

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Симоновой Александры Игоревны

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на **II** курсе по специальности СПО

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Группа **К-21**

успешно прошел (ла) учебную практику **УП.04.Учебная практика**

по профессиональному модулю **ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец»**

в объеме 144 часов с «25» мая 2020 г. по «20» июня 2020 г.

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Тема 1. Заказ товара	12
Тема 2. Приемка товаров по количеству	12
Тема 3. Приемка товаров по качеству	18
Тема 4. Подготовка ККТ к работе	12
Тема 5. Работа на ККТ	36
Тема 6. Завершение работы на ККТ	12
Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	6
Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале	12
Тема 9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении	6
Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров	12
Тема 11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)	6
Итого часов	144

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

5

Оценка

(*Отличия*)
подпись

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Руководитель практики от
предприятия
(организации)



Руководитель практики от
филиала

Наименование «ООО «ПК «Лаваш 1»

Должность Директор «ООО «ПК «Лаваш 1» Михалева
ФИО Наталья Анатольевна

Подпись _____

Должность преподаватель Смоленского филиала РЭУ им.
ФИО Г.В. Плеханова
Комзалова Марина Евгеньевна

Подпись _____

Дата "20" июня 2020 г.

М. Комзалова

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл(а) инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Михалева Наталья Анатольевна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 25.05.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 25.05.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

Симонова Александра Игоревна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 25.05.2020

Подпись  Дата 25.05.2020

Подпись _____ Дата _____

Министерство науки и высшего образования и 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 «Продавец»

Студент(ка) II курса

Специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Группа К – 21


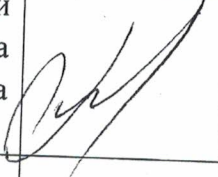


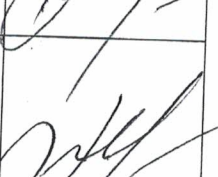
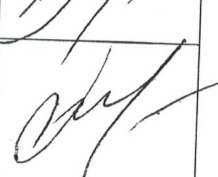
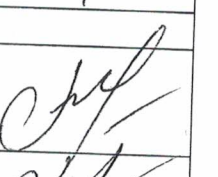
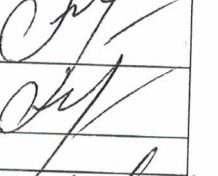
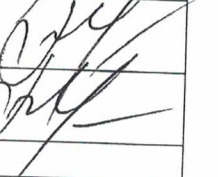
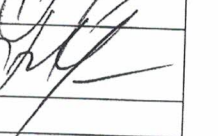
Фамилия Симонова

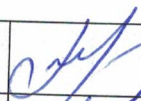
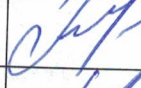

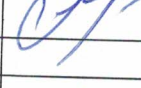

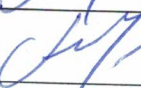

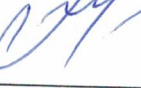
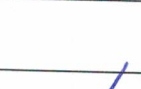

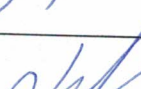
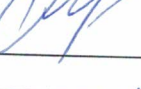
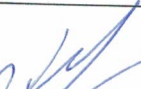
Имя Александра

Отчество Игоревна

Период проведения практики

с «25» мая 2020 года по «20» июня 2020 года

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
Тема 1. Заказ товара		
25.05 (1 день)	Определила потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявила остаток нерезализованных в течение предыдущего периода товаров. Провела проверку сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания.	
26.05 (2 день)	Провела изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформила заявку на товары принятыми в организации методами. Провела передачу заявки на склад.	
Тема 2. Приемка товаров по количеству		
27.05 (3 день)	Ознакомилась с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.). Проверила соответствие ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета.	
28.05 (4 день)	Проверила соответствие данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Организовала размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца.	
Тема 3. Приемка товаров по качеству		
29.05 (5 день)	Ознакомилась с реквизитами ТСД по качеству. Провела осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов.	
30.05 (6 день)	Провела отбраковку товаров с нарушенной упаковкой. Оценила качество товаров по органолептическим показателям в неповрежденной и поврежденной упаковке. Проверила соответствие градаций качества данным, указанным в ТСД и на маркировке.	
01.06 (7 день)	Приняла участие в составлении актов на недоброкачественные товары. Провела проверку сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.	
Тема 4. Подготовка ККТ к работе		
02.06 (8 день)	Провела визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовила рабочее место к работе. Получила в главной кассе ключ от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент.	
03.06 (9 день)	Заправка чековой и контрольной лент. Включила ККТ в сеть. Проверила работоспособность ККТ.	
Тема 5. Работа на ККТ		
04.06 (10 день)	Выполняла необходимые операции на ККТ. Сканировала штрих-коды на товарах.	
05.06 (11 день)	Соблюдала требования техники безопасности при эксплуатации на ККТ.	
06.06	Соблюдала установленные правила эксплуатации ККТ при	

(12 день)	осуществлении денежных расчетов с покупателями. Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня.	
08.06 (13 день)	Устраняла незначительные неисправности. Получала от покупателей деньги за реализуемые товары.	
09.06 (14 день)	Определяла платежеспособность купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр.	
10.06 (15 день)	Производила расчет с покупателями по платежным картам. Выдавала сдачу.	
Тема 6. Завершение работы на ККТ		
11.06 (16 день)	Произвела сбор и подсчет дневной выручки. Составила покупную опись. Оформила контрольную ленту в конце дня. Сверила сумму выручки с показаниями счетчика ККТ.	
12.06 (17 день)	Отключение ККТ. Сдала выручку, ключ и контрольную ленту. Провела уборку рабочего места.	
Тема 7. Идентификация товара по ассортиментной принадлежности		
13.06 (18 день)	Выявила идентифицирующие признаки товаров. Провела идентификацию товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявила ассортиментную фальсификацию товаров.	
Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале		
15.06 (19 день)	Определила органолептические и размерные показатели, необходимые для оценки качества конкретных товаров. Провела оценку качества товаров по органолептическим и размерным показателям.	
16.06 (20 день)	Выявила пересортицу товаров. Оформила акт на пересортицу товаров. Выявила недоброкачественные, фальсифицированные по качеству, с просроченными сроками годности товары.	
Тема 9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении		
17.06 (21 день)	Разупаковывала товары из транспортной тары. Сортировала товары по качеству. Подготовила упаковочные материалы к упаковке товаров. Овладела приемами упаковки товаров. Фасование, упаковка и маркирование товаров. Укладывала в тележки и отправляла товары в торговый зал.	
Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров		
18.06 (22 день)	Провела проверку санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверила наличие санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверила сроки доставки товаров. Приняла участие в размещении товаров на складе. Оформляла графики температурно-влажностного режима в складе.	
19.06 (23 день)	Выявила случаи значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Провела проверку соблюдения установленных сроков годности. Проверила соблюдение условий хранения товаров в торговом зале магазина.	
Тема 11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)		
20.06 (24 день)	Оформляла ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Провела проверку правильности заполнения ТСД. Собрала необходимые подписи и проставляла печати на ТСД.	

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

Отчет

по учебной практике
УП.04. Учебная практика
ПМ04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих «Продавец»

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Студент 
(подпись)

Симонова Александра Игоревна
(фамилия, имя, отчество)

Группы К-21

Руководитель практики от организации

Директор «ООО «ПК «Лаваш I»

(должность)

Михалева Наталья Анатольевна
(фамилия, имя, отчество)

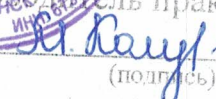
«20» июня 2020 года

Марина Евгеньевна Комзалова
(фамилия, имя, отчество)

«20» июня 2020 года



Руководитель практики от филиала


(подпись)

Смоленск, 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№	Наименование тем и содержание
	Тема 1. Заказ товара
2 дня	<p>Определение потребности в товарах для реализации в течение рабочего дня. Выявление остатков нереализованных в течение предыдущего периода товаров. Проверка сроков годности (или хранения) товаров на рабочем месте продавца или в зале самообслуживания. Изъятие товаров с просроченными сроками годности (или хранения), а также некачественных товаров. Оформление заявки на товары принятыми в организации методами. Передача заявки на склад.</p>
	Тема 2. Приемка товаров по количеству
2 дня	<p>Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.). Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров). Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров). Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца.</p>
	Тема 3. Приемка товаров по качеству
3 дня	<p>Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.). Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой. Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорта, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары. Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p>
	Тема 4. Подготовка ККТ к работе
2 дня	<p>Визуальный осмотр рабочего места и ККТ. Подготовка рабочего места к работе. Получение в главной кассе ключа от ККТ, разменной монеты, чековой и контрольной лент. Заправка чековой и контрольной лент и включение ККТ в сеть. Проверка работоспособности ККТ.</p>
	Тема 5. Работа на ККТ
6 дней	<p>Выполнение необходимых операций на ККТ. Сканирование штрих-кодов на товарах. Соблюдение требований техники безопасности при эксплуатации на ККТ. Соблюдение установленных правил эксплуатации ККТ при осуществлении денежных расчетов с покупателями. Обеспечение исправности ККТ в течение рабочего дня. Устранение незначительных неисправностей. Получение от покупателей денег за реализуемые товары. Определение платежеспособности купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Расчет с покупателями по платежным картам. Выдача сдачи.</p>
	Тема 6. Завершение работы на ККТ
2 дня	<p>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.</p>

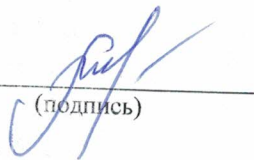
	Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
1 день	Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.
	Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале
2 дня	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.
	Тема 9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении
1 день	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.
	Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров
2 дня	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.).
	Тема 11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)
1 день	Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.

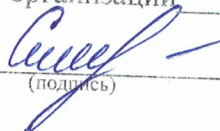


«25» мая 2020 год

Руководитель практики от организации

Ознакомлен: студент


(подпись)


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Заказ товара
2. Приемка товаров по количеству
3. Приемка товаров по качеству
4. Подготовка ККТ к работе
5. Работа на ККТ
6. Завершение работы на ККТ
7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале
9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении
10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров
11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)
12. Выводы и предложения

1. Заказ товара

Потребность в товаре — это обоснованный расчет объема и ассортимента конкретных видов товаров, необходимых для максимального удовлетворения спроса обслуживаемого населения.

При определении количества товаров в магазине «Лаваш» я изучила следующую информацию:

1. о спросе и конъюнктуре рынка;
2. об объемах и структуре производства и предложения;
3. о потребителе и его запросах;
4. о рациональных и физиологических нормах потребления;
5. о степени обеспеченности обслуживаемого населения отдельными товарами;
6. о товаре;
7. о конкурентах;
8. о торговой деятельности своей фирмы и ее возможностях на данном этапе.

Для определения влияния выпуска продукции и изменения остатков нереализованной продукции на объем выручки от продаж я составила следующую таблицу.

Наименование показателя	За предыдущий год	За отчетный год
Выручка от продаж, тыс. руб.	75620	113478
Производство товарной продукции, тыс. руб.	75326	112334
Изменение остатков нереализованной продукции	-294	-1144

В торговом предприятии «Лаваш» существует ротация товара — это расположение самых старых товаров на полках так, чтобы они продавались раньше тех, что прибыли позже. Например, в магазине более старые товары, такие как молоко «Простоквашино», помещаются на переднюю часть полки. Клиент выберет первые попавшиеся (наиболее удобно стоящие) товары с передней стороны полки.

В данном магазине для отслеживания истечения сроков годности того или иного товара происходит при помощи ТСД: установленное на устройстве приложение способно сверять текущую дату и дату окончания срока годности конкретного продукта. И, если вторая дата близка, приложение уведомляет об этом оператора.

Порядок документального оформления изъятия товаров из оборота, их утилизации или уничтожения магазин устанавливает самостоятельно. Формы первичных учетных

документов определяет его руководитель, то есть Михалева Наталья Алексеевна. На выявленные товары с истекшим сроком годности составляют акт, где указывают их наименование, количество, место хранения. В специальном разделе этого документа отражают информацию об изъятии товара из оборота и его утилизации, либо уничтожении или возврате поставщику.

2. Приемка товаров по количеству

Транспортная накладная — основной товаросопроводительный документ, форма и содержание которого зависит от вида транспорта, которым осуществляется транспортировка груза. Для ООО «ПК «Лаваш» документы оформляются для перевозки автотранспортом. Подписывают эту накладную отправитель груза и перевозчик, заверяя своими печатями. При отгрузке в ней проставляется отметка о приеме груза перевозчиком за подписью принявшего груз водителя. Грузоотправитель в присутствии водителя заносит в накладную массу и количество мест груза, его состояние, способ упаковки и сведения об опломбировании. Отмечается также время приемки груза для перевозки. В накладной содержится перечень всех прочих документов, сопровождающих груз — сертификатов, паспортов качества, инструкций, разрешений и т.д.

Упаковочный лист — список позиций груза, товаросопроводительный документ с указанием номеров мест, в которые они упакованы, весом и размером каждого места.

Количество поступившей продукции на склад данного магазина при приемке должно определяться в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах. Проверка веса нетто производится в порядке, установленном стандартами, техническими условиями и иными обязательными для сторон правилами. При невозможности перевески продукции без тары определение веса нетто производится путем проверки веса брутто в момент получения продукции и веса тары после освобождения ее из-под продукции. Результаты проверки оформляются актами.

Акт о весе тары составляется не позднее 10 дней после ее освобождения, а о весе тары из-под влажной продукции — немедленно по освобождении тары из-под продукции. В акте о результатах проверки веса тары указывается также вес нетто продукции, определенный путем вычитания из веса брутто веса тары.

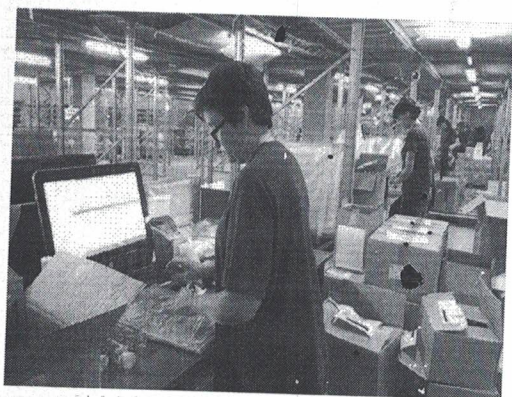
Определение веса нетто путем вычета тары из веса брутто по данным, указанным в сопроводительных и в транспортных документах, без проверки фактического веса брутто и веса тары не допускается. О выявленной недостатке продукции составляется акт за подписями лиц, производивших приемку продукции.

Местами временного хранения товаров являются склады временного хранения. Товары, которые могут причинить вред другим товарам или требуют особых условий хранения, хранятся в местах временного хранения, специально приспособленных для хранения таких товаров. Срок временного хранения товаров составляет два месяца. Для

3. Приемка товаров по качеству

Товарно-сопроводительные документы по качеству — документы, предназначенные для передачи и хранения информации о качестве товаров (образцов, товарных партий, каждого изделия). В эти документы включают сведения о качестве товаров, значениях показателей качества, градациях качества, о наименованиях товаров, их изготовителях, датах выработки, а также другие необходимые сведения. В торговой организации «Лаваш» применяют сертификаты соответствия и декларации соответствия по показателям безопасности для товаров, подлежащих обязательной сертификации или декларированию удостоверения о качестве. Также при приемке выдается ветеринарное свидетельство, санитарное свидетельство, сертификат безопасности.

В процессе приемки товара мной установлено, что фактическое количество товара не соответствует количеству, указанному в транспортной накладной и счет-фактуре поставщика.



Проведя осмотр внешнего вида тары и упаковочных материалов, я отбраковала товары с нарушенной упаковкой. Поступившая с товаром упаковка была в исправном состоянии. В результате проверки качества обнаружено гниль мандаринов Клементин в количестве 4,1 кг, о чем мы составили акт, приостановили приемку, доложили руководству. Данную партию товаров разместили отдельно от других

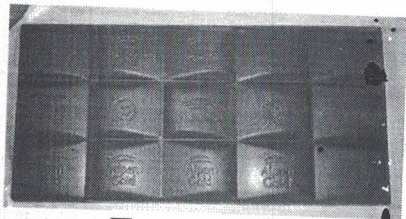
товаров и обеспечили ее сохранность. В тот же день был осуществлен телефонный звонок поставщику с уведомлением об установленной недостаче и с просьбой, направить представителя для участия в окончательной приемке товара. Остальной груз размещается обычным порядком в основной зоне хранения. В случае, если имеются повреждения упаковки, но сам товар годен, на него клеится специальный стикер, оповещающий сотрудников склада о годности товара. Для подобного груза может быть либо произведена уценка, либо заменена упаковка.

При приёмке больших партий, палетированного груза или груза в коробах при обнаружении повреждений на коробе, кладовщик отставляет в сторону всю упаковку

целиком, независимо от состояния его содержимого. По завершении приёмки составляется акт, один экземпляр которого передаётся поставщику, второй остаётся на складе. В акте указываются все данные о бракованном товаре: артикул, наименование, количество выбракованных единиц упаковки и описание дефекта.

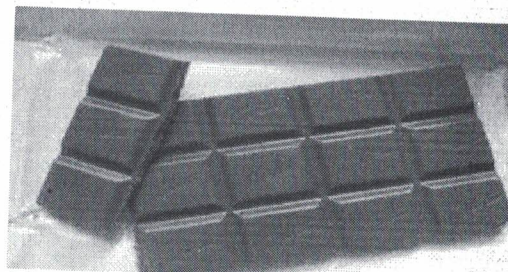
Я провела оценку качества товаров по органолептическим показателям в неповрежденной и поврежденной упаковке. Я взяла два образца шоколада.

Наименование показателя качества	Образец в неповрежденной упаковке Шоколад молочный «Alpen Gold»	Образец в поврежденной упаковке Шоколад «Milka»	Соответствие показателей ГОСТу 31721-2012 «ШОКОЛАД. Общие технические условия»
Вкус и запах	Свойственен этому типу шоколада, не имеет постороннего запаха и привкусов	Вкус свойственен данному типу шоколада, имеется посторонний запах, т.к. впитал запахи других продуктов при перевозке	Свойственные для конкретного типа шоколада, без постороннего привкуса и запаха
Внешний вид	Лицевая поверхность с рисунком, блестящая, не заражена вредителями	Лицевая поверхность с рисунком повреждена, не блестящая	Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая.
Форма	Соответствует рецептуре, имеет незначительные малозаметные царапины	Форма соответствует рецептуре, но имеет значительные повреждения, допущена деформация	Соответствующая рецептуре, используемому оборудованию, без деформации для всех видов шоколада, кроме весового
Консистенция	Твердая	Слегка подтаявшая	Твердая
Структура	Однородная	однородная	Однородная.



При проведении органолептической оценки образец 1-молочный шоколад «Alpen Gold» соответствует требованиям ГОСТа 31721-2012 «ШОКОЛАД. Общие технические условия», что говорит о хорошем качестве товара.

При оценке образца 2-шоколад «Milka» были выявлены значительные повреждения упаковки и внутреннего содержимого. Данный товар не соответствует требованиям ГОСТа 31721-2012 «ШОКОЛАД. Общие технические условия».



Я провела проверку градации качества данным, указанным в ТДС и на маркировке. Сорт товара характеризует степень соответствия показателей качества товара установленным нормативам. В зависимости от соответствия товара нормативам устанавливается тот или иной сорт товара и указывается порядковым номером - 1, 2, 3, 4; буквами - а, в, с; терминами - "экстра", "люкс", "прима", "высший", "отборный" или с помощью символов и знаков. Например в магазине «Лаваш» поступил следующий товар: макароны «Макфа» высшего сорта, группы А; мука пшеничная хлебопекарная «Настюша» сорта экстра; чай байховый «Долина Нанди» 1-го сорта.

Брак - товар с выявленными устранимыми или не устранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей. При обнаружении товаров ненадлежащего качества составляется акт на недоброкачественный товар. Я приняла участие в его составлении.

Обмен или возврат продукции ненадлежащего качества возможен в нескольких случаях:

- при обнаружении брака поставки;
- при несоответствии описания;
- при несоответствии комплектации товара;
- при несоответствии количества товара;
- при нарушении сроков поставки продавцом;
- если поставщик не уведомил о наличии недостатка или это не обозначено в договоре.

Документ содержит в себе следующую информацию: дату и место создания акта о некачественном товаре, наименование организации-поставщика, ФИО ее руководителя, полные данные покупателя, точное описание возвращаемого товара с подробным перечнем комплектующих частей, причину возврата, требования к поставщику, дополнительную документацию, подтверждающую наличие дефектов, подпись покупателя и печать.

На практике также был случай отказа от приемки товаров с просроченными сроками годности. При приемке товаров обязательно проверяется срок годности и хранения товаров. В магазин «Лаваш» поступили товары с истекшим сроком годности: сок «Палпи» - срок годности истек за 4 дня до приемки; сметана «Простоквашино» - срок истек за неделю, фарш «Рестория» - за неделю.

Процедура возврата продукции, состоит из составления специального акта, с указанием наименования, количества, места хранения товара. При этом торговая компания оставляет за собой право на самостоятельное документальное оформление снимаемой продукции.

4. Подготовка ККТ к работе

Я проведу визуальный осмотр рабочего места и контрольно-кассовой техники с целью выявления каких-либо нарушений до начала работы. При выявлении неисправности нельзя приступать к работе, необходимо сообщить о проблеме. ККТ применяется на месте осуществления расчета с покупателем. К работе на кассовой машине допускаются лица, освоившие правила по эксплуатации кассовых машин в объеме технического минимума и изучившие настоящие "Типовые правила". С лицами, допущенными к работе, заключается договор о материальной ответственности. На каждой кассовой машине имеется свой заводской номер, который обязательно указывается во всех документах, относящихся к данной машине (кассовом чеке, отчетной ведомости, паспорте и т.д.).

До начала работы с кассовым аппаратом, мне руководителем были выданы ключи от ККТ и от денежного ящика, разменные монеты и купюры в количестве, необходимом для расчетов с покупателями, принадлежности для работы и обслуживания машины. Для учета денег, выданных из кассы, а также учета возврата наличных денег используется Книга учета принятых и выданных кассиром денежных средств.

Перед началом работы директор или его заместитель должен оформить начало контрольной ленты, указав на ней тип и заводской номер машины, дату и время начала работы, показания секционных и контрольных счетчиков (регистров), данные на контрольной ленте заверить подписями и закрыть замок показаний денежных счетчиков. Кассир должен напечатать два-три чека без обозначения суммы с целью проверки четкости печатания реквизитов на чековой и контрольной лентах и правильности установки дататора и нумератора.

5. Работа на ККТ

Под выполнением операций на ККМ мы понимаем следующее:

1. Снятие Z-отчета. Z-отчет – это итоговый отчет по текущему кассовому дню.
2. Пробитие нулевого чека для проверки работоспособности ККМ.
3. Проверка времени на ККМ и в системе и при необходимости синхронизация времени.
4. Внесение в кассу наличных денежных средств. Например, разменных денег.
5. Изъятие из кассы наличных денежных средств. Например, выручки.

Сканеры штрих-кодов позволяют значительно увеличить производительность персонала магазина в случае если в торговой точке большое количество наименований товаров и (или) большой поток покупателей. Занесение товаров с использованием сканера штрих-кодов позволяет исключить дублирование одинаковых товаров (когда в программу



занесено несколько одинаковых товаров разных приходов под разными кодами). В этом случае учет становится более упорядоченным и простым. Также занесение товаров с использованием сканера штрих-кодов значительно быстрее (иногда до 2 раз).

Для продажи товара нужно ввести товар и количество продаваемого товара. Стандартный способ - это ввод кода товара. Чтобы ввести код товара - нужно знать этот код. Этот код наклеивается на товар, что позволяет затем быстро осуществлять продажи. Подобный способ (наклеивание кодов товаров) - позволяет довольно хорошо упорядочить учет (если на всех товарах наклеены коды, продажи товара осуществляются быстро).

Если коды не наклеивать, при продаже товаров продавцу придется использовать поиск по цене/наименованию/артикулу и т. д. - что довольно эффективно и в 99% случаев позволяет найти товар, но отнимает очень много времени.

Существуют основные правила безопасности при работе на ККТ. Данными правилами руководствуется персонал ООО «ПК «Лаваш» при эксплуатации ККМ.

1. Операторы и специалисты по обслуживанию и ремонту ККМ, не прошедшие инструктаж по технике безопасности и не изучившие «Руководство оператора» и руководство по эксплуатации», не должны допускаться к работе.
2. Не допускается работа оператора при снятом корпусе.
3. Рабочее место оператора должно быть оборудовано трехполюсной розеткой с заземляющим контактом.
4. Перед включением ККМ в электрическую сеть необходимо осмотреть вилку и шнур питания и убедиться в их исправности.
5. Не допускается замена предохранителей при включенном электропитании ККМ.
6. Все металлические предметы, устройства, расположенные ближе двух метров от рабочего места кассира, должны быть надежно изолированы.
7. Запрещается кассирам и продавцам при включенном питании вскрывать ККМ, снимать верхний кожух.
8. Рабочее место кассира должно обеспечиваться освещением 500+/-50 ЛК при общем и комбинированном освещении.
9. Запрещается работать на ККМ кассиру с влажными руками.
10. При отыскании неисправности механиком во включенной машине со снятым корпусом необходимо принять меры, исключая случайный контакт с токоведущими

частями.

11. По окончании работы, в перерывах или случае остановки по другим причинам машина должна быть отключена и отсоединена от электрической сети.

При работе на ККТ я соблюдала правила эксплуатации ККТ при осуществлении расчетов с покупателями. Некоторые из них:

1. При денежных расчетах с покупателями (клиентами) применяются два типа кассовых машин: электромеханические кассовые машины и электронные контрольно - регистрирующие машины (ЭКРМ). Контрольно - кассовая машина (ККМ) является счетно-суммирующим, вычислительным и чекопечатающим устройством.

2. ККМ, используемые для денежных расчетов с населением, подлежат регистрации в налоговых органах по месту нахождения предприятия.

3. Контроль над соблюдением правил использования ККМ, за полнотой учета выручки денежных средств на предприятиях осуществляют налоговые службы и т.д.

При возникновении неисправностей, кассир обязан:

- выключить кассовую машину;
- вызвать с помощью, установленной в кабине сигнализации представителя администрации;
- совместно с представителем администрации определить характер неисправности;
- в случае неясного печатания реквизитов на чеке, невыхода чека совместно с представителем администрации подписать чек (если чек не вышел, вместо него получить нулевой), указав на обороте правильную сумму (рубли прописью, копейки цифрами);
- в случае невозможности дальнейшей работы из-за неисправности кассовой машины кассир совместно с представителем администрации оформляет окончание работы на данной кассовой машине так же, как при окончании смены, с отметкой в "Книге кассира-операциониста" на данную кассовую машину время и причину окончания работы.

Основными элементами защиты банкнот являются:

1. Водяные знаки – графическое изображение, видимое только на просвет.
2. Рельефные элементы, предназначенные как для защиты от подделок, так и для определения номинала слепыми людьми.
3. Защитная нить с голографическим покрытием, которая переходит с одной стороны купюры на другую.

4. Качественная краска, которая не осыпается на линиях сгиба. У подделок в этих местах могут появляться белые места.
5. Повышенная плотность бумаги, которую легко определить, если сравнить в двух руках разные купюры.
6. Хаотично расположенные защитные волокна, которые светятся в ультрафиолете разными цветами.
7. Цветопеременная краска, которая изменяет оттенок при изменении угла наклона банкноты.

Помимо прямого визуального контроля, проверить подлинность банкнот можно с помощью специальных детекторов. Их можно разделить на три категории:

1. Ручной ультрафиолетовый, предназначенный для определения люминесцирующих элементов, нитей и волок в УФ-диапазоне.
2. Ручной инфракрасный, предназначенный для определения метамерной краски на купюрах.
3. Автоматический, оснащенный самыми разнообразными датчиками, которые самостоятельно делают вывод о подлинности банкноты.

Самыми дешевыми являются простые ультрафиолетовые детекторы, но фальшивомонетчики давно научились делать деньги, которые обманывают это оборудование. Более дорогие аппараты могут оснащаться дополнительными увеличительными линзами, лампами, магнитными датчиками, что увеличивает достоверность определения подлинности. Но в любом случае, анализ фальшивок требует от персонала знаний и опыта.

Покупатели товаров, реализуемых организацией «Лаваш», могут расплачиваться за них платежными картами. При осуществлении покупателем оплаты за товары (работы, услуги) платежной картой расчеты ведутся через банк-эквайер. Именно он фактически получает денежные средства с покупателя, которые затем, за вычетом суммы вознаграждения за оказанные услуги, перечисляет на расчетный счет организации.

6. Завершение работы на ККТ

При закрытии предприятия или по прибытии инкассатора, кассир должен подготовить денежную выручку и другие платежные документы, составить кассовый отчет и сдать выручку по приходному ордеру старшему кассиру.

Представитель администрации снимает показания секционных и контрольных счетчиков (регистров), подписывает конец контрольной ленты, указав на ней тип и номер машины, показания счетчиков, дневную выручку, дату и время окончания работы.

Отчетные ведомости показаний на конец рабочего дня вписываются в «Книгу кассира-операциониста».

По показаниям секционных счетчиков на начало и на конец определяется сумма выручки. Сумма выручки должна соответствовать показаниям денежных суммирующих счетчиков и контрольной ленте. Она должна совпадать с суммой, сданной кассиром-операционистом старшему кассиру и уложенной в инкассаторскую сумку с итоговым чеком контрольно-кассовой машины. После снятия показаний счетчиков (регистров) либо распечатки, определения и проверки фактической суммы выручки делается запись в «Книге кассира-операциониста» и скрепляется подписями кассира и представителя администрации.

В покупную опись входит следующая информация:

1. тип кассового аппарата;
2. заводской номер;
3. кассовый регистр;
4. дата;
5. время;
6. фамилия и подпись кассира;
7. фамилия и подпись старшего администратора.

Оформление контрольной ленты на конец рабочей смены включает:

1. тип кассового аппарата;
2. заводской номер;
3. кассовый регистр;
4. дата;
5. время;
6. фамилия и подпись кассира;
7. фамилия и подпись старшего администратора.

В конце рабочего дня вся выручка, контрольная лента и ключ сдаются старшему кассиру. Производится уборка рабочего места. Составляется кассовый отчет. Составленный кассиром отчет направляется в бухгалтерию.

7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности

Идентификация товаров — деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о них, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках. Класс продовольственных товаров подразделяется на два подкласса: пищевые продукты и табачные изделия. Эти подклассы подразделяются на

группы и подгруппы однородных товаров, их виды и подвиды (разновидности, наименования и торговые марки). Каждая классификационная группировка имеет общие и специфические 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.

Ассортиментная идентификация товаров – установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик.

Групповая идентификация – установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп. Например, для большинства групп продовольственных товаров к идентифицирующим критериям можно отнести количественное и качественное содержание ведущих веществ химического состава. Кроме того, принадлежность к группе продовольственных товаров определяется сырьевым признаком (молочные товары – молоко, мясные – мясо, рыбные – рыба, пищевые жиры – семена масличных растений, жир-сырец животных или растительные масла).

Видовая идентификация – установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида. Идентифицирующие признаки видовой принадлежности более разнообразны, чем групповой. К ним могут относиться преобладающие вещества, характерные для конкретного вида и/или подвида (например, кофеин для кофе, чая и отсутствие его или низкое содержание в кофейных и чайных напитках, молочный жир – в масле и масляной пасте из коровьего молока, отсутствие его в маргарине или низкое содержание в спредах).

Марочная идентификация – установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций. Здесь применяют специфические и характерные только для товаров конкретной группы и определенного изготовителя признаки. Сложность заключается в том, что идентифицирующие признаки подлинности торговой марки являются, как правило, коммерческой тайной и недоступны получателям, контролерам, экспертам и другим заинтересованным, но сторонним лицам.

Ассортиментная фальсификация – подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков. Все заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации, подразделяют на две группы: пищевые; непищевые. Пищевые заменители – более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким

признакам. В качестве средства ассортиментной фальсификации наиболее часто используются такие пищевые заменители как воду – для жидких продуктов. Вода является наиболее распространенным заменителем жидких прозрачных продуктов, особенно таких, как спирт, водка, прозрачные бесцветные наливки, настойки, белые вина, минеральные воды.

8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале

Показатель качества — это количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления.

Классификация органолептических показателей:

Показатели качества, определяемые с помощью зрения:

- внешний вид - общее зрительное ощущение, производимое продуктом;
- форма - соединение геометрических свойств (пропорции) продукта;
- цвет - впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью;
- блеск - способность продукта отражать большую часть лучей, подающих на его поверхность в зависимости от гладкости поверхности продукта;
- прозрачность - свойство жидких продуктов, определяемое степенью пропускания света через слой жидкости определенной толщины.

Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима):

- консистенция - свойство продукта, обусловленное его вязкостью и определяемое степенью деформации во время нажима;
- плотность - свойство сопротивления продукта нажиму;
- эластичность - способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения местного нажима, не превышающего критической величины (предела пластичности).

Показатели качества, определяемые обонянием:

- запах - впечатление, возникающее при возбуждении рецепторов обоняния;
- аромат - приятный естественный характерный запах исходного сырья (молока, фруктов, специй и др.);
- «букет» - приятный развивающийся запах под влиянием процессов, происходящих во время созревания, брожения и фермента (например; «букет» выдержанного вина).

Показатели качества, определяемые в полости рта:

- сочность - впечатление осязания, производимое соками продукта время разжевывания (например, продукт сочный, малосочный, суховат сухой);
- однородность - впечатление осязания, производимое размерами частиц продукта (однородность шоколадной массы, конфетных начинок);
- консистенция - осязание, связанное с густотой, клейкостью продукта силой нажима; она чувствуется при распределении продукта на языке (консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная);
- волокнистость - впечатление, вызываемое волокнами, оказывающими сопротивление при разжевывании продукта, которое можно ощущать качественно и количественно (например, мясо с тонкими волокнами);
- крошливость - свойство твердого продукта крошиться при раскусывании и разжевывании, обусловленное слабой степенью сцеплений между частицами.
- нежность - условный термин, оценивается как сопротивление, которое оказывает продукт при разжевывании (например, мягкое яблоко, хрустящий огурец, нежное мясо);
- терпкость - чувство осязания, вызванное тем, что внутренняя поверхность полости рта стягивается и при этом появляется сухость во рту;
- вкус - чувство, возникающее при возбуждении рецепторов определяемое как качественно (сладкий, соленый, кислый, горький), так и количественно (интенсивность вкуса).

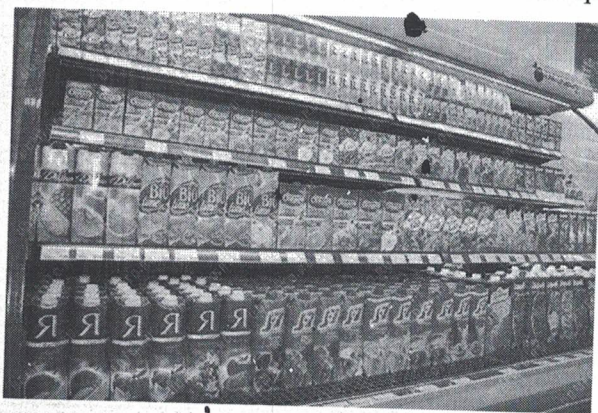
Я провела оценку качества товаров по органолептическим и размерным показателям на примере молока «Домик в деревне». Молоко доброкачественное: белого цвета с желтоватым оттенком, однородное, без неприятных привкусов и запахов. Не имеет осадков, кисловатого вкуса. При кипячении молоко не свернулось. Все эти показатели говорят о доброкачественности продукта.

Я провела проверку соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. На маркировке, как правило, указывается масса нетто и масса брутто. Эти данные должны совпадать с фактической массой товара. Проведя проверку на примере некоторых товаров, таких как семечки «Славянка», творог «Простоквашино», я убедилась в соответствии данных, указанных на маркировке с фактическими данными.

Градация качества - категория одноименного товара, отличающая между собой установленными значениями показателей качества. В результате выявления соответствия или несоответствия установленным требованиям все товары по назначению могут быть подразделены на три градации качества.

К первой градации относятся товары, пригодные к использованию по назначению. Этот класс представлен стандартными товарами, которые подлежат реализации без каких-либо ограничений.

Вторая градация - товары, условно пригодные для использования по назначению. Принадлежность к данному классу определяется градациями нестандартных товаров или брака с устранимыми дефектами.



Третья градация - опасные товары, непригодные для использования по назначению.

К этому классу относятся неликвидные отходы. Эти товары не подлежат реализации, а также поставке для промышленных и кормовых целей. Они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил.

Проблема пересортицы чаще всего возникает момент ревизии склада. Я провела пересчет товарных позиций и выяснила, что апельсинового сока не хватает ровно на упаковку. Это был бы акт о недостатке, если бы я не увидела, что вишневого на эту же коробку больше, чем нужно. Именно это и называется пересортицей – когда одного вида меньше, а другого похожего товара больше. В акте на пересортицу указывается количество товара, которого не хватает, и сумма пересортицы в рублях.

Продажа товара по истечении установленного срока годности, а также товара, на который должен быть установлен срок годности, но он не установлен, запрещается. Также запрещена продажа недоброкачественных, фальсифицированных по качеству товаров. Такие товары подлежат списанию. Убрать с прилавка товар нужно заблаговременно (до того как окончится срок его годности). Дело в том, что продавец должен передать покупателю товар, на который установлен срок годности, с таким расчетом, чтобы последний мог воспользоваться им по назначению до истечения указанного срока. Такое требование прямо установлено в п. 24 Правил продажи отдельных видов товаров.

9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении

Перед подготовкой к продаже проводят разупаковывание товаров из транспортной тары. Товары освобождают от упаковки в тех случаях, когда необходимо проверить их качество для предупреждения реализации некачественных единичных экземпляров, для фасования или придания готовым изделиям более привлекательного внешнего вида или для

выкладки единичных экземпляров в торговом зале. После распаковки и фасования товары могут быть вновь упакованы, если они не имеют производственной упаковки.

Сортировка товаров по качеству - операция по разбраковке товарной партии на градации качества и удалению некачественных экземпляров. При сортировке товаров отбраковывают нестандартные товары и отходы. При делении товаров на сорта проверяют соответствие фактического качества стандартной продукции сорту, указанному на маркировке или в товарно-сопроводительных документах.

Калибровка - операция по разделению товаров по размерам. Для этих целей применяют простейшие приспособления - калибры или калибровочные машины. Калиброванные товары одинакового размера имеют более привлекательный товарный вид, лучше размещаются в таре, а в ряде случаев характеризуются одинаковым качеством, в том числе и сохраняемостью.



Мойка - операция по удалению поверхностного загрязнения товаров. Загрязнения могут быть почвенными, химическими, радиационными и микробиологическими. При мойке удаляется от 30 до 10,0 % поверхностных загрязнителей, в результате чего улучшаются товарный вид и безопасность товаров. Наиболее часто моют свежие плоды и овощи, яйца, особенно предназначенные для предприятий общественного питания.

Упаковывание - операция по укладыванию товаров в тару или заворачивание их в упаковочные материалы для обеспечения сохраняемости. Основное назначение упаковки - защита упакованных товаров от неблагоприятных внешних условий, а также предупреждение попадания частиц товаров или отдельных экземпляров в окружающую среду, что уменьшает количественные потери самих товаров, а также загрязнение окружающей среды.

После всех этих операций товары, готовые к реализации, укладывают в тележки и отправляются в торговый зал.

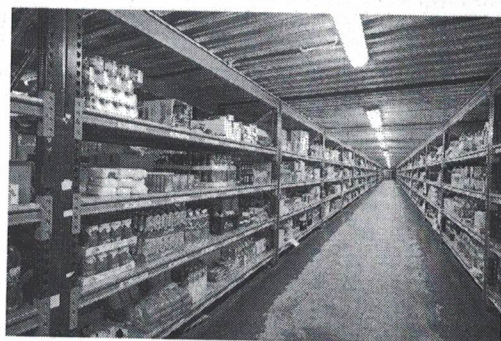
10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров

К транспортному средству для перевозки пищевых продуктов, на которое оформляется санитарный паспорт, предъявляются определенные требования. Оно должно быть специализированным и предназначаться для транспортировки того или иного вида пищевых продуктов. Кузов должен быть обработан изнутри гигиеническим покрытием.

Продукты питания, относящиеся к скоропортящимся, должны перевозиться изотермическим или охлаждаемым транспортом.

Органы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека периодически проводят проверки транспорта и наличие санитарного паспорта, а также сроков действия паспорта и выявление фактов просрочки. Срок действия санитарного паспорта может составлять от трех до шести месяцев.

При размещении товаров на складе используется принцип «чаще спрос - ближе к проезду (проходу)». Товары ежедневного спроса хранятся в непосредственной близости от зоны отгрузки или выдачи. При размещении товаров в помещениях размеры отступов должны составлять: от стен помещения - 0,7 м, от приборов отопления -



0,2-0,5 м, от источников освещения - 0,5 м, от пола - 0,15-0,30 м. Зазоры в штабеле должны быть: между ящиками - 0,02 м, между поддонами и контейнерами - 0,05-0,10 м.

При штабелировании грузов следует обеспечивать устойчивость штабеля и безопасность людей, работающих на штабеле или около него. Не допускается укладка в штабель грузов в поврежденной или в разногабаритной таре, в таре со скользкими поверхностями, в упаковке, не обеспечивающей устойчивость пакета.

Высота складирования тарно-упаковочных и штучных грузов определяется исходя из высоты помещения, нагрузки на перекрытия, технических характеристик и средств механизации, технологических правил и условий хранения. Высота штабеля при ручной укладке затаренных грузов в ящиках массой до 50 кг, в мешках до 70 кг не должна превышать 2 м.

Высота укладки бочек в горизонтальном положении (лежа) должна быть не более 3 рядов с обязательной укладкой прокладок между рядами и подклиниванием всех крайних рядов. При установке бочек стоя высота укладки допускается не более чем в 2 ряда вперевязку с прокладкой равных по толщине досок между рядами.

Естественно, что условия хранения, то есть основные показатели, такие как температура, влажность и воздухообмен, для различных товаров могут очень сильно отличаться. Если условия хранения отличаются от оптимальных, это может привести к усушке товара либо его переувлажнению, что может значительно повлиять на его качество. Существует такое понятие, как стандартная атмосфера, представляющая собой сочетание основных параметров:

температура – 20°C;

относительная влажность – 70%;

барометрическое давление – 760 мм рт.ст.

Избыточная или недостаточная влажность воздуха могут губительно воздействовать на качество хранящегося товара. Например, при очень низкой влажности при хранении овощей и фруктов происходит их усушка. Они теряют свой привлекательный вид, уменьшается их масса, теряются вкусовые качества. При высокой влажности может происходить гниение фруктов и овощей.

На складе отсутствуют графики температурно – влажностного режима, так как для отдельных видов товаров соблюдены все условия размещения и хранения. Случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального выявлено не было.

Я провела проверку соблюдения установленных сроков годности и хранения на складе торговой организации «Лаваш». Выявила товары со сроками годности, близкими к окончанию, приняла меры по ускорению их реализации. Такие продукты стоят дешевле, так же они могут продаваться по акции, скидке.

Учитывая условия хранения продовольственных товаров, все их можно разделить на две большие группы:

1. Продовольственные товары, которые хранятся в неохлаждаемых помещениях. К ним относится в основном бакалея, хлебобулочные и большая часть кондитерских изделий.

2. Продовольственные товары, хранящиеся при низких температурах. К этой группе относятся гастрономические товары, мясные и рыбные продукты, молоко и кисломолочные продукты, овощи, фрукты и другая продукция с ограниченным сроком хранения.

Холодильные горки (охлаждаемые стеллажи), которые используются для кратковременного хранения и демонстрации продукции. Подходят для хранения широкого ассортимента товаров (молочных продуктов, фасованных колбасных и рыбных изделий, сыров, кондитерских изделий, овощей и др.). Могут быть пристенными или островными, располагаемыми в середине торгового зала. Температурный режим торговых горок может быть установлен от 0°C до 10°C в зависимости от вида продукции.

Холодильные и морозильные витрины используются для хранения и реализации кулинарии, сыров, колбасных изделий, охлажденного или замороженного мяса, рыбы.

11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)

Товарно-сопроводительные документы (ТСД) — документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути их товародвижения. Товарная накладная относится к основным первичным

сопроводительным документам и оформляется всегда, когда происходит передача товара от продавца к покупателю.

Начинается оформление товарной накладной с заполнения сторон сделки. В строку «организация-грузоотправитель» вписывается полное наименование предприятия, отпускающего товар с указанием его организационно-правового статуса и банковских реквизитов. В строку «Грузополучатель» аналогичным образом вписываются сведения о покупателе. Далее в строку «Поставщик» нужно продублировать сведения, внесенные в пункт «Грузоотправитель», а в строку «Плательщик», соответственно — о грузополучателе.

Далее нужно внести номер документа по внутреннему документообороту, а также дату его составления (она должна совпадать с датой отгрузки товара). Затем в накладную следует включить специальную таблицу, в которую надо вписать:

- подробный перечень передаваемых товаров, с указанием их наименования,
- единицы измерения (штуки, килограммы, литры и т.д.),
- количества,
- цены,
- общей стоимости.

Ниже таблицы следует указать, сколько листов содержит товарная накладная. Затем в нужной строке отметить полную стоимость передаваемой продукции прописью (здесь важно обратить внимание на то, что оставшееся свободным место в этой строке нужно зачеркнуть). В заключение накладную должны подписать с обязательной расшифровкой своих подписей ответственные лица:

- сотрудник, отпускающий товар,
- главный бухгалтер,
- человек, принявший его.

Заборный лист - применяется для оформления отпуска продукции (изделий) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и розничную сеть. В начале документа, на лицевой его стороне, указываются стандартные данные:

- полное наименование предприятия и два структурных подразделения: отправитель и получатель;
- номер документа и дата его составления;
- сведения о материально-ответственном лице, руководителе предприятия и главном бухгалтере (здесь должны быть поставлены их должности, ФИО и подписи).

Ниже находится таблица, куда по порядку вписываются:

- название отпущенной продукции, её код;
- единица измерения (штуки, литры, килограммы и т.п.);
- количество отпущенной продукции;
- время отпуска (в часах и минутах).

Если был возврат нереализованной продукции, это также отражается в бланке. После этого, по каждой строке подводится итог, подсчитывается сумма по учетным ценам и ценам продажи. Под таблицей указывается результат подсчетов.

12. Вывод и предложения

Учебная практика по профессиональному модулю: ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец» проходила на базе ООО ПК «Лаваш», находящейся по адресу г. Смоленск, Краснинское шоссе 29, в период с 25.05.2020 по 20.06.2020. В объеме практики 144 часа.

При прохождении практики я освоила общие компетенции. Их суть состоит в следующем:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
5. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
6. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
7. Логически верно, аргументировано и ясно, излагать устную и письменную речь.
8. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

При прохождении практики в магазине «Лаваш» я участвовала в приемке товаров по количеству и качеству, выкладке товаров, работала с накладными, сертификатами на поступающие в магазин товары, оформляла витрины и т.д. Я освоила большую часть всех необходимых навыков при работе в торговом предприятии, детально ознакомилась с правилами

заклучения договоров поставки между организациями и даже поучаствовала в его заплнении.
Мне удалось применить весь изученный материал на практике, а также приобрести новый.

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: ответственное, добросовестное

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Студент-практикант Симонова Александра Игоревна проходила практику на базе ООО ПК «Лаваш», находящейся по адресу г. Смоленск, Краснинское шоссе 23, в период с 25 мая 2020 года по 20 июня 2020 года.

В течение всего периода практики, Симонова Александра внимательно и ответственно относилась к выполняемой работе. Всю порученную работу выполняла добросовестно и в срок. Стремилась приобретать новые знания, чтобы быть ещё более полезной на месте практики, также применяла все приобретенные в процессе обучения знания на практике. Неоднократно оказывала помощь сотрудникам организации. Руководство организации оценивают работу Симоновой Александры Игоревны на «отлично».



Руководитель практики
от организации
МП


(подпись)


(расшифровка подписи)

Заключение руководителя практики от образовательной организации и оценка результатов практики

Студентка группа К-21 Симонова Александра Игоревна, проходила учебную практику ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец» в «ООО «ПК «Лаваш 1» в период со 25.05.2020 г. по 20.06.2020 г.

Все выполняемые работы, подробно описываются в сопровождении диаграмм, таблиц, фотографий. Подробно описала деятельность и материально-техническое оснащение торговой организации «ООО «ПК «Лаваш 1».

Во время прохождения студентка ознакомилась с заказом товаров, приемкой товаров по количеству, приемкой товаров по качеству, подготовкой ККТ к работе, работой на ККТ, завершением работы на ККТ, идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале, подготовкой товаров к продаже в подсобном помещении, контролем условий и сроков хранения и транспортирования товаров, формованием товаросопроводительных документов (ТСД).

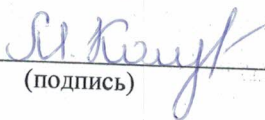
Отчет о прохождении практики составлен согласно программе практики, имеет четкое построение, убедительную аргументацию, логическую последовательность. Запланированную программу практики выполнила в полном объеме.

В результате прохождения учебной практики закреплены общие и профессиональные компетенции.

Общая оценка

5 (отлично)

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Марина Евгеньевна Комзалова
(расшифровка подписи)