

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
(характеристика профессиональной деятельности обучающегося
во время практики)


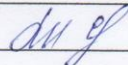
1. Фамилия, Имя, Отчество обучающегося Коновалова Елизавета Дмитриевна, группа ТВ-31
2. Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
3. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес АО «ТАНДЕР» Смоленская область, г. Смоленск, ул. Рыленкова, 89А, 214036
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/отлично |
| Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров | 6 | 5/отлично |
| Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров | 6 | 5/отлично |
| Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров | 6 | 5/отлично |
| Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров | 6 | 5/отлично |
| Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров | 6 | 4/хорошо |
| Итого часов | 36 | |

«28» декабря 2020г.

Руководители практики

/Я.В.Фокина/

М.В.Сербаева

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Плеханова Елизавета Дмитриевна

Фамилия, Имя, Отчество

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

успешно прошел(ла) производственную практику

ПП.02.01 Производственная практика

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

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

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»

Руководитель практики от предприятия (организации) Должность ФИО Начальник отдела управления персоналом Сербаява Марина Владимировна

МП Подпись [подпись]

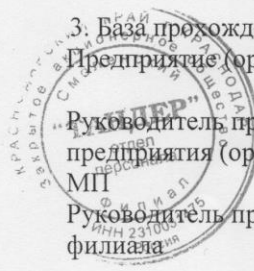
Руководитель практики от филиала Должность ФИО Преподаватель Фокина Яна Викторовна

Подпись [подпись]

Итоговая оценка по практике

5 (отлично)
 Оценка прописью

Дата « 22 » 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.: Сербаева Марина Владимировна
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Начальник отдела управления персоналом

Базовое предприятие (название организации)

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

Адрес предприятия (организации)

Смоленская область, г. Смоленск, ул. Рыленкова, 89А, 214036

Период прохождения практики

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

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

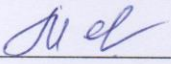
Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Сербаева Марина Владимировна

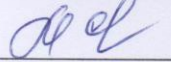
(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 22.12.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 22.12.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

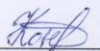
ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

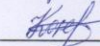
Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

Хонбаева Аида Ринатовна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 22.12.2020

Подпись  Дата 22.12.2020

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 Коновалова

Имя Елизавета

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 оценке 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. |

Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров

- 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

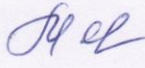
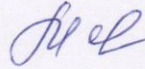
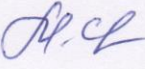

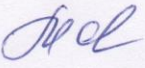

- 31 - Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций.
- 32 - Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза.
- 33 - Участие в приемочной экспертизе непродовольственных товаров по количеству и качеству.
- 34 - Проведение документальной экспертизы 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.



«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 категорийную 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 товара. 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

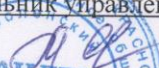
Профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Обучающийся  /Е.Д. Коновалова /
подпись фамилия, имя, отчество

Группа ТВ – 31


Руководитель практики от организации

Начальник управления отделом персонала
должность
 /М.В. Сербаева /
подпись фамилия, имя, отчество



«28» декабря 2020г.

Руководитель практики от университета

Преподаватель
должность
 /Фокина Я.В./
подпись 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 ПП.02.01 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров проходила в торговой организации АО «Тандер» магазин «Магнит».

По организационно правовой форме является акционерным обществом (АО). Акционерное общество, акции которого распределяются только среди его учредителей или иного заранее определенного круга лиц, признается закрытым акционерным обществом.

Режим работы с 9:00 до 22:30 без перерыва и выходных

АО «Тандер» магазин «Магнит» можно отнести к универсальному магазину, так как он содержит универсальный ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров преимущественно повседневного спроса, в том числе под собственными торговыми марками.

Магазин осуществляет торговлю по форме самообслуживания один из самых удобных для покупателей методов продажи товаров. Самообслуживание позволяет ускорить операции по продаже товаров, увеличить пропускную способность магазина, увеличить объем реализации товаров при минимальных затратах труда.

Основными направлениями деятельности АО «Тандер» магазин «Магнит» согласно Уставу являются оптово-розничная торговля, как в специализированных, так и в неспециализированных магазинах продуктами питания и непродовольственными товарами.

Основные услуги АО «Тандер» магазин «Магнит»: формирование ассортимента, приемка товара, обеспечение хранения, предреализационная подготовка товара, выкладка, предложение товара покупателю, расчет и отпуск товара покупателю;

Дополнительные услуги магазина - это оказание помощи покупателю в совершении покупки и при ее использовании, бесплатная горячая линия, каталоги товаров.

В АО «Тандер» магазин «Магнит» имеются основные группы помещений: Торговые помещения (торговые залы); Помещения для приема, хранения и подготовки товаров к продаже; Подсобные помещения; Административно-бытовые; Технические помещения.

Торговая площадь хорошо благоустроена и создаются благоприятные и комфортные условия для покупателей.

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

Материально-техническая база предприятия - это торговая мебель и холодильное оборудование, весовое оборудование, торговый инвентарь, контрольно-кассовые машины и подъемно-транспортное оборудование.

В АО «Тандер» магазин «Магнит» расположен уголок потребителя, где находится Книга отзывов и предложений, лицензия, основные Федеральные законы. Приложение 1.

В магазине имеется книга жалоб и предложений, которая выдается по первому требованию покупателя. Сейчас в данный момент нет не каких жалоб.

Данный магазин со смешанным ассортиментом товаров - магазин, реализующий как продовольственные, так и непродовольственные товары. Ассортимент реализуемых товаров АО «Тандер» магазин «Магнит» представлен на рисунке 1.

В ассортименте АО «Тандер» магазин «Магнит» около 20% товаров изготовлены специально для сети АО «Тандер» с собственной торговой маркой. Ассортиментная политика магазина ориентирована на средние и низшие слои населения.



Рисунок 1 – Структура ассортимента АО «Тандер» магазин «Магнит»

Согласно данным рисунка 1, можно сделать вывод, что большую часть составляют продовольственные товары. Большая доля 19% в ассортименте данного магазина занимает группа товаров зерномучных (мука, крупы, крупяные, макаронные и хлебобулочные изделия), Вкусовые товары (чай, кофе, пряности, вкусовые приправы, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, табак и табачные изделия) составляют 17% от всего ассортимента, и Мясо и мясные товары (мясо всех видов убойных животных, домашней птицы и пернатой дичи, субпродукты, полуфабрикаты, консервы, колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия) составляет 15%, меньшая доля 3% это Яйца и яичные товары (яйца, сухой яичный порошок, меланж и др.).

В целом АО «Тандер» магазин «Магнит» имеет широкий смешанный развернутый ассортимент, так как он представлен товарами, которые включают значительное количество подгрупп, видов, разновидностей, наименований, в том числе марочных, относящихся к группе однородных, но отличающихся индивидуальными признаками. Например, в магазине ассортимент печенья представлено сахарное, затяжное, сдобное, песочное и другое.

В целом в исследуемом магазине ассортимент разнообразный и удовлетворяющий потребностям покупателей.

В магазине проводятся маркетинговые мероприятия по выявлению покупательского спроса на основе которого формируется торговый ассортимент. Основные направления в области формирования ассортимента АО «Тандер» магазин «Магнит» - это расширение и стабилизация.

В АО «Тандер» магазин «Магнит» соблюдаются санитарно-гигиенические, противопожарные, технологические нормы и правила. Соблюдаются все требования и нормы по деятельности рационально использованного торговое помещение и современное торговое оборудование.

В период практики ознакомилась с должностными инструкциями, обязанностями товароведа. Изучила правила торговли. Изучила требования к качеству услуги розничной торговли. Ознакомилась с требованиями магазина по обеспечению услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работе, правил торговли, федеральные законы.

АО «Тандер» магазин «Магнит» можно охарактеризовать как стабильную и эффективную организацию, способную конкурировать на рынке в области продажи как продовольственных так и не продовольственных товаров, ориентированную на требования клиентов и высокое качество продукции. За все время работы торговое предприятие АО «Тандер» магазин «Магнит» зарекомендовало себя как надежный партнер, стабильная в финансовом отношении фирма.

2. Идентификация товаров продовольственных и непродовольственных по ассортиментной принадлежности

В период практики проводила идентификацию продовольственных товаров на примере подсолнечного масла реализуемого АО «Тандер» магазин «Магнит».

На основании договора №10 - 528, поставки товаров и заказа АО «Тандер» магазин «Магнит» от поставщика ОАО «Продукты» 23 декабря 2020 года в АО «Тандер» магазин «Магнит» поступила партия подсолнечного масла, оформленная одним документом о качестве.

При поступлении подсолнечного масла в АО «Тандер» магазин «Магнит» документом, удостоверяющим качество подсолнечного масла, являлся сертификат соответствия, оформленный должным образом, и заверенным органом, выдавшим сертификат. А также были представлены товарно-транспортные документы с целью идентификации партии товара. При поступлении растительного масла по счет-фактуре № 23 от 23.12.2020 проверила количество подсолнечного масла по накладной и фактическому количеству. Согласно накладной количество -180 штук, фактически 180 штук, следовательно количество поступившего товара совпадает с указанными данными в сопроводительных документах. Весь поступивший товар совместно с товароведом осмотрен на наличие внешних дефектов и проверены сроки годности. Тара без наружных дефектов (деформаций), без вмятин и герметичная, что соответствует требованиям стандартов. Весь товар согласно ТСД соответствует по количеству и качеству.

Далее производили осмотр маркировки на единичных упаковках, ее полноту и качество в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Результат анализа маркировки представлен в таблице 1.

Таблица 1- Анализ маркировки образцов

| Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» | Образец №1 масло подсолнечное «Злато»; | Образец №2 масло подсолнечное «Altero»; | Образец №3 масло подсолнечное «Слобода» |
|---|---|--|---|
| Наименование продукта | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное первый сорт «Злато» | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное с добавлением оливкового «Altero» | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное высший сорт «Слобода» |
| Наименование и местонахождение изготовителя | ООО «МЭЗ Юг Руси», 344039, Российская Федерация, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пл. Толстого, 8 | ОАО «ЭФКО», 309850, Россия, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 2 | ОАО «ЭФКО», 309850, Россия, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 2 |
| Масса нетто | 920 г | 745 г | 920 г |
| Товарный знак изготовителя |  | Altero |  |
| Состав продукта | - | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное; масло оливковое рафинированное | - |
| Способ приготовления или рекомендации по использованию | - | - | - |
| Сорт | Первый | - | Высший |
| Дата изготовления | 01.06.2020 | 26.07.2020 | 16.11.2020 |
| Срок годности | 12 месяцев | 12 месяцев | 12 месяцев |
| Условия хранения | Хранить в крытых затемненных помещениях. После вскрытия упаковки хранить в прохладном темном месте | Хранить в затемненном месте. После вскрытия хранить в холодильнике. | Хранить в затемненном месте. После вскрытия хранить в холодильнике. |
| Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт | ГОСТ 1129-2013 | ТУ 9141-015-00333693-01 | ГОСТ 1129-2013 |
| Информация о наличии ГМО | Без ГМО | - | - |
| Информация о подтверждении соответствия |  |  |  |

При изучении информации на бутылках подсолнечного масла было выявлено, что вся необходимая для потребителя информация в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003

Согласно полученным данным у исследуемых образцов подсолнечного масла маркировки показала, что она является полной и соответствует ГОСТ Р 51074-2003.

При осмотре тары растительного масла нарушений не обнаружено, тара без наружных дефектов и герметичная, что соответствует требованиям стандарта.

Так же проведена оценка качества данных образцов подсолнечного масла с использованием органолептического метода на соответствие с ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Результаты представлены в Таблице 2.

Таблице 2- Оценка качества растительного масла

| Наименование показателя | Рафинированное дезодорированное | | | Образец №1 «Злато» | Образец №2 «Altero» | Образец №3 «Слобода» |
|-------------------------|---------------------------------|-------------|-------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | Премиум сорт | Высшей сорт | Первый сорт | | | |
| Прозрачность | Прозрачное без осадка | | | Прозрачное без осадка | Прозрачное без осадка | Прозрачное без осадка |
| Запах и вкус | Без запаха, обезличенный вкус | | | Без запаха, обезличенный вкус | Без запаха, обезличенный вкус | Без запаха, обезличенный вкус |

Согласно полученным данным все образцы подсолнечное масло соответствуют требованиям ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия. Органолептические показатели (запах, цвет, прозрачность, вкус) соответствуют требованиям стандарта..

Все образцы подсолнечного масла имеют хорошие органолептические свойства, и соответствуют указанному в маркировке стандарту (требованиям к заявленному первому и высшему сорту).










В период практики проводила идентификацию непродовольственных товаров на примере шампуня реализуемого АО «Тандер» магазин «Магнит». При поступлении шампуня в АО «Тандер» магазин «Магнит» документом, удостоверяющим качество шампуня, являлся сертификат соответствия, оформленный должным образом, и заверенным органом, выдавшем сертификат. А также были представлены товарно-транспортные документы с целью идентификации партии товара. При поступлении шампуня по счет-фактуре № 29 от 24.12.2020 проверила количество шампуня по накладной и фактическому количеству. Согласно накладной количество Шампунь "Syoss Repair therapy" – 40штук, Шампунь "Pantive pro-v Aqua light" 30штук, Шампунь «Garnier Fructis» 50штук фактически всех шампуней составило 90 штук, следовательно количество поступившего товара совпадает с указанными данными в сопроводительных документах.

Весь поступивший товар совместно с товароведом осмотрен на наличие внешних дефектов и проверены сроки годности. Тара без наружных дефектов (деформаций), без вмятин и герметичная, что соответствует требованиям стандартов. Весь товар согласно ТСД соответствует по количеству и качеству.

Провела оценку качества шампуня, результат осмотра маркировки представлен в таблице 3.

При изучении информации на потребительской упаковке шампуней было выявлено, что вся необходимая для потребителя информация в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003. Согласно полученным данным у исследуемых образцов шампуня маркировки показала, что она является полной и соответствует ГОСТ Р 51074-2003.

Таблица 3 Анализ маркировки шампуня

| Требования ТР № 88-ФЗ | Образцы | | |
|---|---|--|--|
| | Образец № 1 | Образец № 2 | Образец № 3 |
| Наименование продукта |  Шампунь "Syoss Repair therapy" для сухих, поврежденных волос |  Шампунь "Pantive pro-v Aqua light" для тонких и склонных к жирности волос |  Шампунь «Garnier Fructis» для сухих, поврежденных волос |
| МДЖ, % | | | |
| Наименование и местонахождение изготовителя | "ЗАО Мезопласт", Россия, г.Москва, ул. Южнопортовый пр-д, д. 35 | "Procter & Gamble", Франция. Импортер: "Procter & Gamble дистрибьютерская компания" Россия, г.Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр.2 | ОАО Концерн Калина", Россия, г.Екатеринбург, ул. Комсомольская, 80 |
| Товарный знак изготовителя |  |  |  |
| Масса нетто или объем продукта | 500мл | 250мл | 300мл |
| Состав продукта | Agua, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Lauryl Sulfate, Cocamidopropyl Betaine, Sodium Chloride, Guar Hydroxypropyltrimonium Chloride и т.д. | Agua, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Lauryl Sulfate, Cocamidopropyl Betaine, Sodium Chloride, Sodium Citrate и т.д. | Agua, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Lauryl Sulfate, Cocamidopropyl Betaine, Sodium Chloride, Sodium Citrate и т. |
| Срок годности | 18 месяцев | 18 месяцев | 18 месяцев |
| Документ по которому произведена продукция | ГОСТ Р 52345-2005 | ГОСТ Р 52345-2005 | ГОСТ Р 52345-2005 |
| Информация о соответствии продукта требованиям ТР |  |  |  |

Анализируя нанесенную информацию можно сделать следующий вывод: все образцы соответствуют требованиям ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

В таблице 4 представлены результаты органолептической оценки шампуня, реализуемых в АО «Тандер» магазин «Магнит».

Таблица 4 –Органолептическая оценка качества шампуня

| Наименование показателя | Образец 1 Шампунь "Syoss Repair therapy" для сухих, поврежденных волос | Образец2 Шампунь "Pantive pro-v Aqua light" для тонких и склонных к жирности волос | Образец 3 Шампунь «Garnier Fructis» для сухих, поврежденных волос |
|----------------------------|---|---|---|
| Внешний вид и консистенция | Однородная жидкость или однородная жидкая или густая геле- или кремообразная масса без посторонних примесей | Однородная жидкость или однородная жидкая или густая геле- или кремообразная масса без посторонних примесей | Однородная жидкость или однородная жидкая или густая геле- или кремообразная масса без посторонних примесей |
| Запах | Свойственный запаху данного изделия | Свойственный запаху данного изделия | Свойственный запаху данного изделия |
| Цвет | Свойственный цвету данного изделия | Свойственный цвету данного изделия | Свойственный цвету данного изделия |

В результате органолептического анализа я сделала вывод о том, что все образцы соответствуют ГОСТ 31696-2012 Продукция косметическая гигиеническая моющая. Общие технические условия. Таким образом, в результате проведенных исследований по органолептическим показателям СанПиН все образцы соответствуют по всем органолептическим показателям.

Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров

В период практики осмотрела шоколад на наличие дефектов. Существенными дефектами шоколада являются: критические (повреждение шоколадной молью), значительные (сахарное, жировое поседение), малозначительные (царапины, крошка), явные (сахарное, жировое поседение), скрытые (салистый привкус, вкус испорченного жира), устранимые (сахарное, жировое поседение), неустраняемые (проникновение жидкой фазы начинки и фруктов на поверхность), технологические (при недостаточной ферментации в бобах остаются не полностью гидролизованные антоцианы, придающие бобам сильный вяжущий и горький вкус), предреализационные (пятна, царапины), послереализационные (трещины и др.). Оценка качества шоколада предоставлена в таблице 5.

Таблица 5- Органолептическая оценка качества шоколада

| Наименование показателя | Образец 1 «Ritter Sport» | Образец 2 «Alpen Gold» | Образец 3 «Milka» |
|-------------------------|--|--|--|
| Внешний вид | Лицевая поверхность блестящая | Лицевая поверхность блестящая | Лицевая поверхность блестящая |
| Вкус | Свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса | Свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса | Свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса |
| Цвет | Свойственные для данного продукта, без постороннего запаха | Свойственные для данного продукта, без постороннего запаха | Свойственные для данного продукта, без постороннего запаха |
| Консистенция | Твердая | Твердая | Твердая |
| Структура | Однородная | Однородная | Однородная |
| Форма | Соответствующая рецептуре, без деформации | Соответствующая рецептуре, без деформации | Соответствующая рецептуре, без деформации |

В результате органолептического анализа я сделала вывод о том, что все образцы соответствуют ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия.

Рассмотрела из товаров непродовольственной группы мыло на наличие дефектов.

Поверхность мыла должна быть гладкой, форма куска правильной, с четким штампом, деформация формы не допускается. Цвет мыла должен быть равномерным, чистых тонов, неокрашенное мыло – от белого до кремового цвета, запах мыла – приятным. Цвет и запах должны быть свойственными изделию данного наименования.

Качественное число мыла – это массовая доля жирных кислот в пересчете на номинальную массу куска 100 грамм.

Для группы Экстра качественное число – не менее 78 г, для групп Детское, «I», «II» - не менее 74 г, для жидких туалетных мыл содержание жирных кислот определяется в процентах и должно находиться в пределах 16,0 – 21%.

Определяла градацию качества мыла. Традиционно хозяйственное мыло классифицируется:

- по назначению — для замачивания, стирки и кипячения белья из хлопчатобумажных и льняных тканей, для мытья посуды и различных поверхностей, для мытья загрязненных рук
- консистенции — твердое, жидкое, мазеобразное, порошковое;
- содержанию жирных кислот — 1-я группа — 72 %, 2-я группа — 70 %, 3-я группа — 65 %;

- способу получения — клеевое, ядровое, пилированное;
- *цвету — обыкновенное и осветленное;
- характеру упаковки — открытое и закрытое;
- массе куска - 150, 200, 250, 300, 350, 400 и 500 г;
- форме куска твердого мыла — прямоугольное и сложной формы.

Дефекты мыла и причины их возникновения, недостатки, условия и сроки хранения. Качество хозяйственного мыла тем выше, чем светлее его цвет. Кусковое мыло должно быть твердым на ощупь, без солей, пятен и липкости, трещин и деформаций. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выработки.

Мыло должно иметь установленное СТ и ТУ хим. состав, цвет, запах, консистенцию. Должно полностью растворяться в воде, обладать хорошими моющими качествами, пенообразующей способностью. Мыло не должно крошиться при разрезании, без гнилостного и прогорклого запаха. Мыло должно быть упаковано в пакеты, коробки, флаконы. На которых указывают наименование, массу нетто, цену, № ГОСТа, дату выпуска, способ применения, соответствующая маркировка.

В период практики осмотрела мыло на наличие дефектов. Если мыло обладает низким показателем массовой доли влаги, то на его поверхности появляются трещины. Если мыло обладает высоким показателем массовой доли влаги, то форма будет деформироваться, а при использовании быстро расходоваться. К тому же повышенное содержание влаги в мыле искажает его настоящую номинальную массу. Оценка качества мыла предоставлена в таблице 6.

Таблица 6 - Органолептическая оценка качества мыл

| Наименование | Образец 1 «Лесная полянка» | Образец 2 «Балет» | Образец 3 «Банное» |
|--------------|---|---|---|
| Внешний вид | Поверхность с рисунком без трещин, полос, выпот, пятен, штамп четкий. | Поверхность с рисунком без трещин, полос, выпот, пятен, штамп четкий. | Поверхность с рисунком без трещин, полос, выпот, пятен, штамп четкий. |
| Форма куска | Прямоугольная, выгнутая форма с закругленными углами. | Прямоугольная, выгнутая форма с закругленными углами. | Прямоугольная, выгнутая форма с закругленными углами. |
| Цвет | Однородный светло-розовый цвет. | Однородный светло-оранжевый цвет. | Однородный бежевый цвет. |
| Запах | Характерный запах мыла с ароматом клубники, без постороннего запаха и прогорания. | Характерный запах мыла с ароматом клубники, без постороннего запаха и прогорания. | Характерный запах мыла с ароматом клубники, без постороннего запаха и прогорания. |
| Консистенция | Твердая на ощупь. В разрезе однородная. | Твердая на ощупь. В разрезе однородная. | Твердая на ощупь. В разрезе однородная. |

В результате органолептического анализа я сделала вывод о том, что все образцы соответствуют ГОСТ 28546-2002 Мыло туалетное твердое. Общие технические условия.

Дефекты моющих средств могут появиться при нарушении технологического процесса производства, неправильном хранении, при транспортировке.

Например, при перевозке - взбалтывание упаковки из-за чего может вытекать содержимое, разбивается торговая упаковка, ломается товар, образование вмятин. При не правильном хранении: вздутие бутылок, едкий запах не свойственный определённому продукту.

Приемка по качеству реализуемых косметических товаров в магазине «БЬБЬ» проводится на основе документа, подтверждающего соответствие качества товара. В зависимости от вида товара, условий договора качество товара может определяться по сертификатам, техническим условиям стандарта, образцам или конечно реже происходит приемка путем проверки качества фактически

поставленного товара в месте приемки. Проводят качественный анализ, осмотр товара, различного рода испытания.

Когда по результатам приемки косметики установлено соответствие их количества, качества и комплектности условиям поставки, тогда на товаросопроводительные документы (накладную, счёт-фактуру, товарно-транспортную накладную, качественное удостоверение и другие) накладывается штамп торговой организации. Этим подтверждается соответствие принятых товаров данным, указанным в документах. Материально-ответственное лицо, принявшее под отчет поступивший товар, ставит свою подпись на товарной накладной (или другом сопроводительном документе) и заверяет ее круглой печатью торговой организации.

Для уменьшения дефектов товаров при реализации в торговой организации товаровед должен отслеживать и условия хранения товара. В отдельных случаях условия хранения могут сокращать или увеличивать срок годности. Например, сливочное масло одних производителей должно храниться только при минусовой температуре, а сливочное масло других производителей может храниться, как при минусе, так и при температуре до +5. Естественно срок годности будет варьироваться. Особое внимание нужно уделять следующим товарным группам: молочные продукты с короткими сроками годности, колбасные изделия, пресервы, мясо и птица, рыба, салаты и кулинария. Так же при приемке товаров необходимо проводить тщательный осмотр товаров, а так же каждый день осматривать товар на наличие дефектов и обращать внимание на сроки годности. В торговой организации необходимо соблюдать температурный режим при хранении, товарное соседство, соблюдать относительную влажность в торговом зале или в помещении, где хранятся товары.

Для мотивации продавцам можно порекомендовать сделать эффективную мотивационную программу, включающую бонусы и поощрения за отсутствие просрочки в торговом зале. Наряду с мотивацией персонала торгового зала нужно регулярно обучать продавцов, объясняя им свойства товаров, сроки годности и условия хранения и реализации. Это позволит снизить списание, количество просроченных товаров. Продавец также сумеет более качественно обслужить покупателей, помогая им выбрать нужный товар.

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

Правильная организация проведения товарной экспертизы играет важную роль в получении достоверных и объективных результатов ее. Процедура проведения экспертизы - это последовательность определенных операций, выполняемых экспертами. Количество операций, их последовательность, содержание определяются целями экспертизы и особенностями объекта экспертизы. Основные операции процедуры экспертизы можно разделить на три этапа: подготовительный (создание экспертной группы и формирование целей экспертизы); основной (исследования, выполняемые экспертами); заключительный (обработка результатов, их анализ, оценка и оформление экспертного заключения).

Любая экспертиза начинается с ее заказа. Заказ может приниматься на основании контракта на экспертизу, либо по письменной заявке установленного образца. Заявка может подаваться либо поставщиком, либо получателем товара. Также, экспертиза может быть назначена по решению арбитражных органов. В заявке необходимо указывать сведения, требуемые для идентификации товара, а также необходимые реквизиты заказчика и поставщика, нормативно-техническая документация (НТД) для определения качества товара. Помимо этого, в случае разрушающих испытаний, заказчик обязан указать свое согласие с разрушением товара в количестве, предусмотренном НТД. После принятия решения по заявке, руководителем экспертной организации эксперту выписывается наряд на проведение экспертизы.

В наряде указывается номер, дата поступления заявки, дата начала экспертизы, организация-заказчик, ее адрес, телефон, фамилии и должность представителей, наименование и место нахождения товара, его поставщик, а также задание эксперту, которое определяется 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 заверяется представителем заказчика. С целью упорядочения регистрации и поиска документов - заявке, наряду, акту экспертизы присваивается одинаковый номер. Назначение эксперта руководство экспертной организации осуществляет с учетом квалификации и компетентности эксперта; его независимости от заказчика; наличия у него достаточного времени для обстоятельного проведения экспертизы.

Основной этап - это непосредственное проведение экспертизы. Началом его можно считать явку эксперта к заказчику экспертизы или сбор рабочей группы для проведения экспертной оценки. Экспертиза начинается с изучения экспертом предъявленной документации. При проведении экспертизы эксперт руководствуется инструкцией о проведении экспертизы и другими нормативными документами. Экспертиза проводится лично экспертом или группой экспертов. При проведении экспертизы все результаты экспертной оценки и другая информация, необходимая для составления акта экспертизы, записывается экспертом в рабочую тетрадь. При оценке качества товаров эксперт должен согласовать номенклатуру показателей с заказчиком. Особое внимание эксперт должен обратить на те показатели, значения которых вызвали разногласия. Как правило, при экспертной оценке применяется номенклатура показателей, регламентированных стандартами или ТУ.

Экспертное исследование проводится сплошным или выборочным методом. При сплошной проверке - проверяется каждая единица продукции в партии, если контрактом (договором) не предусмотрена проверка качества выборочным методом, то осуществляется сплошная проверка (100%). При выборочной проверке эксперт должен отобрать выборку или объединенную пробу в соответствии с требованиями нормативных документов.

При необходимости определения физико-химических или микробиологических показателей эксперт должен отобрать образцы для испытательной лаборатории в соответствии с НТД. Образец (проба) пломбируется либо опечатывается личным штампом эксперта. После отбора проб и соблюдения всех правил, гарантирующих их сохранность, составляется акт отбора образцов (проб), в котором указывается: фамилия, имя, отчество, должность лиц, участвующих в отборе образцов; время (дата, а для скоропортящихся товаров - часы) и место составления акта; наименование товара, его сорт или другие градации качества; наименование получателя (владельца) и отправителя (изготовителя, поставщика) товара, а для импортных товаров - страна происхождения; дата поступления товара на склад получателя; наименование товарно-сопроводительных документов, их номера, даты оформления; количество мест и масса товарной партии; количество мест (иногда и их номера), из которых произведен отбор образцов; вид упаковки (для упакованных товаров); общее количество отобранных образцов; размер образцов (масса, объем, длина и т. п.); упаковка, в которой помещены образцы; этикетки, которыми снабжены образцы, и номера образцов, указанные на них; пломба (печать), которой опломбированы (опечатаны) образцы, и их оттиски; цель отбора образцов; показатели, по которым должны быть проведены испытания; прочие идентифицирующие признаки товара и образцов (при необходимости).

Содержащиеся в акте отбора образцов и на этикетках сведения должны дублировать друг друга. Акт отбора образцов подписывается всеми участвующими в отборе лицами. Их подписи заверяются печатью организации-заказчика. Акт отбора образцов (проб) вместе с отобранным образцом (пробой) эксперт передает заказчику экспертизы для отправки на испытания или для хранения в качестве арбитражного образца. Акт составляется в нескольких экземплярах (копиях). Один акт отбора образцов прилагается к акту экспертизы, другой остается у заказчика, остальные прилагаются к образцам. Исправления в акте не допускаются. При их наличии они должны быть оговорены должным образом (подписаны всеми участниками отбора образцов). Заключительный этап подразумевает составление необходимой документации для отчета о результатах экспертизы. Результатирующим документом может стать акт экспертизы.

Сведения, содержащиеся в акте товароведной экспертизы (количественной или ка

| Часть акта | Сведения в акте |
|----------------------|--|
| Общая (протокольная) | 1. Номер акта экспертизы, дата и место составления акта. Фамилия, имя, отчество (Ф.И.О.) эксперта, Ф.И.О., должность представителей сторон, участвующих в экспертизе. Количество оцениваемого товара. Наименование товара (товаров). Номера и дата предъявленных эксперту товарно-сопроводительных документов. Наименование поставщика или отправителя. Состояние предъявленного товара (наличия или отсутствие упаковки) |
| Констатирующая | 2. Документы для экспертизы. Методы экспертной оценки. Даты (и часы) проведения экспертной оценки. Количественные характеристики товара. Качество товара: градации, дефекты. Прочие результаты экспертной оценки Подписи эксперта и представителей организаций, принимавших участие в экспертизе |
| Заключительная | Заключение эксперта с анализом и оценкой полученных результатов. Подпись(и) эксперта или группы экспертов. Приложения. |



Экспертиза питьевого молока «Домик в деревне» в АО «Тандер» магазин «Магнит» осуществляется на основании сопроводительных документов о качестве и количестве. Проверить каждую упаковку невозможно, поэтому после установления однородности партии из нее выбирают средний образец, который по качеству должен быть идентичен всей партии товара.

Показатели качества среднего образца распространяются на всю партию. Для составления среднего образца отбирают продукт из такого количества единиц упаковки, чтобы качество соответствовало партии, используя для этого законы математической статистики (коэффициент вариации). Для проверки маркировки и состояния тары делается случайная выборка. Испытания качества считаются удовлетворительными, если количество транспортной тары в выборке, не отвечающее установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу. Партия не подлежит приемке, если она больше или равна браковочному числу.

Оценка качества питьевого молока в АО «Тандер» магазин «Магнит» при органолептической оценке качества молока определяют состояние тары и упаковки, внешний вид, консистенцию, вкус, запах и цвет в соответствии с ГОСТ 52090-2003.

После осмотра упаковки и маркировки молоко наливается в стакан из бесцветного стекла и рассматривается при рассеянном свете. При оценке внешнего вида молока обращают внимание на его однородность и отсутствие осадка. При определении консистенции молоко медленно переливают из бутылки. Наличие плавающих комков, отстоявшихся сливок свидетельствуют о неоднородности консистенции молока. По отстою сливок можно судить свежести молока. При нарушении температуры хранения консистенция молока может быть хлопьевидной, на дне бутылки образуется белый рыхлый осадок белка. Вкус и запах молока исследуют при комнатной температуре или подогревают до 37-38⁰ С для лучшего определения слабого изменения вкуса и аромата. Запах молока в бутылках определяют после взбалтывания и сразу же после вскрытия тары, втягивая воздух. Для определения вкуса берут около 10мл молока, ополаскивают им ротовую полость до корня языка и отмечают наличие отклонений от нормального вкуса. Проглатывать исследуемое молоко не рекомендуется. При определении цвета обращают внимание на наличие посторонних оттенков в молоке.

Таблица 7 - Оценка маркировки исследуемых молока

| | |
|---|---|
| Требования ТР № 88-ФЗ | Образец №1 Молоко питьевое пастеризованное «Домик в деревне» |
| Наименование продукта | Молоко питьевое пастеризованное «Домик в деревне»  |
| МДЖ, % | 2,5 |
| Наименование и местонахождение изготовителя | Произведено: ОАО «Вимм-Биль-Данн», Россия, 127591, г. Москва, Дмитровское ш. д.108 |
| Товарный знак изготовителя |  |
| Масса нетто или объем продукта | 930 мл |
| Состав продукта | Молоко нормализованное |
| Пищевая ценность продукта | На 100г продукта: жир — 2,5г, белок — 2,9 г, углеводы — 4,7 г. Энергетическая ценность — 53 ккал. |
| Условия хранения продукта | Хранить при t от +2 °С до +6 °С |
| Срок годности | Свыше 180 суток |
| Документ по которому произведена продукция | ГОСТ Р 52090–2003 |
| Информация о соответствии продукта требованиям ТР | СТР (Знак соответствия техническому регламенту) |

Анализируя нанесенную на потребительскую тару информацию можно сделать следующий вывод: что данный образец соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Вся информация представлена на русском языке, в полном объеме. Согласно данным ТСД вся информация соответствует. Данные товары могут беспрепятственно реализовываться в торговой организации В таблице 8 представлены результаты органолептической оценки молока, реализуемых в АО «Тандер» магазин «Магнит».

Таблица 8- Результаты оценки качества питьевого молока «Домик в деревне».

| ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия | Характеристика по ГОСТ 31450-2013 | Образец 1 Домик в деревне» |
|---|--|---|
| Внешний вид и консистенция | Непрозрачная жидкость. Для продуктов с массовой долей жира более 4,7% допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании | Однородная жидкость непрозрачная |
| Консистенция | Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира | Жидкая, однородная нетягучая, слегка вязкая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира |
| Вкус и запах | Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Для топленого и стерилизованного молока - выраженный привкус кипячения. Допускается сладковатый привкус | Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. |
| Цвет | Белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого | Белый |

Вывод: По данным органолептической экспертизе молоко питьевое пастеризованное «Домик в деревне» соответствует ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия, следовательно допускается к реализации допускается.

При возникновении дефектов у реализуемых товаров АО «Тандер» магазин «Магнит» товароведом составляются акты и товар списывают согласно правилам.

5. Выводы и заключения

Практику проходила в АО «Тандер» магазин «Магнит» в городе Смоленск, ул. Рыленкова, 89А. АО «Тандер» магазин «Магнит» относится к универсальному магазину, в котором розничный метод продаж с формой торгового обслуживания – самообслуживание. Основной деятельностью является розничная торговля продуктами питания. Ассортимент в магазине смешанный, т.к. реализует как продовольственные, так и непродовольственные товары.

Ассортимент сформирован с учетом потребительского спроса с учетом возможностей магазина. В данном магазине соблюдается товарное соседство, температурный режим, что способствует минимизировать дефекты возникающие при хранении товаров.

Ведется контроль над сроками годности в магазине, также в магазине проводятся дегустации продуктов, покупателей информируют о действующих акциях.

Весь ассортимент располагается в торговом оборудовании согласно требованиям это холодильники, морозильники, витрины, стеллажи, полки, холодильные витрины. Вся мебель расположена рационально и эргономично. Выкладку товара в магазине выполняет товароведы. Качество товаров в магазине отличное, вся приемка товаров выполняется по правилам и проверяются все сопроводительные документы и качество товара.

В процессе прохождения практики в торговой организации АО «Тандер» магазин «Магнит» ознакомилась с правилами проведения компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке.

Проверяла маркировку продовольственных товаров на соответствие установленным требованиям. Провела оценку качества (выборочных) непродовольственных товаров. Выбрала номенклатуру показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.

При изучении ассортимента проводил идентификацию товаров продовольственных и непродовольственных. Изучала маркировку согласно ГОСТа и фактическую, проводила оценку качества с помощью органолептического метода, изучала сертификаты качества, сопоставляла товаротранспортные документы согласно поступившим товаров. Изучала и диагностировала дефекты товаров.

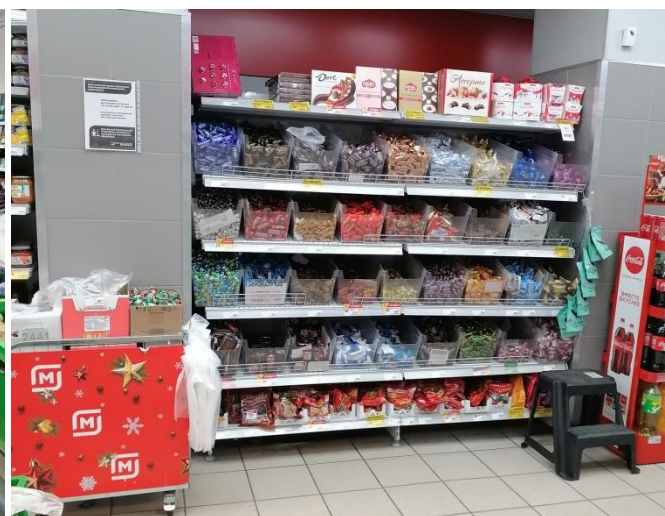
Ознакомилась с правилами и организацией проведение товарной экспертизы, изучила документацию, по которой проходит экспертиза товаров, но поучаствовать в экспертизе товаров не привелось возможности.

Во время прохождения производственной практики мне удалось посмотреть на функции товароведа в торговом магазине. Во время практики применял полученные теоретические знания на практики. Освоены общие и профессиональные компетенции в полном объеме.

Уголок потребителя



Рисунок 1- Ассортимент товаров магазина



Заключение руководителя практики от образовательной организации и оценка результатов практики

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

Коновалова Елизавета Дмитриевна проходила учебную практику с 22 по 28 декабря 2020 г. в АО «Тандер» магазине «Магнит», город Смоленск, улица Рыленкова, д.89А.

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)

Характеристика обучающегося

(с указанием степени его профессиональной подготовки, качества, выполняемой работы, трудовой дисциплины и недостатков, если они имели место)

За время практики обучающимся была выполнена следующая работа (перечислить):
Осуществляла идентификацию продовольственных и непродовольственных товаров по
ассортиментной принадлежности. Оценивала качество и дефекты продовольственных товаров.
Участвовала в оценке товара, связанной со снижением градации качества.

При прохождении практики обучающийся Коновалова Елизавета Дмитриевна
фамилия, имя, отчество

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

**Примечание: дать характеристику профессиональным знаниям умениям и навыкам обучающегося, степени его ответственности, дисциплинированности, исполнительности, адаптивности в коллективе, стремлению к саморазвитию, совершенствованию в профессиональной деятельности.*

Оценка работы обучающегося за практику 5 (Отлично)
Оценка цифрой прописью



Руководитель практики от организации

M. B.
(подпись)

М.В. Сербаява
(расшифровка подписи)