено соответствие суммы выручки, показанной денежными суммирующими счетчиками и контрольной ленте с суммой, сданной

кассиром-операционистом старшему кассиру и уложенной в инкассаторскую сумку с итоговым чеком контрольно-кассовой машины.

После окончания оформления кассовых документов, я произвела межремонтное обслуживание машины и подготовили ее к следующему дню в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации на данный тип кассовой техники. Для этого я была снабжена следующими принадлежностями по уходу за ними: - щетками для чистки шрифтов чекопечатающего механизма;

- кистями для окраски подушек и валиков чекопечатающего механизма;
- пинцетами для изъятия застрявших чековых лент;
- формалином или другими средствами для периодической дезинфекции денежных ящиков кассовых аппаратов;
- соответствующими ключами к кассовым машинам.

Ключ для гашения технических прогонов находился у старшего кассира.

После проведения технического обслуживания я закрыла кассовую машину чехлом, предварительно отключив от питающей сети, затем сдала ключи от кассовой машины, кассовой кабины старшему кассиру на хранение под расписку. Старший кассир после получения всех необходимых документов составил сводный отчет по форме КМ-7 за текущий день.

### **7. Работа на весоизмерительном оборудовании**

В магазине «Магнит» я ознакомилась с весоизмерительным оборудованием ВТМ 150, 300. Это товарные весы, которые предназначены для взвешивания различных грузов при торговых, учетных и технологических операциях. Весы соответствуют метрологическим, торгово-эксплуатационным и санитарно-гигиеническим требованиям. После ознакомления, на всех весах нашла наличие поверочных клейм.

Перед началом работы изучила и в дальнейшем соблюдала следующие правила эксплуатации: содержание измерительного оборудования в исправном состоянии и чистоте. Пыль и грязь удаляются мягкой тряпкой. Площадки весов необходимо промывать теплой водой с мылом и содой, ополаскивать и насухо вытирать. Для предохранения от ржавчины корпус весов нужно протирать сухой тряпкой, а никелированные части - тряпкой, смоченной машинным маслом, а затем также насухо вытирать. Место, где появилась ржавчина, протирают тканью, смоченной в бензине, а затем насухо вытирают. Если гири загрязнены жиром, их моют в теплой воде с мылом или содой, вытирают и просушивают. Для предохранения от ржавчины гири периодически смазывают машинным маслом и насухо вытирают или покрывают тонким слоем олифы с графитом.

После изучения правил эксплуатации приступила к работе. Провела санитарную обработку весов (удалила пыль, грязь с корпуса и платформы) с применением 0,5% моющего средства и затем протерла её сухой тряпкой. Установила весы в горизонтальное положение (путем регулирования ножек выставила весы таким образом, чтоб пузырек воздуха в ампуле уровня находился в центре). Включила весы и проконтролировала показания индикаторов, точность взвешивания. Проверила работоспособность путем не сильного нажатия в центр платформы рукой. При этом на индикаторе высветилось показание, соответствующее усилию нажатия. Отпустила платформу - на индикаторе появились нули. Во время работы весы на которых не производилась работы находились в выключенном состоянии. Меры длины ежедневно в конце рабочего дня протирают мягкой тканью и хранят в сухом месте. Меры объема по окончании работы промывают теплой водой и просушивают. Для контроля за измерительными приборами и их учета весы снабжают паспортом. В нем указывают наименование и тип весов, техническую характеристику, порядок перевозки и транспортирования, правила установки и эксплуатации, наименование завода-изготовителя и заводской номер весов, пределы взвешивания, дату наложения государственных клейм и наименование комплекта гирь к данным весам, дату поступления весов и гирь в эксплуатацию. В магазине в паспорт записывают наименование организации и присвоенный весам инвентарный номер. В паспорт вносят все сведения о поверке и ремонте весов. Ответственность за соблюдение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и их исправность несет руководитель торговой организации.

Во время работы запрещается: применять весоизмерительное оборудование у которых просрочена или нарушена пломба гос. поверки; применять весы у которых погрешность при взвешивании выше допустимой нормы, применять данное оборудование при сильных перепадах напряжения; применять весы на которые происходит прямое попадание воды и воздушного потока; включать весы в розетку у которой отсутствует заземленный контакт и через переходящие устройства; устанавливать весы на неустойчивую поверхность, поверхность подверженную вибрациям и токопроводящую; взвешивать товар если платформа весов касается посторонних предметов; взвешивать товар, вес которого превышает наибольший предел взвешивания, избегать резких ударов по платформе; производить ремонтные работы самостоятельно; производить нарезку, упаковку товара на платформе, а также длительное хранение товара; производить взвешивание товара на весах, которые не выставлены по уровню; допускать к работе на весоизмерительном оборудовании персонал, не владеющий знаниями инструкции и порядка работы на весах, а также не прошедших инструктаж по техники безопасности.

По окончании работы я визуально проверила целостность весов. Выключила весы из розетки. Удалила остатки мусора с платформы весов и территории вокруг нее и под ней. Во время работы несоответствий выявлено не было.

### **8. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности**

Для того, чтобы выявить идентифицирующие признаки товаров необходимо знать, что класс продовольственных товаров подразделяется на два подкласса: пищевые продукты и табачные изделия. Эти подклассы, в свою очередь, подразделяются на группы и подгруппы однородных товаров, их виды и подвиды (разновидности, наименования и торговые марки). Каждая классификационная группировка имеет общие и специфичные идентификационные признаки, отличающиеся разной степенью достоверности. Критериями выбора этих признаков для целей установления ассортиментной тождественности и подлинности, а также обнаружения фальсификации являются достоверность, достаточность и применимость.

Во время проведения ассортиментной идентификации товаров в магазине «Магнит» определяют принадлежность конкретных товаров к определенной классификационной группировке: группе, подгруппе, виду, подвиду и/или наименованию.

При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков. Ассортиментную фальсификацию водой легко обнаружить по вкусу и запаху. К ассортиментной фальсификации прежде всего относят пересортицу товаров. Это одна из наиболее широко распространенных разновидностей ассортиментной фальсификации. Так, вареная колбаса Отдельная 1-го сорта может быть реализована как Любительская, относящаяся к высшему сорту, кофе Робуста 1-го сорта - как Арабика, высшего сорта, масло сливочное первого сорта - как высшего, масло сливочное Бутербродное - как Крестьянское или Любительское и т.п.. Другие примеры ассортиментной фальсификации товаров из другой группы могут быть следующие: продажа ливерных колбас под видом вареных; вместо соленой сельди - соленую треску, навагу и др.; рыбу горячего копчения - вместо рыбы холодного копчения и т.п. В магазине «Магнит» пересортица мяса, колбас, муки, круп, крахмала, кофе при реализации всегда квалифицируется как фальсификация, так как качество этих товаров полностью сформировано при их производстве и не изменяется при хранении.

### **9. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале**

Для проведения органолептической оценки было отобрано два образца черного перца (горошек).

Результаты анализа упаковки и маркировки представлены в таблицах 1, 2.

Показатели качества	Образца №1 KOTANYI	Образца №2 Красная цена
Название пряности	Черный перец горошек	Перец черный горошек
Группа	Плодовые	Плодовые
Состояние упаковки	Упаковка целая, без повреждений, без надрывов, вся информация указанная на ней хорошо напечатана, с чётким рисунком	Упаковка целая, без повреждений, без надрывов, вся информация указанная на ней хорошо пропечатана, с чётким рисунком

Таблица 1 - Анализ упаковки образцов

Показатели	Образца №1 KOTANY	Образца №2 Красная цена
	Фактические данные	Фактические данные
Наименование продукта	Черный перец горошек	Черный перец горошек
Наименование и местонахождение изготовителя	Kotanyi GmbH (Котани Гмбх), А-2120, Волькерсдорф, Йоганн-Галлер-Штрассе, 11, а/я 66, Австрия. Импортер уполномоченный на принятие претензий в России: ООО «Котани», 115114, г. Москва, Дербеневская наб., д11, стр А, офис 76	ООО «Русская Бакалейная Компания», Россия, 141100, Московская область, г. Щелково, ул. Краснознаменская, д.6
Масса нетто	20 г	20 г
Товарный знак изготовителя (при наличии);	Имеется	Имеется
Инструкция по хранению и употреблению	Добавляйте целые горошины чёрного перца в супы, мясные, рыбные и овощные блюда, салаты, маринады. Хранить плотно закрытым в сухом месте	Хранить при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%
Сорт (при наличии)	-	-
Дата изготовления и дата упаковывания, месяц и год	Дата изготовления и упаковывания 11.02.2020	Дата изготовления и упаковывания 12.01.20
Срок хранения	Срок годности 21.01.2014	36 месяцев
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	-	ТУ 9199-010-48777850-03
Информация о вакуумной упаковке (при наличии)	Герметичная упаковка	-
Информация о подтверждении соответствия	ЕАС	ЕАС

Таблица 2 - Анализ маркировки образцов

Вывод: Согласно данным таблицы делаем вывод, что маркировка соответствует требованиям ГОСТа Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Однако, в образце №1 (KOTANY) отсутствует обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Органолептическая оценка качества образца №1 - KOTANY представлена в таблице 3.

Показатели качества	Характеристика образца	Требования ГОСТа 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм
Цвет	Чёрный с коричневым оттенком	Чёрный с коричневым оттенком
Аромат, вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Без посторонних привкусов и запахов	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов
Зараженность вредителями, наличие плесени	Отсутствует	Не допускается
Проведение эксперимента (погружение перца горошком в воду)	При погружении в воду перца горошком в количестве 10 шт, 5 из них осталось на поверхности воды, а 5 опустилось на дно ёмкости. Со временем вода начала приобретать светло-коричневый оттенок	
Проведение эксперимента (раздавливание горошин черного перца)	Раздавленный перец дал светлую окраску и выраженный острый жгучий аромат	
В каких блюдах используется	Супы, мясные, рыбные и овощные блюда, салаты, маринады и др.	

Таблица 3 - Органолептическая оценка качества образца №1 – KOTANY

Органолептическая оценка качества образца №2 - Красная цена представлена в таблице 4.

Показатели качества	Характеристика образца	Требования ГОСТа 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм
Цвет	Чёрный с коричневым оттенком	Чёрный с коричневым оттенком
Аромат, вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Без посторонних привкусов и запахов	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускается наличие посторонних привкусов и запахов
Зараженность вредителями, наличие плесени	Отсутствует	Не допускается
Проведение эксперимента (погружение перца горошком в воду)	При погружении в воду перца горошком в количестве 10 шт, 6 из них осталось на поверхности воды, а 4 опустилось на дно ёмкости. Со временем вода не окрасилась	
Проведение эксперимента (раздавливание горошин черного перца)	Раздавленный перец дал светлую окраску и выраженный острый жгучий аромат	
В каких блюдах используется	Супы, мясные, рыбные и овощные блюда, салаты, маринады и др.	

Таблица 4 - Органолептическая оценка качества образца №2 - Красная цена

Вывод: После проведения органолептической оценки было выявлено, что все образцы соответствуют требованиям ГОСТа 29050-91. Пряности. Перец черный и белый. Технические условия. Но при проведении эксперимента с погружением перца горошком в воду образец №1 (КОТАНУ) со временем окрасил воду в светло-коричневый оттенок.

При проверке соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке я взвесила данные образцы с помощью весоизмерительного оборудования. Каждый образец весит 20г. Можно сказать, что фактические данные соответствуют указанным на маркировке.

Данные образца относятся к первой градации качества, т.к. отвечают всем требованиям стандарта (ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия).

При выявлении пересортицы было обнаружено следующее: недостача шоколада Бабаевский «Люкс» (код ОКП 912500) в количестве 3 штуки по 100 г. по цене 125 рублей на общую сумму 375 рублей и излишки шоколада Nestle «Nesquik» (код ОКП 912500) в



количестве 3 штуки по 100 г. по цене 79 рублей на общую сумму 237 рублей.

Оформление акта на пересортицу товара. В качестве шаблона для составления этого документа в магазине «Магнит» используется форма ИНВ-3, утвержденная Постановлением Госкомстата РФ от 18.08.1998 г. № 88, которая предусматривает инвентаризационную опись по фактическому наличию товаров и по данным бухучета.

На первом листе этой формы содержатся следующие сведения: наименование организации (структурного подразделения); коды ОКПО; основание для назначения инвентаризации; ее дата (начало и финал); номер акта и число его подписания; сведения о материальных ценностях, в отношении которых выявлено расхождение; объяснительная от материально ответственного лица; дата, когда были зафиксированы остатки товарных ценностей.

На момент проверки товаров на недоброкачественность, фальсификацию по качеству и просроченность сроков годности, таких товаров не обнаружено.

#### **10. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении**

На складе (в зоне хранения) я разупаковывала товары, освобождая от транспортной упаковки, и от потребительской упаковки товары, реализация которых осуществляется поштучно.

Затем проводила сортировку, которая заключалась в распределении товаров по сортам, товарным группам, размерам, а также отбраковке отдельных некачественных экземпляров. Сортировку осуществляла с учетом специфики товаров и требований покупателей, особое внимание уделяла сохранности товаров и правильной их комплектации. Например, плодоовощную продукцию сортировала после определенного периода хранения. Такой операции подвергаются продовольственные товары, а непродовольственные товары чаще всего сортируют в месте производства. Для некоторых фруктов применила калибровку — сортировку по размерам. Яблоки, груши, апельсины и мандарины сортируются вместе по размерам, т.к. их покупают более охотно, если они близки по размерам.

В магазине «Магнит» проводят фасование продовольственных товаров: молочной, мясной, колбасной, рыбной, кулинарной, бакалейной, плодоовощной и другой пищевой продукции, а также непродовольственных товаров. Фасованные товары я помещала в потребительскую упаковку (упаковочные материалы) с одновременным укладкой продукции и нанесением обязательной информации о товарах. Например, батоны «Подмосковный», «Нарезной» и др. упаковывала в потребительскую тару, нанося при этом на каждую упаковочную единицу фасованного товара маркировочную этикетку, наклеивая ее на упаковку.

Затем происходит подготовка товаров к отправке в торговом зале - укладка товаров в специальную тару, контейнеры, лотки, тару-оборудование, корзины, ящики, тележки, выполнение операций по сбору товаров, поступивших в магазин в разобранном виде. Для перемещения товаров в торговый зал в магазине «Магнит» используют ручные тележки, тару-оборудование и т.д.. После этого товары, подготовленные к продаже, перемещают в торговый зал для пополнения товарных запасов в то время, когда в нем находится минимальное количество покупателей, чтобы не создавать препятствий для их обслуживания.

#### **11. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров**

В магазине «Магнит» в соответствии с п. 11.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1066-01, а также в соответствии с п. 4 ст. 19 Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не транспортируют продовольственные пищевые продукты совместно с непродовольственными товарами. Также, для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) используется специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами. Контроль условий и сроков хранения в магазине «Магнит» осуществляет товаровед.

В процессе перевозки соблюдаются следующие условия, установленные изготовителем для перевозки пищевых продуктов:

- 1) Грузовые отделения транспортных средств и/или контейнеров не используются для перевозки других грузов, кроме пищевых продуктов.
- 2) Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильно пахнущие и ядовитые вещества.
- 3) Пищевые продукты в транспортных средствах и/или контейнерах размещаются и защищены так, чтобы был минимизирован риск их загрязнения.
- 4) Транспортировка сыпучих и жидких пищевых продуктов, не имеющих первичной или потребительской упаковки осуществляется в опломбированном специализированном транспорте. При использовании транспортных средств и/или контейнеров для перевозки одновременно различных пищевых продуктов, они изолированы друг от друга.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, имеют

санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, чистый, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

При проверке сроков доставки товаров отклонений от дат и нарушений не выявлено.

Перед началом размещения товаров на складе выбирают метод размещения в зависимости от задач, назначения грузов, выбранного способа хранения, необходимости максимального использования объема склада при рациональном расположении секций, предохранения товаров от повреждения, быстрого нахождения необходимых товаров. При размещении товаров на складе магазина «Магнит» используется принцип «чаще спрос - ближе к проходу». Товары ежедневного спроса размещают в непосредственной близости от зоны отгрузки или выдачи.

В зависимости от свойств, массы и формы изделий, упаковки и иных факторов выбирается способ укладки:

- 1) Штабельный способ применяют в основном к продовольственной продукции, затаренной в мешки, ящики, кули, кипы, бочки, а также к крупногабаритным изделиям (при этом тара устанавливается на поддоны различными способами размещения: это обеспечит свободную циркуляцию воздуха, хранение коробов непосредственно на полу запрещено) Соблюдается устойчивость штабеля, допустимая высота и свободный доступ к товарам.
- 2) Стеллажный способ - для хранения товаров во внешней таре или в распакованном виде (стопками, рядами и др.).

После участия в размещении товаров на складе я начала проверку правильности размещения этих товаров. При размещении товаров на хранение на складе магазина «Магнит» руководствуются определенными правилами, основанными на принципах безопасности, совместимости и эффективности. Соблюдается правило товарного соседства. Товары, у которых различны требования к температурно-влажностному режиму хранения, а также газовому составу среды и воздухообмену - не хранятся совместно. Например, охлажденные и замороженные товары не хранятся совместно. Также на складе магазина «Магнит» соблюдается рациональное использование складских площадей, которое предполагает в соответствии с нормами их оптимальную загрузку с учетом минимально допустимых расстояний товаров от стен, потолка, охлаждающих и отопительных приборов. Загрузка складов определяется площадью, объемом или коэффициентом загрузки.

Осуществила контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в

складе. Все группы товаров поддерживались в оптимальном диапазоне температурного режима, который необходим в зависимости от термического состояния. Например, напитки алкогольные и безалкогольные, кроме водок, пиво (не ниже 2 °С) имеют умеренное термическое состояние и хранятся при температуре ниже 10-12 °С. Во время данного контроля случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального выявлено не было.

Проверила соблюдение установленных сроков годности (хранения). В ходе данной проверки товаров с истекшим сроком годности обнаружено не было. В качестве примера приложила фото:

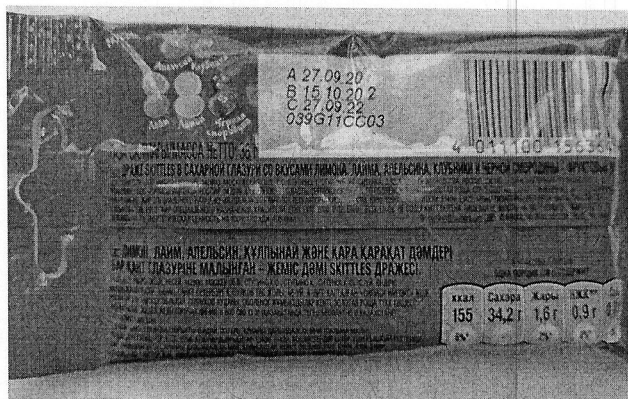


Фото 1 - Драже «SKITTLES»

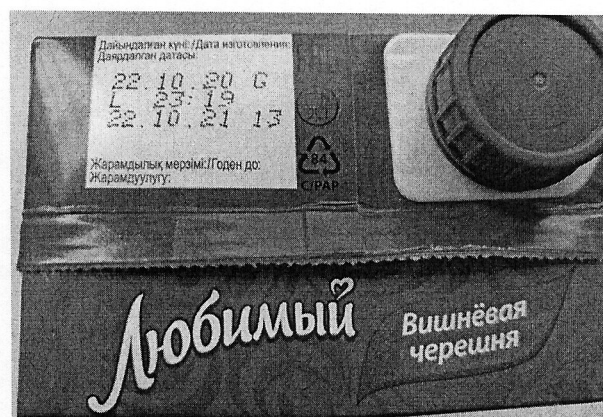


Фото 2- Напиток сокосодержащий «Любимый»

Также были выявлены товары со сроками годности, близкими к окончанию. Таким товаром являлось молоко пастеризованное «Простоквашино» жирностью 3,2%. Мною было предложено сделать скидку на данное молоко, чтобы ускорить реализацию данного товара.

Осуществила контроль за соблюдением условий хранения товаров в торговом зале магазина. Мною нарушений выявлено не было.

Например, для макаронных изделий влажность в помещении не превышает 70%, температура воздуха – до 30°C, картонные ящики располагаются на подтоварниках на расстоянии более 70 см от стен и других товаров. Подсолнечное масло хранится при температуре воздуха до 18°C.

При реализации товаров магазин «Магнит» руководствуется нормами СанПиН.

Например, к особо скоропортящимся товарам относятся колбасные изделия, молоко пастеризованное, творожные изделия, сметана и др. Они не хранятся без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше 6 С° составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида товара.

После проведения проверки можно сказать, что в магазине «Магнит» нормы СанПиН при реализации товаров соблюдаются.

Изучила виды, разновидности, причины возникновения товарных потерь в магазине, нормы и порядок их списания.

Утрата товара в количественном или качественном выражении - это товарные потери. Они возникают при любом производстве и при реализации продукта. Следствием товарных потерь служат материальные потери, которые выражаются в денежном эквиваленте к натуральному. Товарные потери бывают качественные и количественные.

Убыли разных групп товаров имеют свои величины. Нормирование убытков характерно только для естественных товарных потерь. Количественно можно вычислить усушку, распыление на тонну товара или разлив. Исходя из нормативных данных, существуют показатели естественной убыли. Определение веса круп, утраченного в ходе хранения, рассчитывается по формуле:  $X = AB / 90$ , где X - искомый показатель; А - норма потерь до 90 дней; В - среднее количество дней хранения. Если срок превышает три месяца, то показатель корректируется на разницу между наивысшей нормой и средней (до трех месяцев), с учетом полного срока хранения.

Законодательством установлены величины убыли, которые характерны для товаров в разных климатических условиях. Учет товарных потерь ведется и в магазине «Магнит». При формировании налоговых обязательств такие потери списываются как издержки обращения и не подлежат взиманию процентных налоговых ставок. Приказ № 34 "Об утверждении Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации", принятый в 1998 году правительством РФ, регламентирует количество и порядок списания товарных потерь. Исходя из чего: убыль списывается на издержки предприятия по распоряжению руководителя хозяйственной единицы; если потери превышают установленные нормы, то их списание приходится на ответственных лиц. В случае неустановления виновных или судебного отказа в признании их вины, учет товарных потерь приходится на 91 счет "Прочие доходы и расходы" и отражается в 94 графе "Недостачи и потери от порчи ценностей".

В магазине «Магнит» применяются эффективные организационно-экономические методы по снижению товарных потерь.

Я ознакомилась условиями хранения тары и упаковочных материалов. Упаковка

Заключение руководителя практики от образовательной организации и  
оценка результатов практики


Студентка группы ТВ-31 Коновалова Елизавета Дмитриевна  
проходила учебную практику ПМ.04 Выполнение работ по одной или  
нескольким профессиям, рабочим, должностям служащих в торговой  
организации АО «Тандер» магазин «Магнит».

Студентка подробно описала деятельность торговой организации. Во  
время прохождения практики, студентка ознакомилась с торговой  
организацией, изучила завершение работы на ККТ, работой на  
весоизмерительном оборудовании, идентификацией товаров по  
ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров на рабочем  
месте продавца или в торговом зале. Также изучила подготовку товара к  
продаже в подсобном помещении, контроль условий и сроков хранения и  
транспортирования товаров.

Отчет о прохождении практики составлен, согласно программе  
практики, имеет логическую последовательность, убедительную  
аргументацию. Запланированную программу выполнила в полном объеме.  
Темы содержания раскрыты в полном объеме.

В результате прохождения практики закреплены общие и  
профессиональные компетенции.

Общая оценка  
5 (отлично)

Руководитель практики от филиала  
 С.Г. Шойдина