

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)
Левановой Алёны Дмитриевны

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на **II курсе**
по специальности СПО **38.02.05 Товароведение и экспертиза**
качества потребительских товаров
код и наименование специальности

группа ТВ-21

успешно прошел(ла) учебную практику

УП.01.01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю: **ПМ 01 Управление ассортиментом товаров**

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «01» июня 2020 года по «06» июня 2020 года

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием	6
Раздел 2. Приемка товаров по количеству и качеству	8
Раздел 3. Размещение товаров	6
Раздел 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники, весоизмерительного оборудования, фасовочного оборудования	10
Систематизация и оформление отчета	6
Итого часов	36

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):

Наименование ИП Матюшенков И. В.

Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность ФИО Матюшенков И. В. Управляющий

МП

Подпись _____

Руководитель практики от филиала

Должность ФИО Шойдина С.Г. Преподаватель
Смоленского филиала РЭУ им.
Г.В.Плеханова

Подпись _____



Дата «01» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Пономарева К.С.

тел.: **(4812) 38-87-51**

«01» июня 2020 года

Студент Леванова Алёна Дмитриевна

Направляется в организацию для прохождения производственной практики практики в период с «01» июня 2020 г. по «06» июня 2020 г.

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

ИП Матюшенков Игорь Валерьевич

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

Адрес предприятия (организации) Посёлок Озёрный, улица Ленина, дом 3/3

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.:

Матюшенков Игорь Валерьевич

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Управляющий

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от образовательной организации:

Ф.И.О.: Шойдина С.Г.

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель Смоленского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Матюшенков Игорь Валерьевич


(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 01.06.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ


Подпись  Дата 01.06.2020

Инструктаж получил (а)

Леванова Алёна Дмитриевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 01.06.2020

Подпись  Дата 01.06.2020

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

Дневник **учебной практики (по профилю специальности)**

УП 01. 01 Учебная практика

Профессиональный модуль: ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

Студент(ка) II курса

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
(код, наименование специальности)

Группа ТВ-21

Фамилия Леванова

Имя Алёна

Отчество Дмитриевна

Период проведения практики

с «01» июня 2020 года по «06» июня 2020 года

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием. Организация охраны труда в торговом предприятии		
<u>01.06.2020</u>	<p>Сегодня мне провели инструктаж о прохождении учебной практики. Я ознакомилась с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых товаров, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.</p> <p>Я ознакомилась со способами и приемами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем.</p>	<i>Лав</i>
Тема 2. Приемка товаров по количеству и качеству		
<u>02.06.2020</u>	<p>Я ознакомилась с приёмкой товаров по качеству и количеству в торговом предприятии ИП Матюшенков И. В. Я проверяла соответствие ассортимента и количества поступивших товаров по указанным данным в товаросопроводительных документах, так же я принимала участие в оформлении актов на недостачу товаров и в оценке качества товаров по органолептическим показателям.</p>	<i>Лав</i>
Тема 3. Размещение товаров		
<u>03.06.2020</u>	<p>Сегодня я ознакомилась с размещением товаров на хранение в складе магазина ИП Матюшенков И. В. Ознакомилась с правилами и способами размещения в складе. Меня ознакомили с размещением товаров на рабочем месте продавца. Я принимала участие в выкладке товаров на прилавках при традиционной форме обслуживания.</p>	<i>Лав</i>
Тема 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники, весоизмерительного оборудования, фасовочного оборудования		
<u>04.06.2020</u> <u>05.06.2020</u>	<p>Сегодня я осмотрела контрольно-кассовую технику и ознакомилась с рабочим местом, так же я проверила работоспособность контрольно-кассовой техники. Мне дали самой определить платежеспособность купюр по внешнему виду и с помощью детектора купюр.</p> <p>Так же я ознакомилась с весоизмерительным оборудованием, проверяла правильно ли показывают весы, я принимала участие во взвешивании товаров. Меня ознакомили с фасовочным оборудованием, с его правилами эксплуатации по документам, приняла участие в маркировании фасованных товаров и правильности нанесения их на товар.</p>	<i>Лав</i>
Систематизация и оформление отчета		
<u>06.06.2020</u>	<p>Я подвела итоги по работе и могу сказать, что мне понравилось работать в торговом предприятии ИП Матюшенков И. В. Я сделала выводы при проведении приемки товаров по качеству и количеству. Провела оформление отчета и презентации. Подготовила и сдала отчет по практике.</p>	<i>Лав</i>

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


Отчет

по учебной практике

УП.01.01 Учебная практика

ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Студент 
(подпись)

Леванова Алёна Дмитриевна
(фамилия, имя, отчество)

Группы ТВ-21

Руководитель практики от организации

Управляющий


(должность)

Матюшенков Игорь Валерьевич
(фамилия, имя, отчество)



«06» июня 2020 года

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Шойдина Светлана Георгиевна
(фамилия, имя, отчество)

«06» июня 2020 года

Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№	Наименование тем и содержание
1-й день	<p>Тема 1 Ознакомление с торговым предприятием. Организация охраны труда в торговом предприятии</p> <p><i>Тема 1. Ознакомление с магазином</i></p> <p>Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых товаров, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с порядком открытия и закрытия магазина, сдача магазина на охрану, хранения пломбира и ключей.</p> <p>Ознакомление с обязанностями работников магазина, в том числе по сохранению товароматериальных ценностей и денежных средств. Изучение видов материальной ответственности работников магазина. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии продавца (кассира) различных разрядов.</p> <p>Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия. Изучение правил торговли.</p> <p>Оценка соответствия помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями.</p> <p>Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с Правилами продажи (1, п.19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной, регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной.</p>
2-й день	<p>Тема 2 Приемка товаров по количеству и качеству</p> <p>Ознакомление с реквизитами товаросопроводительных документов (накладных, заборочных листов, отвесов и т.п.).</p> <p>Проверка соответствия ассортимента и количества поступивших товаров данным, указанным в товаросопроводительных документах (ТСД) путем взвешивания или обмера, или пересчета (для штучных или фасованных товаров).</p> <p>Проверка соответствия данных, указанных в ТСД и на маркировке (для упакованных и маркированных товаров).</p> <p>Размещение товаров на временное хранение до выкладки их в торговом зале или рабочее место продавца.</p> <p>Участие в оформлении актов на недостачу товаров.</p> <p>Ознакомление с реквизитами ТСД по качеству (удостоверениями о качестве, сертификатами или декларациями о соответствии, санитарно-эпидемиологическими заключениями и т.п.).</p> <p>Осмотр внешнего вида тары, упаковочных, перевязочных или укупорочных материалов. Отбраковка товаров с нарушенной упаковкой.</p> <p>Оценка качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, консистенции, свежести и др.) в неповрежденной и поврежденной упаковке (отдельно). Проверка соответствия градаций качества (сорту, классу качества, номера, марке и т.п.) данным, указанным в ТСД и на маркировке. Участие в составлении актов на недоброкачественные товары.</p> <p>Проверка сроков годности (или хранения) поступивших товаров. Отказ от приемки товаров с просроченными сроками годности.</p>

3-й день	<p>Тема 3. Размещение товаров</p> <p>Размещение товаров на хранение в складе магазина. Ознакомление с правилами и способами размещения в складе. Определение высоты размещения, наличия проходов, расстояний от стен и охлаждающих приборов.</p> <p>Размещение товаров на рабочем месте продавца.</p> <p>Ознакомление с выкладкой товаров в торговом зале магазина самообслуживания и на прилавках при традиционной форме обслуживания.</p>
	<p>Тема 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники, весоизмерительного оборудования, фасовочного оборудования</p>
4-й -5-й день	<p>Подготовка ККТ к работе</p> <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> <p>Работа на ККТ</p> <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> <p>Завершение работы на ККТ</p> <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> <p>Ознакомление с весоизмерительным оборудованием в магазине. Составление перечня этого оборудования.</p> <p>Проверка наличия на весах поверочных клейм и определение по ним и свидетельствам о поверке межповерочного оборудования.</p> <p>Подготовка весоизмерительного оборудования к работе.</p> <p>Проверка правильности показаний весов.</p> <p>Взвешивание реализуемых товаров.</p> <p>Проверка достоверности информации на фасованных товарах путем перевешивания не менее 10 штучных экземпляров.</p> <p>Ознакомление с фасовочным оборудованием в магазине и составление перечня такого оборудования. Ознакомление с правилами его эксплуатации по эксплуатационным документам.</p> <p>Проверка правильности работы фасовочного оборудования.</p> <p>Осуществление работы на фасовочном оборудовании. Маркирование фасованных товаров.</p> <p>Проверка правильности взвешивания и фасования товаров на поверенных весах.</p>
	<p>Систематизация и оформление отчета</p> <p>Подведение итогов по работе предприятия. Сделать выводы по работе предприятия при проведении приемки товаров по качеству и количеству.</p> <p>Оформление отчета и презентации. Подготовить и сдать отчет по практике</p>
6-й день	



«01» июня 2020 год

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика торгового предприятия.
2. Порядок проведения приемки товаров по качеству и количеству.
3. Размещение товаров в торговом предприятии.
4. Эксплуатация торгово-технологического оборудования (ККМ, весоизмерительное оборудование).
5. Выводы и заключения.
6. Список использованных источников.

Отчёт

1. Характеристика торгового предприятия в ИП Матюшенков И. В.

Индивидуальное предпринимательство Матюшенков И.В. было основано 21 июня 2019 года. ИП Матюшенков И.В. имеет следующий режим работы:

Понедельник — Воскресенье с 9 до 21 часов. Без перерыва на обед.

Покупательский поток на неделе активен с 13:00 до 15:00 днем и с 18:00 до 20:00 вечером; в предпраздничные дни с 11:00 до 17:30.

Штат работников состоит из 6 человек: директор, бухгалтер, 4 продавца — кассира.

Продавцы работают, два через два. В случае, если один из продавцов в отпуске или заболел, то график меняется по согласованию заведующего.

ИП Матюшенков И.В. расположен в здании жилого дома. Территория прилегающая к магазину заасфальтирована и содержится в чистоте. Также у входа имеется устройство (звонок) предназначенный для людей с ограниченной возможностью передвижения (для инвалидов).

ИП Матюшенков И.В. имеет вывеску на русском языке, которая включается в вечернее время. На двери магазина имеется информация с указанием организационно-правовой формы, часов работы и юридического адреса.

Внутреннее устройство магазина отвечает санитарно-техническим требованиям, т.к. все здание обеспечено системой центрального отопления, водопроводом, канализацией, горячим водоснабжением, также имеется кондиционер, что облегчает не только работу продавцам в жаркие или холодные дни, а также создает комфортную атмосферу покупателям при выборе товара, существует система противопожарной защиты, охранная и пожарная сигнализация.

ИП Матюшенков И.В. имеет 4 группы помещений: торговое помещение (торговый зал), помещение для хранения и подготовки товаров к продаже административное помещение (кабинет заведующей) и вспомогательное помещение (для хранения упаковочных материалов).

Все торгово-техническое оборудование, используемое в магазине, соответствует экономическим, эргономическим, техническим, санитарно-гигиеническим

требованиям. Оборудование рассчитано на открытую выкладку и самостоятельный отбор товаров самими покупателями.

Имеется следующее оборудование: стеклянные витрины, прилавки, стеллажи, полки, торговое холодильное оборудование.

При формировании ассортимента товаров предприятие учитывает уровень доходов покупателей и предлагает товары в трех ценовых категориях:

- 1) невысокие цены;
- 2) средние цены;
- 3) высокие цены на высококачественные товары.

По коэффициенту глубины ассортимента видно, что ассортимент в магазине неглубокий, что определено небольшими торговыми площадями, а широта ассортимента определяется количеством групп товаров, предлагаемых торговым предприятием. Она зависит от ассортиментного профиля магазина. Профиль ИП Матюшенков И.В. — только самые необходимые товарные группы, представленные ограниченным ассортиментом. Таким образом, ассортимент товаров на исследуемом предприятии не широкий и не глубокий, т.к. это обусловлено (как уже говорилось выше) наличием небольшой торговой площади и назначением розничного торгового предприятия.

Продажа товаров в магазине осуществляется методом через прилавков.

Закупка товаров — составная часть коммерческой деятельности торговой организации, включающая в себя:

- 1) Изучение и прогнозирования покупательского спроса;
- 2) Выявление источников поступления товара и выбор поставщиков товаров;
- 3) Организацию хозяйственных связей с поставщиками товаров, включая разработку и заключение договоров поставки.

2. Порядок проведения приемки товаров по качеству и количеству

Товары в магазине ИП Матюшенков И.В. принимаются по накладной согласно количества и качества.

Товары принимаются по количеству в том случае, если они поступили в неповрежденной таре или упаковке. Работники магазина хорошо знают правила

приемки, руководствуясь инструкциями о порядке приемки по количеству (П-6) и по качеству (П-7). Если товар оказывается недоброкачественным, то руководство магазина сообщает об этом поставщику и он заменяет товар.

В ИП Матюшенков И.В. все товары поступают централизованным методом.

При централизованном методе доставка товаров объектам розничной торговли производится транспортом поставщика по предварительно разработанным маршрутам и графикам завоза.

Приемка продовольственных товаров в магазине ИП Матюшенков И.В. производится материально-ответственными лицами. В приемке товаров участвуют продавцы.

Приемку товаров осуществляет от поставщиков, доставляемых в магазин автомобильным транспортом по сопроводительным документам: товарно-транспортным накладным, счет-фактуре, накладным, копиям чека.

Приемка начинается с проверки сопроводительных документов, подтверждающих, что товары доставлены согласно договорам по назначению, т.е. именно в ИП Матюшенков И.В.

3.Размещение товаров в торговом предприятии

В ИП Матюшенков И.В. используется товарная выкладка вертикальным и горизонтальным способом. Вертикальная выкладка обеспечивает хорошую обзорность товаров, что позволяет покупателям быстро ориентироваться в ассортименте и совершать покупку. При горизонтальном способе определенный товар занимает одну или две полки, которые находятся в поле зрения покупателей.

Также немало важно правильно и грамотно расставить ценники. Ценник должен хорошо читаться, его расположение не должно вызывать сомнения относительно того, к какому товару он относится. При этом необходимо, чтобы размер ценника соответствовал габаритам товара и не закрывал его.

4.Эксплуатация торгово-технологического оборудования (ККМ, весоизмерительное оборудование)

В ИП Матюшенков И.В. торговое оборудование и контрольно-кассовые машины

в процессе эксплуатации подвергаются физическому износу. Для поддержания его в пригодном для эксплуатации состоянии осуществляется целый ряд организационно-технических мероприятий.

Обеспечение бесперебойной работы оборудования и кассовых машин в период расчетного срока службы достигается организацией правильной его эксплуатации и технического обслуживания. В эксплуатационную документацию входят: руководство по эксплуатации, включающее техническое описание; инструкция по эксплуатации, инструкция по техническому обслуживанию; формуляр, в котором дана техническая характеристика изделий и перечислен комплект поставляемых с изделием запасных частей и инструментов. В комплект поставляемой с оборудованием документации входят также инструкция по технике безопасности и памятка по обслуживанию. До начала смены работник обязан принять оборудование от предыдущей смены и убедиться в его исправности.

В случае неисправности оборудования в ИП Матюшенков И.В. продавец сообщает об этом руководителю организации для установления причин поломки и принятия мер по их устранению.

Работать на неисправном оборудовании категорически запрещается. Лица, обслуживающие оборудование, должны быть обязательно обучены правилам его эксплуатации и правилам техники безопасности.

В ИП Матюшенков И.В. присутствуют электронные торговые весы. В процессе эксплуатации весов в ИП Матюшенков И.В. проводятся регулярные профилактические осмотры, межремонтное техническое обслуживание и соответствующие ремонтные работы. Все виды технического обслуживания, осмотры и мелкий ремонт проводятся на месте эксплуатации весов. Сложные виды ремонта, относящиеся к средним и капитальным, проводятся в мастерских. Большое значение для увеличения срока эксплуатации имеет регулярное ежедневное техническое обслуживание весов перед началом работы. Перед началом работы на весах работники ИП Матюшенков И.В. выполняют следующее:

- проводят внешний осмотр;
- проверяют горизонтальность установки весов;
- подключают к электрической сети и включают весы;
- просматривают режим тестирования индикаторов;
- проверяют работу клавиатуры;
- проверяют работоспособность устройства компенсации тары;
- проверяют работоспособность сигнализации о перегрузке;
- вводят в память весов информацию, необходимую для работы.

В конце рабочей смены продавцы проводят необходимую санитарную обработку грузоприемного устройства. Снимают грузоприемную платформу с весов и промывают водой с добавлением 0,5% моющего средства типа «Лотос», «Астра» наружную поверхность.

Межремонтный профилактический технический осмотр весов проводится механиком, работающим в данной организации ИП Матюшенков И.В. Такой осмотр проводится не реже одного раза в два месяца, при этом проверяется качество работы весов и выполнение метрологических требований: чувствительность, погрешности взвешивания, независимость показаний от положения груза на платформе, непостоянство показаний ненагруженных весов и определение ошибки показаний при расчете стоимости.

Малый ремонт весоизмерительного оборудования в ИП Матюшенков И.В. проводится один раз в год на месте установки весов. В объем малого ремонта входит: технический осмотр, замена неисправных деталей, регулировка и калибровка весов, подготовка к ежегодной метрологической поверке и клеймению весов государственным поверителем.

В ИП Матюшенков И.В. средний и капитальный ремонты обычно проводятся ремонтными организациями, где производится замена вышедших из строя деталей и узлов, техническое обслуживание оставшихся и обязательная метрологическая поверка и клеймение весов после ремонта.

5. Выводы и заключения

О работе в ИП Матюшенков И.В. Можно сделать следующие выводы: работа

на данном предприятии эффективна, имеет много постоянных клиентов (жителей окрестных домов) и постоянную прибыль. Персонал в ИП Матюшенков И.В. опытный, не конфликтный, трудолюбивый. Все распоряжения выполняются в срок и качественно.

Покупателей привлекает высокая скорость обслуживания и сниженные цены. Главной целью торговли является удовлетворение или, по меньшей мере, стремление к наиболее полному удовлетворению многообразных нужд, потребностей и запросов человека.

Цель коммерческой деятельности розничного торгового предприятия - получение прибыли.

В результате прохождения практики был проведен анализ деятельности торгового предприятия ИП Матюшенков И.В. приобретены практические навыки работы по специальности.

6.Список использованных источников

1. https://zachestnyibiznes.ru/company/ip/319673300022517_670501025134_MATYUShENKOV-IGORY-VALERYEVICH [Характеристика ИП Матюшенков И. В.]
2. <https://lektsii.org/6-100167.html> [Правила эксплуатации электронных весов]
3. https://vuzlit.ru/213910/organizatsiya_priemki_tovarov [Приёмка товаров в ИП Матюшенков И. В.]
4. https://www.opt-union.ru/company.php?comp=1690785&type=i_store [Размещение товаров в ИП Матюшенков И. В.]
5. <https://www.rusprofile.ru/ip/319673300022517> [Официальный сайт ИП Матюшенков И. В.]

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

Во время прохождения практики Леванова Алёна выполнила указанные в индивидуальном задании виды работ в соответствии с графиком в полном объеме без замечаний со стороны руководителя. Она проявила себя как ответственная, самостоятельная и дисциплинированная практиканта. В процессе работы она стремилась показать себя, как обученный и квалифицированный специалист. Она хорошо освоила торговое-технологическое оборудование. Хорошо освоила приёмку товаров по количеству и качеству. На отлично ознакомилась с размещением товаров на хранение в складе магазина. При решении сложных вопросов проявляла самостоятельность и оперативность. Старательна в выполнении распоряжений руководства. Обладает организаторскими способностями. Отличается способностью анализировать факты, собирать необходимую информацию и на основании этого принимать взвешенные решения.



Руководитель практики
от организации


(подпись)

(Матюшенков И. В.)
(расшифровка подписи)

Заключение руководителя практики от образовательной организации и оценка результатов практики

Студентка группы ТВ-21 Леванова Алена Дмитриевна проходила учебную практику ПМ.01 Управление ассортиментом товаров в торговой организации ИП Матюшенков И.В.

Студентка подробно описала деятельность организации. Во время прохождения практики студентка ознакомилась с охраной труда, с размещением товаров, размещением технологического оборудования, также с эксплуатацией контрольно-кассовой техники, весоизмерительного оборудования, фасовочного оборудования, с правилами его эксплуатации по эксплуатационным документам.

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
Шойдина С.Г. Шойдина