

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
(характеристика профессиональной деятельности обучающегося
во время практики)

1. Фамилия, Имя, Отчество обучающегося Леванова Алёна Дмитриевна, группа ТВ-31
2. Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
3. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес АО «Тандер» магазин «Магнит», Смоленская область, Духовщинский район, посёлок Озёрный, ул. Кольцевая, 14
4. Время проведения практики с «22» декабря 2020 г. по «28» декабря 2020 г.
5. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)	Качество выполнения работ (оценка)
Тема 1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп	6	5
Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров	6	5
Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров	6	5
Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров	6	5
Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров	6	5
Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров	6	5
Итого часов	36	

«28» декабря 2020г.

Руководители практики

 /Я.В.Фокина/

 /М.В.Артамонова/

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

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

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на III курсе по специальности СПО
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Группа ТВ-31

код и наименование специальности

успешно прошла производственную практику

ПШ.02.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «22» декабря 2020 г. по «28» декабря 2020г.

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Тема 1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп	6
Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров	6
Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров	6
Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров	6
Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров	6
Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров	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

АО «Тандер» магазин «Магнит»

Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность ФИО

Директор АО «Тандер» магазин «Магнит»
Артамонова Марина Васильевна

МП

Подпись

Руководитель практики от филиала

Должность ФИО

Преподаватель

Подпись

Фокина Яна Викторовна

Дата «28» Декабря 2020г.



СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Руководитель практики от образовательной организации:

Ф.И.О.: Фокина Яна Викторовна
(Фамилия, Имя и Отчество)

Должность: преподаватель

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Артамонова Марина Васильевна
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Директор

Базовое предприятие (название организации)

АО «Тандер» магазин «Магнит»
(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) Смоленская область, Духовщинский район, посёлок
Озёрный, ул. Кольцевая, 14.

Период прохождения практики
с «22» декабря 2020г. по «28» декабря 2020г.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Артамонова Марина Васильевна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись _____  _____ Дата 22.12.2020г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись _____  _____ Дата 22.12.2020г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____


ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

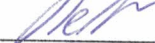
Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получила

Леванова Алёна Дмитриевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись _____  _____ Дата 22.12.2020г.

Подпись _____  _____ Дата 22.12.2020г.

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

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

производственной практики ПП.02.01

ПП.02.01. Производственная практика

Профессиональный модуль

ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Обучающийся 3 курса

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Группа ТВ-31

Фамилия Леванова

Имя Алёна

Отчество Дмитриевна

Время проведения практики

с «22» декабря 2020 г. по «28» декабря 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№	Наименование тем и содержание
<i>Тема 1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп</i>	
1	- Осуществление идентификации продовольственных товаров однородных групп по качеству (квалиметрическая идентификация).
2	- Ознакомление с правилами проведения компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке. Установление соответствия указанных на маркировке сведений об ассортиментной принадлежности и компонентном составе.
3	- Проведение категорийной идентификации товаров на соответствие данных на маркировке и фактической градации качества товара.
4	- Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев.
5	- Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке продовольственных товаров.
6	- Проверка маркировки продовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.
<i>Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров</i>	
7	- Осуществление идентификации непродовольственных товаров однородных групп по качеству.
8	- Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке.
9	- Ознакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров.
10	- Проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров.
11	- Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев.
12	- Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров. Проверка маркировки непродовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.
<i>Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров</i>	
13	- Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.
14	- Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества продовольственных товаров.
15	- Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).
16	- Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.). Выявление пересортицы товаров, причин её возникновения и последствий. Участие в уценке товаров при снижении градаций качества.
17	- Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.
18	- Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.
<i>Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров</i>	

19	- Проведение оценки качества непродовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.
20	- Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества продовольственных товаров.
21	- Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).
22	- Определение градаций качества (товарных сортов, классов сложности и др.). Выявление пересортицы товаров, причин её возникновения и последствий. Участие в оценке товаров при снижении градаций качества.
23	- Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.
24	- Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.

Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров

25	- Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.
26	- Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.
27	- Участие в приемочной экспертизе продовольственных товаров по количеству и качеству.
28	- Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения.
29	- Участие в составлении констатирующей части акта экспертизы (по возможности).
30	- Ознакомление с заключениями экспертов.

Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров

31	- Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.
32	- Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.
33	- Участие в приемочной экспертизе непродовольственных товаров по количеству и качеству.
34	- Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения.
35	- Участие в составлении констатирующей части акта экспертизы (по возможности).
36	- Ознакомление с заключениями экспертов.



М.П.
(печать организации)

«22» декабря 2020 год







Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ознакомлен:

студент _____

(подпись)

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
22.12.2020	<p>Изучила ассортиментный перечень товаров торговой организации. Осуществила идентификацию продовольственных товаров однородных групп по качеству (квалиметрическая идентификация).</p> <p>Ознакомилась с правилами проведения компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке.</p> <p>Проверила маркировку продовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>	
23.12.2020	<p>Осуществила идентификацию непродовольственных товаров однородных групп по качеству.</p> <p>Провела категориальную идентификацию на соответствие данных в маркировке и фактических градаций качества товаров.</p> <p>Проверила маркировку непродовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>	
24.12.2020	<p>Провела оценку качества (выборочного) продовольственного товаров. Выбрала номенклатуру показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Определила органолептические и простейшие физико-химические показатели качества продовольственных товаров. Установила соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).</p> <p>Диагностировала дефекты товаров.</p> <p>Изучила способы предупреждения или устранения дефектов.</p>	
25.12.2020	<p>Провела оценку качества (выборочных) непродовольственных товаров. Выбрала номенклатуру показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Определила органолептические и простейшие физико-химические показатели качества непродовольственных товаров. Установила соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).</p> <p>Диагностировала дефекты товаров.</p> <p>Изучила способы предупреждения или устранения дефектов.</p>	
26.12.2020	<p>Ознакомилась с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций</p> <p>Изучила нормативные документы, по которым осуществляется товароведная экспертиза продовольственных товаров</p>	
27.12.2020	<p>Ознакомилась с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций</p> <p>Изучила нормативные документы, по которым осуществляется товароведная экспертиза непродовольственных товаров</p>	

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 производственной практике

ПП.02.01 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Обучающийся  / Леванова Алёна Дмитриевна /
подпись фамилия, имя, отчество

Группа ТВ – 31

Руководитель практики от организации

Директор

должность

подпись

 / Артамонова Марина Васильевна /
фамилия, имя, отчество

фамилия, имя, отчество

«28» декабря 2020г.

Руководитель практики от университета

Преподаватель

должность

подпись

 / Фокина Я.В. /
фамилия, имя, отчество

фамилия, имя, отчество

«28» декабря 2020г.

Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика торгового предприятия по ассортиментной принадлежности и товарной специализации
2. Идентификация товаров продовольственных и непродовольственных по ассортиментной принадлежности
3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных и/или непродовольственных товаров
4. Организация и проведение товарной экспертизы продовольственных и/или непродовольственных товаров
5. Выводы и заключения

1. Характеристика торгового предприятия по ассортиментной принадлежности и товарной специализации

Производственную практику проходила в торговой организации АО «Тандер» магазин «Магнит» по адресу: Смоленская область, Духовщинский район, посёлок Озёрный, ул. Кольцевая, 14. Организационно-правовая форма – АО «Тандер» магазин «Магнит», Акционерное Общество.

Режим работы с 09:00 до 21:00, без выходных.

Методом продажи в АО «Тандер» магазин «Магнит» является самообслуживание, это значит функции работников торгового зала сводятся в основном к консультированию покупателей, выкладке товаров и контролю за их сохранностью. Покупатели самостоятельно отбирают товары, укладывают их в инвентарную корзину и доставляют к расчетно-кассовому узлу. Кассир узла магазина «Магнит» проводит расчет с покупателем, вручает ему кассовый чек, служащий подтверждением оплаты товаров и в случае необходимости основанием для их обмена.

Основная деятельность АО «Тандер» магазин «Магнит» – реализация широкого ассортимента продовольственных товаров.

Деятельность магазина считается торгово-закупочной, товары закупаются оптом для реализации в розничную торговлю.

Данный магазин со смешанным ассортиментом товаров – он реализует отдельные виды продовольственных и непродовольственных товаров.

Руководитель предприятия АО «Тандер» магазин «Магнит» провел инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Порядок открытия и закрытия магазина «Магнит»: открытие магазина осуществляется материально-ответственным лицом в 09:00. Открытие магазина не уполномоченными на это работниками данного предприятия запрещается, при закрытии магазина по окончании работы обслуживаются все покупатели, находящиеся в торговом зале.

Сотрудники магазина «Магнит» являются материально ответственными лицами, они могут отвечать только за тот ущерб, который причинен его действиями, так же с каждым сотрудником заключен трудовой договор. Изучила нормативные документы по требованиям качества услуги розничной торговли. С каждым сотрудником заключается трудовой договор, подписывается должностная инструкция, проводится вводный инструктаж по технике безопасности, охране труда.

В АО «Тандер» магазин «Магнит» есть все основные группы помещений: подсобные, кладовые для хранения товаров, помещения для приемки товаров, помещение для подготовки товара к продаже.

АО «Тандер» магазин «Магнит» используется линейный тип технологической планировки, который является наиболее рациональной для продажи товаров по принципу самообслуживания.

Общее руководство магазином осуществляет директор, он же руководит планово-экономической работой, занимается подбором кадров и организует повышение их квалификации, обеспечивает охрану труда, технику безопасности и пожарную безопасность. Ему же подчинены службы, занимающиеся вопросами труда и заработной платы, бухгалтерского учета и финансов.

В магазине «Магнит» расположен уголок потребителя, где находится Книга отзывов и предложений, лицензия, основные Федеральные законы.

Все ценники АО «Тандер» магазин «Магнит» оформлены четко и правильно.

Правила продажи в данном магазине были разработаны в соответствии с Законом «О защите прав потребителей». Ими регулируются отношения между покупателями и продавцами при продаже отдельных видов товаров (продовольственных и непродовольственных).

Ассортимент магазина разнообразный по ценовым категориям, поэтому магазин предлагает низкие цены на товары повседневного спроса.

В магазине «Магнит» присутствуют такие торговые марки кофе, как NESCAFE, JACOBS MONARCH, GOLD, JARDIN, FRESCO, PLATINUM, MacCoffee, EGOISTE, АРАБИКА, ЧЁРНАЯ КАРТА, МОЯ ЦЕНА – КОФЕ, TCHIBO, Суаре и т.д.

В магазине «Магнит» я выявила лидеров по продаже, они распределились следующим образом: самую большую долю занял NESCAFE – 40%, на втором месте JACOBS MONARCH – 25%, на третьем месте PLATINUM – 13%, (Рисунок 1).

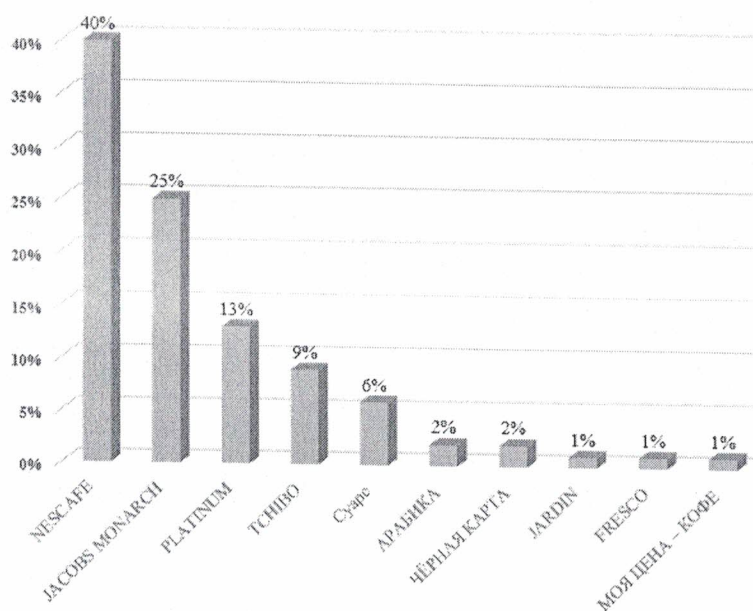


Рисунок 1 - Наиболее покупательная марка кофе

Соответственно можно предположить, что лидерами кофе в магазине «Магнит» на данный момент являются зарубежные производители. Но наибольшую долю рынка занимает именно Nescafe.

Подробно изучив разнообразие ассортимента магазина «Магнит», можно сделать вывод, что он, во-первых, является торговым. Во-вторых, магазин «Магнит» больше подходит клиентам, пришедшим исключительно за продовольственными товарами, так как ассортимент продуктов достаточно обширен и актуален, так как в магазине «Магнит» ассортимент бытовой химии и непродовольственных товаров не велик.

Ассортимент магазина «Магнит» является сложным, т.к. он в большинстве имеет виды товаров, разделяющиеся более тремя товарными позициями и имеющие более 3 торговых марок. Например, магазин «Магнит» имеет более 7 наименований молока, которое классифицируется по проценту жирности, по составу, по виду тепловой обработки и т.д. Также ассортимент является оптимальным, так как имеет действительный набор товаров.

Большинство товаров пользуется устойчивым спросом у покупателей. Большим спросом пользуется молочная продукция и бакалейные товары. При наблюдении я выявила, что в основном покупатель выбирает по ценовой категории товар.

В магазине так же представлены товары сопутствующего ассортимента, например: стиральные порошки, спички, мыло, шампуни и т.д.

Основные направления в области формирования ассортимента магазина «Магнит» - это разработка и установление в определенном порядке номенклатуры товаров, которая образует необходимую совокупность для торговли.

С этой целью проводится изучение покупательского спроса, выявляются те востребованные товары, которые не представлены в ассортименте.

Подводя итоги, можно сказать, что ассортимент магазина «Магнит» полностью удовлетворяет покупателей, которые живут не далеко от магазина и которые приходят в него за товарами каждодневного спроса, магазин всегда имеет много покупателей.

2. Идентификация товаров продовольственных и непродовольственных по ассортиментной принадлежности

В АО «Тандер» магазине «Магнит» я проводила идентификацию продовольственных товаров, а именно сублимированного кофе:

Образец №1 сублимированный кофе «FRESCO», производитель ООО «СЛАВКОФЕ»;

Образец №2 сублимированный кофе «PLATINUM», производитель ООО «Штраус»;

Образец №3 сублимированный кофе «JACOBS MONARCH», производитель ООО «ЯКОБС ДАУ ЭГБЕРТС РУС».

Я провела идентификацию маркировки в соответствии с требованиями ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» пункт 4.15, результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты анализа маркировки кофе

Требования ГОСТ Р 51074-2003	Фактические данные		
	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
наименование продукта	Кофе «FRESCO COFFEE»	Кофе «PLATINUM»	Кофе «JACOBS MONARCH»
наименование и местонахождение изготовителя	ООО «СЛАВКОФЕ», Россия, г. Москва, г. Щербинка, ул. Восточная, д. 15	ООО «Штраус», Россия, Владимирская обл., Александровский район, г. Струнино, ул. Толстого, д.2а	ООО «ЯКОБС ДАУ ЭГБЕРТС РУС», Россия, Ленинградская обл., Ломоносовский м.р-н, Виллозское
масса нетто	100г	95г	95г
товарный знак изготовителя	присутствует	присутствует	присутствует
способ приготовления или рекомендации по использованию	Положите в чашку 1-2 чайные ложки кофе, залейте кипячёной водой 96-98 ⁰ С и перемешайте	Положите в чашку 1-2 чайные ложки кофе, залейте горячей, но не кипящей водой. Сахар, молоко или сливки добавьте по вкусу	Положите в чашку 1-2 чайные ложки JACOBS MONARCH. Добавьте горячую, но не кипящую воду
сорт (при наличии)	100% арабика	отсутствует	отсутствует
дата изготовления и дата упаковывания	19.09.2019	02.11.19	23.04.19
срок хранения	24 месяца с даты изготовления	02.11.21	23.04.21
условия хранения	Хранить кофе в плотно закрытой банке при температуре не выше 20 ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить кофе в плотно закрытой банке при температуре не выше 27 ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить в сухом прохладном месте. После вскрытия хранить кофе в плотно закрытой упаковке в сухом прохладном месте
обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен продукт	ТУ 9198-005-71330600	отсутствует	ГОСТ 32776-2014
информация о вакуумной упаковке	отсутствует	отсутствует	отсутствует
информация о подтверждении соответствия	ЕАС	ЕАС	ЕАС
штрих-код	4630007982786	4620007590951	4607001770350

Информация на упаковках данных образцов кофе содержит все необходимые сведения, только у кофе «PLATINUM» отсутствует документ в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт, поэтому кофе «PLATINUM» не соответствует ГОСТу Р 51074-2003. Указанная на упаковках информация является четкой и точной. Также информация указана на нескольких языках четким, легко читаемым текстом. Вес соответствует указанному на маркировке потребительской упаковке.

При органолептической оценки качества растворимого кофе я использовала ГОСТ 32776-2014 «Кофе растворимый. Общие технические условия», пункт 5.12. Образцы растворимого сублимированного кофе осматривались по показателям: внешний вид, цвет, вкус, аромат.

Полученные результаты сравнили на соответствия ГОСТа 32776-2014 «Кофе растворимый. Общие технические условия». Результат проведения оценки качества представлены в таблицах 2.

Таблица 2 - Результат органолептической оценки образцов кофе растворимого сублимированного «FRESCO», «PLATINUM», «JACOBS MONARCH»

Показатели	Характеристика согласно ГОСТа 32776-2014	Образец №1 кофе «FRESCO»	Образец №2 кофе «PLATINUM»	Образец №3 кофе «JACOBS MONARCH»
Внешний вид	Частицы плотной структуры различных форм и размеров с гладкой или слегка шероховатой поверхностью	Частицы плотной структуры различных форм и размеров с гладкой и слегка шероховатой поверхностью, внешний вид гранул соответствует данному виду кофе, но слегка отличается от следующих двух образцов, так как гранулы значительно большего размера	Частицы плотной структуры различных форм и размеров с гладкой и слегка шероховатой поверхностью, внешний вид гранул соответствует данному виду кофе, гранулы среднего размера	Частицы плотной структуры различных форм и размеров с гладкой и слегка шероховатой поверхностью, внешний вид гранул соответствует данному виду кофе, гранулы среднего размера
Цвет	От светло - до коричневого, однородный по интенсивности	Светло-коричневый, однородный интенсивности окраской	Светло-коричневый, однородный интенсивности окраской	Светло-коричневый, однородный интенсивности окраской
Вкус	Выраженный, с различными оттенками, данному продукту	Вкус напитка выраженный, слегка горьковатый, свойственный данному продукту.	Вкус напитка выраженный, слегка горьковатый свойственный данному продукту. Очень вкусный.	Вкус напитка достаточно полный, слегка горьковатый, свойственный данному продукту.
Аромат	Ярко выраженный, свойственный данному продукту	Аромат ярко выраженный, приятный, терпкий, с легким оттенком горького шоколада, приятное послевкусие.	Аромат ярко выраженный, приятный, приятное послевкусие.	Аромат ярко выраженный, приятный, с легким оттенком карамели, приятное послевкусие.

Согласно данным таблицам 2 данные образцы по всем показателям соответствует ГОСТ 32776-2014 «Кофе растворимый. Общие технические условия». Данные образцы имеют хорошую растворяемость в горячей воде, интенсивный цвет, ярко выраженный аромат.

Таким образом, все образцы растворимого кофе при оценке качества соответствуют по таким показателям как внешний вид, аромат, цвет, вкус нормативному документу ГОСТ 32776-2014 и могут быть реализованы в данной торговой организации без ограничений.

Далее я провела идентификацию маркировки непродовольственных товаров трех образцов, а именно:

Образец №1 - крем для рук увлажняющий «NIVEA» производитель ООО «Байерсдорф»;

Образец №2 - крем для рук питательный «Бархатные ручки», изготовитель ООО «Юнилевер Русь»,

Образец №3 - крем детский увлажняющий, изготовитель ОАО Парфюмерно-косметическая компания «Весна».

Я провела идентификацию маркировки в соответствии с требованиями ГОСТ 32117-2013 «Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования», результаты представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Результаты анализа маркировки крема

Требования ГОСТ 32117-2013	Фактические данные		
	Образец № 1 Крем для рук «NIVEA»	Образец № 2 крем для рук питательный «Бархатные ручки»	Образец № 3 крем косметический детский с «Д-пантенолом»
Товарный знак	присутствует	присутствует	присутствует
Наименование и адрес предприятия изготовителя	ООО «Байерсдорф», Россия, г. Москва, ул. Шаболовка, д.14,корп. 2	ООО «Юнилевер Русь», Россия, г. Москва, ул. Сергея Макеева,13	ОАО Парфюмерно-косметическая компания «Весна», Россия, г. Самара, ул. Неверова, 33
Наименование продукта	NIVEA комплексный крем для рук	Бархатные ручки питательный крем для рук	Крем косметический детский с «Д-пантенолом» гипоаллергенно
Состав	присутствует	присутствует	присутствует
Масса нетто	75 мл	72 мл	45 мл
Годен до	23.05.21	27.07.22	28.01.23
Информация о соответствии стандарту	присутствует	присутствует	присутствует
Потребительская информация	Интенсивно смягчает кожу рук, ухаживает за ногтями и смягчает кутикулу.	Применение: нанесите на чистую сухую кожу, легкими массирующими движениями.	Применение: нанести крем на чистую кожу ребёнка и помассировать
Информация о соответствии стандарту	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует

Информация на упаковках данных образцов крема показала, что на упаковках товаров отсутствует информация о нормативном документе, на основании которого они были изготовлены, это означает, что крема не соответствуют ГОСТу 32117-2013 «Продукция парфюмерно-косметическая. Информация для потребителя. Общие требования».

Оценка качества косметических товаров органолептическим методом

Для проведения оценки качества косметических товаров был взят ГОСТ Р 52343-2005. Результат проведения оценки качества представлены в таблицах 4.

Таблица 4. Оценка качества данных образцов крема

Наименование показателей	Характеристика по ГОСТУ Р 52343-2005	Образец № 1 Крем для рук «NIVEA»	Образец № 2 крем для рук питательный «Бархатные ручки»	Образец № 3 крем косметический детский с	Образец № 1 Крем для рук «NIVEA»
Внешний вид	Однородно окрашенная масса, не содержащая посторонних примесей	Однородно окрашенная масса, не содержащая посторонних примесей	Однородно окрашенная масса, не содержащая посторонних примесей	Однородно окрашенная масса, не содержащая посторонних примесей	Соответствует
Цвет	Свойственный цвету данного крема для рук	Свойственный цвету данного крема для рук	Свойственный цвету данного крема для рук	Свойственный цвету данного крема для рук	Соответствует
Запах	Свойственный запаху данного крема для рук	Свойственный запаху данного крема для рук	Свойственный запаху данного крема для рук	Свойственный запаху данного крема для рук	Соответствует

Согласно таблице 4 данные образцы по всем показателям соответствует ГОСТу Р 52343-2005 года и подлежат реализации потребителям в АО «Тандер» магазине «Магнит».

Так же я принимала участие в приёмке товаров, а именно кофе. 24 декабря в магазин «Магнит» поступило кофе. В магазин «Магнит» были предоставлены сопроводительные документы: товарная накладная, сертификат качества, товарно-транспортная накладная, счёт-фактура. По товарно-транспортной накладной № 5, от поставщика «Завод кофе» в магазин «Магнит» прибыло: 3 упаковки по 6 шт. кофе FRESCO, 2 упаковки по 6 шт. кофе PLATINUM, 3 упаковки по 4 шт. кофе JACOBS MONARCH, 20 шт. кофе NESCAFE, 10 шт. кофе ЧЁРНАЯ КАРТА, 3 упаковки по 5 шт. кофе MacCoffee, 8 шт. кофе Jardin и 30 шт. кофе МОЯ ЦЕНА. Для начала мы ознакомились с сопроводительными документами и проверили их правильность оформления. Потом я проверила соответствия наименования товаров и маркировки данным в сопроводительных документах. Затем я проверила количества кофе, состояния упаковки, массу и соответствия цен указанных в сопроводительных документах, всё соответствовало. Потом я оформляла документы, ставила свою роспись, печать и производила вскрытие упаковки.

3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных и/или непродовольственных товаров

В период прохождения практики ознакомилась с возможными дефектами и болезнями хлеба и их причины возникновения:

Дефекты внешнего вида - неправильная форма хлеба, трещины, надрывы на корке, горелая или бледная корка, отсутствие глянца на ней. Трещины и надрывы на корке образуются при недостаточной расстойке хлеба, при слишком большой температуре или отсутствии пара в печи.

Горелая или бледная корка образуется от температуры в печи в процессе выпечки хлеба.

Дефекты мякиша - непромес, отставание корки от мякиша, закал, крошливость, неравномерная пористость и непропеченность мякиша.

Непромес - участки мякиша, содержащие муку, кусочки соли или корки.

Отставание корки от мякиша возникает от невыбродившего теста, а в печи высокая температура, и при слишком тесной посадке в печи.

Закал - это беспористый, влажный слой мякиша у нижней или боковой корки, который образуется от повышенного содержания воды в тесте и нарушении температуры при выпечке хлеба.

Крошливость мякиша появляется при длительном хранении выпеченного хлеба.

Неравномерная пористость бывает в хлебе при недостаточной проминке теста во время брожения. Непропеченный мякиш (неэластичный) образуется из-за плохого качества муки, излишка воды в тесте. Дефекты вкуса - излишне пресный, кислый, соленый, горький - возникают при нарушении рецептуры.

Посторонние запахи - затхлый, плесневелый - появляются в хлебе из-за недоброкачественной муки.

Хруст обусловлен наличием в хлебе песка.

При черствении хлеба мякиш становится крошливым, жестким, грубым. Черствение обуславливается изменением состояния крахмала и белков. Пшеничный хлеб черствеет быстрее, чем ржаной. Дольше не черствеет хлеб, в рецептуру которого входят солод, патока и хлеб, приготовленный на заварке.

Болезни хлеба вызывают микроорганизмы.

Картофельная болезнь вызывается картофельной палочкой, содержащейся в муке. Мякиш такого пшеничного хлеба имеет неприятный запах и темную, тягучую массу. Такой хлеб не пригоден к употреблению.

Меловая болезнь вызывается дрожжевыми грибами, и в мякише пшеничного и ржаного хлеба образуются белые пятна, которые преобразуются в порошок, похожий на мел.

Плесневение хлеба возникает при длительном и неправильном хранении. На хлебе появляется белая, черная или зеленая плесень, которая придает ему неприятный вкус и запаха.

Чтобы не было данных дефектов, в магазине «Магнит» хлебобулочные изделия хранятся в сухом и чистом месте, подальше от прямых солнечных лучей, при температуре от +18 до +25 и относительной влажностью воздуха 75%. В магазине «Магнит» каждый день проверяют срок годности хлебобулочных изделий, чтобы предотвратить присутствие недоброкачественной продукции. При нахождении каких-либо дефектов хлеб возвращают на хлебокомбинат, где технологи дают ему «вторую» жизнь. Из него делают сухари или добавляют в новые изделия.

Приемка продукции по качеству и комплектности в АО «Тандер» производится в точном соответствии со стандартами, техническими условиями, основными и особыми условиями поставки, а также по сопроводительным документам, удостоверяющим качество и комплектность поставляемой продукции (технический паспорт, сертификат, удостоверение о качестве, счет-фактура, спецификация и т.п.). Отсутствие указанных сопроводительных документов или некоторых из них не приостанавливает приемку продукции. В этом случае в магазине «Магнит» составляется акт о фактическом качестве и комплектности поступившей продукции и в акте указывается, какие документы отсутствуют.

При поступлении товаров проверяют целостность упаковки, наличие маркировки и другие дефекты внешнего вида. В таблице 5 представлены результаты осмотра хлеба и хлебобулочных изделий в магазине «Магнит».

Таблица 5 – Результаты качественной приемки хлеба согласно накладной

Товарно-транспортная накладная № 13				
№	Наименование	Целостность упаковки и наличие маркировки	Наличие внешних дефектов	Итог
1	Хлеб «Моя цена»	Упаковка полиэтиленовая, прозрачная, целостная, маркировка присутствует	отсутствует	Продукция является качественной
2	Хлеб «Дарницкий»	Упаковка полиэтиленовая, прозрачная, целостная, маркировка присутствует	отсутствует	Продукция является качественной
3	Хлеб «Крестьянский»	Упаковка полиэтиленовая, прозрачная, целостная, маркировка присутствует	отсутствует	Продукция является качественной
4	Хлеб «Классический»	Упаковка полиэтиленовая, прозрачная, целостная, маркировка присутствует	отсутствует	Продукция является качественной
5	Хлеб «Ржаной»	Упаковка полиэтиленовая, прозрачная, целостная, маркировка присутствует	отсутствует	Продукция является качественной
6	Хлеб «Домашний»	Упаковка полиэтиленовая, прозрачная, целостная, маркировка присутствует	отсутствует	Продукция является качественной

По результату осмотра дефектов не выявлено. Оценка качества маркировки и упаковки хлеба разных изготовителей является не поврежденной, маркировка легко считывается. На упаковке имеются все необходимые реквизиты.

Для проведения диагностирования дефектов хлеба реализованного в магазине «Магнит» использовала органолептический метод в соответствии с ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия», следующих образцов:

Образец №1 – Хлеб «Моя цена», ООО СМОЛХЛЕБОЗАВОД, 540 г., упаковка полиэтиленовая

Образец №2 – Хлеб «Классический» ООО СМОЛХЛЕБОЗАВОД, 500 г., упаковка полиэтиленовая

Таблица 6 - Органолептическая оценка качества хлеба

Показатели качества	Характеристика по ГОСТ 31805-2018	Хлеб «Моя цена»	Хлеб «Классический»	Хлеб «Крестьянский»
Внешний вид	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой	Правильная форма, гладкая поверхность, блестящая, без загрязнений	Правильная форма, гладкая поверхность, блестящая, без загрязнений	Правильная форма, гладкая поверхность, блестящая, без загрязнений
Форма	Округлая, овальная или продолговато – овальная, не расплывчатая без притисков.	Округлая, соответствующая, в которой выпекают	Прямоугольная, соответствующая в которой выпекают	Прямоугольная, соответствующая в которой выпекают
Цвет корки	От светло- желтого до темно- коричневого	Светло -золотистый	Светло- золотистый	Светло- золотистый
Цвет мякиша	От светлого до темно-коричневого	Светлый	С сероватым оттенком	С сероватым оттенком
Характер мякиша	Пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легко надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.	Пористость равномерная, поры крупные, стенки тонкие мякиш эластичный	Пористость равномерная ,поры средние, стенки тонкие, мякиш эластичный	Пористость равномерная ,поры средние, стенки тонкие, мякиш эластичный
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Характерный данному виду, без посторонних запахов	Характерный данному виду, без посторонних запахов	Характерный данному виду, без посторонних запахов
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Характерный данному виду, без посторонних привкусов	Характерный данному виду, без посторонних привкусов	Характерный данному виду, без посторонних привкусов

Согласно данным таблицы можно сделать вывод, что данные образцы хлеба соответствуют требованиям ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия». Дефектов не выявлено.

4. Организация и проведение товарной экспертизы продовольственных и/или непродовольственных товаров

В АО «Тандер» магазине «Магнит» правильная организация проведения товарной экспертизы играет важную роль в получении достоверных и объективных результатов ее.

Основные операции процедуры экспертизы в магазине «Магнит» можно разделить на три этапа:

- 1) подготовительный (создание экспертной группы и формирование целей экспертизы);

- 2) основной (исследования, выполняемые экспертами);
- 3) заключительный (обработка результатов, их анализ, оценка и оформление экспертного заключения).

Экспертиза яиц в магазине «Магнит» начинается с её заказа. Заказ принимался на основании контракта на экспертизу. Заявка подавалась директором магазина «Магнит», т.е. получателем данного товара. В заявке указывались сведения, требуемые для идентификации данного товара, а также необходимые реквизиты заказчика и поставщика, нормативно-техническая документация (НТД) для определения качества товара. После принятия решения по заявке, руководитель экспертной организации выписал эксперту наряд на проведение экспертизы. В наряде указывают номер, дату поступления заявки, дату начала экспертизы, организация-заказчика, ее адрес, телефон, фамилии и должность представителей, наименование и место нахождения данного товара, его поставщик, а также задание эксперту, которое определялось целями и задачами экспертизы. После завершения экспертизы на обратной стороне наряда фиксируется время работы эксперта в соответствии с условиями оплаты за экспертные услуги. Обратная сторона заверялась представителем заказчика.

Основной этап - это непосредственное проведение экспертизы. Началом его можно считать явку эксперта к заказчику экспертизы или сбор рабочей группы для проведения экспертной оценки.

Экспертиза началась с изучения экспертом предъявленной документации. При проведении экспертизы эксперт руководствовался инструкцией о проведении экспертизы и другими нормативными документами.

Экспертиза, товара, проводилась лично экспертом. При проведении экспертизы все результаты экспертной оценки и другая информация записывалась экспертом в рабочую тетрадь. При оценке качества товара эксперт согласовывал номенклатуру показателей с заказчиком. Особое внимание эксперт обращал на те показатели, значения которых вызвали разногласия. При экспертной оценке применялась номенклатура показателей, регламентированных стандартами. Экспертное исследование данного товара проводилось сплошным методом. При сплошной проверке - проверяется каждая единица продукции в партии. Так же определялись микробиологические показатели, эксперт отбирал образцы для испытательной лаборатории в соответствии с НТД. Образец (проба) печатывалась личным штампом эксперта. После отбора проб и соблюдения всех правил, гарантирующих их сохранность, составлялся акт отбора образцов (проб).

5. Выводы и заключения

О работе в АО «Тандер» магазин «Магнит» можно сделать следующие выводы: работа на данном предприятии эффективна, имеет много постоянных клиентов (жителей окрестных домов) и постоянную прибыль. Персонал в АО «Тандер» магазин «Магнит» опытный, не конфликтный,

трудолюбивый. Все распоряжения выполняются в срок и качественно. Я смогла повысить уровень своих знаний и приобрела навыки работы товароведа.

Продажа продовольственных товаров в магазине «Магнит» ведется в соответствии с требованиями Правил продажи отдельных видов товаров. Отпуск товаров осуществляется на рабочем месте продавца, то есть в узле расчета магазина. Этим занимается кассир. Он же и предлагает упаковать товары в пакет и рассчитывает покупателя.

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.

В результате прохождения практики был проведен анализ деятельности торгового предприятия АО «Тандер» магазин «Магнит» приобретены практические навыки работы по специальности.

Заказы товаров осуществляется раз в неделю.

Из положительных пунктов в работе данного предприятия с поставками, стоит отметить, что:

- график завоза товаров не нарушается, и товар поступает в магазин своевременно.
- с поставщиком налажены рациональные хозяйственные связи
- договорные взаимоотношения прямые и долгосрочные, что обеспечивает уверенность в поставках, и позволяющие закупать товары на стабильной договорной основе.
- качество товаров подтверждены сертификатом соответствия, заверенные компетентными органами.

На практике я ознакомилась с предприятием АО «Тандер» магазин «Магнит»: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли. Так же меня познакомили с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений, хранения пломбира и ключей, с обязанностями работников магазина.

Так же я осуществляла идентификацию продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп по качеству. Проверяла маркировку продовольственных и непродовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.

На практике я определяла органолептические и простейшие физико-химические показатели качества продовольственных и непродовольственных товаров. Устанавливала соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов.

Так же я диагностировала дефекты товаров и изучила способы предупреждения или устранения дефектов. Ещё я изучила нормативные документы, по которым осуществляется товароведная экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров.

Так же я овладела навыками реализации товаров различных групп и видов с учетом их

особенностей. Отработала навыки обслуживания покупателей. Для отдельных групп товаров предоставляла дополнительную информацию об области применения, противопоказания для употребления. Осуществляла продажи товаров с соблюдением установленных требований. Оказывала дополнительные услуги торговли.

Заключение руководителя практики от образовательной организации и оценка результатов практики

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

Леванова Алёна Дмитриевна проходила учебную практику с 22 по 28 декабря 2020 г. в АО «Тандер» магазине «Магнит», Смоленская область, Духовщинский район, поселок Озерный, улица Кольцевая, д.14.

Отчет по производственной практики выполнен в полном объеме, представлены данные оформлены в таблицы, диаграммы, выводы по результатам исследования.


Проведен анализ ассортимента АО «Тандер» магазине «Магнит». Провела оценку качества и изучила маркировку продовольственных товаров реализуемых магазином. Провела идентификацию продовольственных и непродовольственных товаров реализуемых АО «Тандер» магазине «Магнит». Изучила требования и проведения товарной экспертизы. Диагностировала дефекты продовольственных и непродовольственных товаров.

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

За время прохождения практики продемонстрировала профессиональные навыки в области товароведения и экспертизы товаров, к поставленным задачам относилась ответственно, поручения выполняла строго в установленные сроки.

В результате прохождения производственной практики закреплены общекультурные и профессиональные компетенции.

Итоговая оценка по практике 5 (отлично)

Руководитель практики от филиала 
(подпись)

Я.В.Фокина
(расшифровка подписи)

