

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Ловашин Александрович
Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на II курсе по специальности СПО
38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Группа К-21

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

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

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

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

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

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

5
Оценка

Отлично
подпись

3. База прохождения практики



Предприятие
(организация);
Руководитель практики от
предприятия
(организации)

МП
Руководитель практики от
филиала

Наименование ООО «ПК «Лаваш»

Должность
ФИО

Директор ООО «ПК «Лаваш»
Михалева Наталья Анатольевна

Подпись



Должность
ФИО

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

Подпись

М. Комзалова

Дата "20" июня 2020 г.

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Михалева Наталья Анатольевна


(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  _____ Дата 25.05.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  _____ Дата 25.05.2020

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

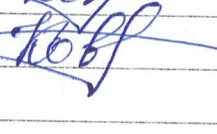
Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

Коваленко Анна Александровна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  _____ Дата 25.05.2020

Подпись  _____ Дата 25.05.2020

Подпись _____ Дата _____

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

Дневник учебной практики

УП.04.01. Учебная практика

Профессиональный модуль

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

Студент(ка) II курса

Специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Группа К – 21

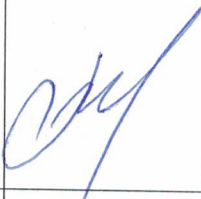
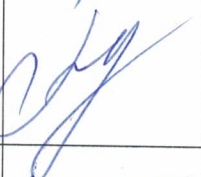
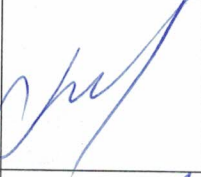
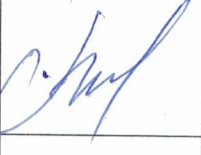
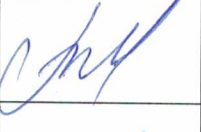
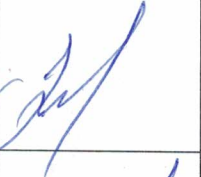
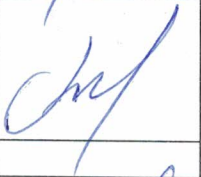
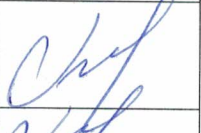




Фамилия Коваленко

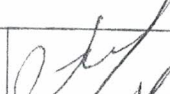
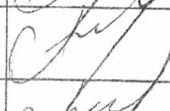
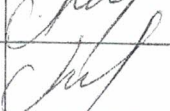
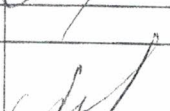
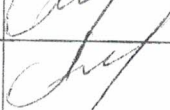
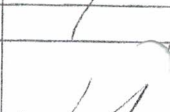
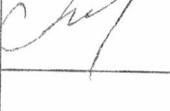

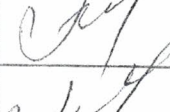
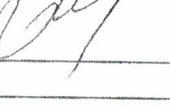

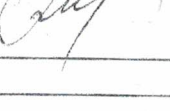

Имя Анна

Отчество Александровна

Период проведения практики

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

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

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

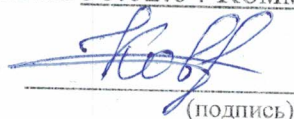
Министерство науки и высшего образования и Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Отчет

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

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Студент


(подпись)

Коваленко Анна Александровна
(фамилия, имя, отчество)

Группы К – 21

Руководитель практики от организации
Директор «ООО «ПК «Лаваш 1»

(должность)



Михалева Наталья Анатольевна
(фамилия, имя, отчество)

«20» июня 2020 года

Руководитель практики от филиала

Марина Евгеньевна Комзалова
(фамилия, имя, отчество)

«20» июня 2020 года

Смоленск, 2020 г

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

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

	Тема 7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
1 день	Выявление идентифицирующих признаков товаров: однородных групп, подгрупп, видов, подвидов, наименований и торговых марок. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: групповая, видовая, марочная. Выявление ассортиментной фальсификации товаров.
	Тема 8. Оценка качества товаров на рабочем месте продавца или в торговом зале
2 дня	Определение органолептических и размерных показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Оценка качества товаров по органолептическим и размерным показателям. Проверка соответствия массы штучных товаров данным, указанным на маркировке. Определение градаций качества товаров. Выявление пересортицы товаров. Оформление акта на пересортицу товаров. Выявление недоброкачественных, фальсифицированных по качеству, с просроченными сроками годности товарами.
	Тема 9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении
1 день	Разупаковывание товаров из транспортной тары. Сортировка (разбраковка) товаров по качеству, при необходимости разделение на градации качества (например, плодоовощные товары) и/или мойка (овощей), протирка поверхности (колбас, сыров, бутылок и т.п.). Калибровка товаров (при необходимости). Подготовка упаковочных материалов к упаковыванию товаров. Овладение приемами упаковывания товаров. Фасование, упаковывание и маркирование товаров. Укладка в тележки и отправка в торговый зал.
	Тема 10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров
2 дня	Проверка санитарного состояния транспортных средств, доставляющих товары. Проверка наличия санитарного паспорта (для пищевых продуктов). Проверка сроков доставки товаров. Участие в размещении товаров на складе. Проверка правильности размещения товаров в складе (соблюдение минимально допустимой ширины проездов, максимально допустимой высоты загрузки, товарного соседства и др.). Осуществление текущего контроля за температурой и относительной влажностью воздуха в складе. Оформление графиков температурно-влажностного режима в складе (при наличии таких графиков). Выявление случаев значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального. Составление совместно с материально-ответственным лицом склада докладной записки о выявленных нарушениях (при необходимости). Проверка соблюдения установленных сроков годности (хранения). Выявление товаров со сроками годности, близкими к окончанию, и принятие мер по ускоренной их реализации. Проверка соблюдения условий хранения товаров в торговом зале магазина (охлажденных скоропортящихся, мороженых пищевых продуктов, светочувствительных товаров и т.п.).
	Тема 11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)
1 день	Оформление ТСД (накладных, отвесов, заборных листов). Проверка правильности заполнения ТСД. Сбор необходимых подписей и проставление печати на ТСД. Обеспечение учета и хранения ТСД.



«25» мая 2020 год

Руководитель практики от организации _____

(подпись)

Ознакомлен: студент _____

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Заказ товара

Учебная практика ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Продавец», проходила на базе ООО ПК «Лаваш» в период с 25.05.2020 по 20.06.2020.

ООО «ПК «Лаваш» – одна из наиболее динамично развивающихся компаний продовольственного сектора, объединяющая 50 минимаркетов, 10 крупноформатных универсама расположенных в Смоленске и Смоленской области. На протяжении всего времени работы ООО ПК «Лаваш» бессменным руководителем и генеральным директором является Разуваев Валерий Алексеевич депутат Смоленской областной Думы. За эти годы производственная компания стала одной из крупнейших торговых предприятий Смоленской области. Компания является одним из лидеров российского розничного рынка и занимает первое место среди продуктовых ритейлеров по товарообороту на квадратный метр. «Лаваш» стремится к созданию лучшей в мире сети продуктовых супермаркетов.

Магазин, в котором я проходила учебную практику, находится по адресу г. Смоленск, Краснинское шоссе, 29.

Режим работы магазина «Лаваш» ежедневно, с 8:30 до 21:30, без перерыва на обед. Наиболее интенсивный поток покупателей приходится на временные рамки с 12.00 до 14.00 час. и с 17.00 до 20.00 час., то есть на обеденное время и конец рабочего дня.

Сама компания производит макаронные изделия, имеет свой фасовочный цех для расфасовки и упаковки крупы, муки, сахара, осуществляет розничную, оптовую и социальную торговлю продуктами питания.

Общий ассортимент включает в себя более 5000 наименований продукции: зерномучные товары (к ним относятся: зерно, мука, крупы, крупяные, макаронные и хлебобулочные изделия), плодоовощные товары (овощи, плоды, ягоды, грибы и продукты их переработки), чай, кофе, пряности, приправы, соль, сахар, кондитерские товары, молоко и молочные товары, яйцо, мясо различных видов убойных животных, домашней птицы, субпродукты, полуфабрикаты, консервы, колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия, рыба и рыбные товары, соки, алкогольные/слабоалкогольные и безалкогольные напитки, табачная продукция, бытовая химия и парфюмерно-косметическая продукция.

Перед началом прохождения учебной практики по новому модулю, руководитель ознакомил меня с правилами внутреннего распорядка, к которым относятся:

1. Добросовестно выполнять свои трудовые обязанности, соблюдать трудовую дисциплину, своевременно и точно исполнять распоряжения администрации и непосредственного руководителя, использовать все рабочее время для производительного труда.

2. Поддерживать чистоту и порядок на своем рабочем месте, в служебных и других помещениях, соблюдать установленный порядок хранения документов и материальных ценностей.

3. Соблюдать нормы, правила и инструкции по охране труда, производственной санитарии, противопожарной безопасности.

4. Соблюдать все законы и правила, применимые к сфере деятельности предприятия.

5. Выполнять установленные нормы труда и производственные задания.

6. Круг обязанностей, которые выполняет каждый работник по своей специальности, квалификации, должности, определяется трудовым договором и должностной инструкцией.

Очень важным является соблюдение трудовой дисциплины, так как за её нарушение администрация в праве применить следующие дисциплинарные взыскания:

- замечание;

- выговор;

– увольнение.

Следующий день я начала с выявления укрупненного ассортимента товаров в магазине «Лаваш» в отделе молочной продукции. Все товары, находящиеся в отделе молочной продукции, я разделила на несколько групп:

1. Кисломолочные изделия (творог, простокваша, сыр, сметана, йогурт, кефир, айран, ряженка). Содержат множество полезных молочнокислых бактерий, которые нормализуют микрофлору кишечника, уничтожают патогенные микроорганизмы, устраняют дисбактериоз.

2. Продукты сепарации молока (сливки, сливочное масло). Продукты сепарации сохраняют все свойства молока.

3. Высокотехнологичные молочные изделия (мороженое, топленое, сгущенное, сухое или пастеризованное молоко). Не предоставляют ценности для организма человека.

По длительности использования все молочные продукты принадлежат к категории скоропортящихся продуктов и требуют соответствующих условий хранения (в холодном месте при 5 градусах по Цельсию). Также молочная продукция относится к товарам повседневного спроса, а именно, к товарам постоянного спроса.

Видовой ассортимент — набор товаров различных видов, разновидностей и наименований, удовлетворяющих аналогичные потребности. Он является составной частью ассортимента. В магазине «Лаваш» видовой ассортимент можно рассмотреть на примере молока.

В продаже есть: молоко «Простоквашино» стерилизованное (рис. 1) и пастеризованное (рис. 2).



Рис.1



Рис.2

Марочный ассортимент — набор товаров одного вида, но разных торговых марок. Примером марочного ассортимента в торговой организации ООО «ПК Лаваш» может служить ассортимент топленого молока торговых марок: «Простоквашино», «Домик в деревне», «Вкуснотеево». Марочный ассортимент может включать и ассортиментные единицы как товарные артикулы, различающиеся упаковкой, размером и другими признаками.



Топленое молоко «Простоквашино»; топленое молоко «Домик в деревне»; топленое молоко «Вкуснотеево»

Общими факторами, влияющими на формирование ассортимента, являются спрос и рентабельность.

Своевременное и точное выявление потребности в товарах служит существенной предпосылкой для закупок требуемых товаров и предоставления их покупателям в необходимых количествах.

Если потребность в товарах оценена слишком высоко, то вследствие этого возникают излишки товара, которые приведут к ненужным повышенным издержкам. Если она определена слишком низко, это вызывает перебои в обеспечении потребителей товарами и неудовлетворение покупательского спроса. Покупатели в таком случае могут обратиться к конкурентам, снизится оборот и потеряется некоторая доля рынка. Дня бесперебойной продажи и гарантированного товарооборота магазин должен обеспечить широкое предложение товаров в нужном количестве.

В ООО «ПК «Лаваш» товарами, пользующимися устойчивым и повышенным спросом у покупателей являются: хлеб, молоко, различные крупы, мясные продукты, вода, соль и сахар и другие товары повседневного спроса.

Определив потребность в товарах, продавец выявляет остатки нереализованных в течение предыдущего периода товаров. К прямым обязанностям продавца-кассира относится контроль сроков годности товаров. По истечении которого товар должен быть убран из торгового зала, так как он признаётся непригодным для потребления.

Основанием для завоза товаров в предприятие ООО «ПК «Лаваш» служит заявка. Она составляется по установленной форме. В ней указывают наименование товаров и основные их ассортиментные признаки (вид, сорт и т. д.), требуемое количество товаров. Заявку, составленную в двух экземплярах, подписывает заведующий или директор магазина, затем ее заверяют печатью и направляют поставщику для исполнения.

2. Приемка товаров по количеству

В процессе прохождения практики в магазине «Лаваш», мною были изучены товарные и товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, счета-фактуры и проанализирован порядок их заполнения.

Товарно - транспортную накладную выписывают при доставке товаров автомобильным транспортом. Товарно - транспортная накладная состоит из двух разделов: товарного и транспортного. В зависимости от особенностей товаров к товарно - транспортной накладной могут прилагаться другие документы, следующие с грузом.

Счет - фактура выписывается в тех случаях, когда перечень отгруженных товаров велик. Счет - фактура является для розничной торговой организации приходным товарным документом и выступает основанием для оплаты поступившего товара .

Для оплаты поступающих товаров может быть использован счет, содержание которого аналогично счету - фактуре. Счет выписывается поставщиком на поставляемую партию товара и является основанием для оплаты товара.

Оприходование поступивших товаров оформляется путем наложения штампа на сопроводительном документе: товарно - транспортной накладной, счете - фактуре, счете и других документах, удостоверяющих количество или качество поступивших товаров.

Транспортные средства, доставляющие товары в магазин, всегда без задержек приняты и разгружены. Разгрузку осуществляют с соблюдением общих правил выполнения погрузочно-разгрузочных работ. Автоконтейнеры разгружают с помощью гидрокрана, которым оборудован автомобиль. Товары, уложенные на поддоны, снимают с автомобиля электропогрузчиком. Колесные контейнеры (тара-оборудование) сгружают с помощью средств которыми оборудован автомобиль, или ручного водила.

Поступившие в магазин товары доставляют в зону приемки. Приемка товаров является одной из важных операций торгово-технологического процесса магазина и проводится лицами, на которых возложена материальная ответственность. Приемке и оприходованию подлежат только доброкачественные товары, которые отвечают требованиям стандартов и технических условий.

Товары в магазине принимаются по количеству и качеству. В основном, товар по количеству в ООО «ПК«Лаваш» принимается сразу, тут же на складе. При доставке товара без тары, в

открытой и в поврежденной таре приемка производится сразу же в момент доставки товаров в магазин.

Приемка товара по количеству состоит из проверки соответствия приехавшего в магазин товара сведениям, указанным в ТСД. Этот процесс делится на 2 этапа:

- предварительная (по количеству грузовых мест и массе брутто);
- окончательная (по количеству товарных мест и массе нетто).

Второй этап может осуществляться уже после отъезда машины. Если недостача или брак выявлены позже, то нужно позвонить поставщику и сообщить о проблеме. Однако, желательно сразу проверять поступившую в торговую точку продукцию, если на это есть время. Этот процесс можно проводить выборочно, чтобы исключить хотя бы варианты полной пересортицы или абсолютного брака

При приемке необходимо проверить:

- 1) наличие пломб;
- 2) маркировку;
- 3) соблюдение сроков доставки;
- 4) провести внешний осмотр товара.

Нам поступали кондитерские изделия в коробках массой нетто 5 кг, тарных мест 4шт, от ООО «Красный октябрь». На каждой коробке присутствовала маркировка соответствующая-товарно транспортной накладной № 18098 от 6.06.20. Наличие маркировки на каждой товарной единице я проверяла под присмотром товароведа, после осмотра нескольких экземпляров недочетов в маркировке мной замечено не было. Приемка товаров по количеству производится путем сопоставления данных сопроводительных (товарно-транспортных накладных №18098 от 06.06.20), с фактическим наличием товаров.

В магазине «Лаваш» товарно-сопроводительные документы заполняются верно, что свидетельствует о высоком уровне ведения коммерческой деятельности.

После приёмки товары доставляют в помещения для хранения. Процесс хранения товаров в магазине предусматривает их правильное размещение и укладку, создание оптимального режима, наблюдение и текущий уход за товарами. В магазине «Лаваш» имеется помещение для хранения товаров. Товары, воспринимающие посторонние запахи, изолированы от товаров, обладающих острыми запахами. Гигроскопические товары хранятся отдельно от товаров, выделяющих влагу. Соблюдено товарное соседство. У каждого товара есть особые условия хранения: температура, влажность. Примерная влажность у товаров одинаковая не более 75%. Ведётся журнал учёта температуры и относительной влажности воздуха. У каждой группы товаров закреплено постоянное место хранения, что позволяет быстрее работать. В помещении, где хранится товар, строго соблюдены санитарные требования. Помещение проветривается, делается влажная уборка. Товар периодически переукладывается, проверяются сроки годности.

3. Приемка товаров по качеству

Одновременно с приемкой товаров по количеству товар принимается также и по качеству. Сначала выполняется внешний осмотр, устанавливаются наличие явных дефектов, соответствие маркировки требованиям нормативной документации и данным, указанным в сопроводительных документах. В соответствии с условиями договора и общими правилами приемки товара может производиться также выборочная проверка качества товаров.

В момент практики проводилась ежедневная приемка хлеба от хлебокомбината «Хлебопёк». Это делается следующим образом:

1. Старший продавец делает заказ поставщику;
2. Заявка отправляется в ТСД;
3. Эта заявка приходит поставщику и тот в свою очередь привозит товар в магазин;
4. Старший продавец в ТСД наименования, сверяет количество продукта и принимает его на

склад;

5. Старший продавец с ТСД эту заявку.

При приёмке товаров по качеству также необходимо проводить осмотр внешнего вида тары, упаковки. Целостность упаковки обуславливает степень сохранности товара. Во время следующей приёмки консервированной кукурузы, мне попала одна банка с деформацией корпуса жестяной банки - данный дефект является механическим, то есть он возник при транспортировке товара. На данную продукцию был составлен акт о браке, который включает в себя:

- номер акта по внутреннему документообороту организации
- дату составления
- наименование поставщика
- наименование товара
- количество товара
- стоимость
- описание брака
- дата поступления
- номер накладной

После этого в акт вносится состав комиссии, которая признала товар бракованным и подлежащим списанию. Здесь указываются должности и фамилии-имена-отчества председателя комиссии и ее членов.

Приемка товаров в магазине ООО «ПК» «Лаваш» осуществляется в соответствии с правилами, установленными в инструкции «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству».

На примере двух образцов хлебобулочных изделий от изготовителей АО «Хлебопёк» и ОАО «Волжский пекарь», я провела идентификацию маркировки в соответствии с требованиями ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»	Образец 1.	Образец 2.
Наименование продукта	Батон подмосковный классический нарезной	Батон подмосковный нарезной
Наименование и местонахождение изготовителя	АО «Хлебопёк». Трамвайный проезд, д.4, город Смоленск, Смоленская область, РФ, 214019	ОАО «Волжский пекарь». Россия, город Тверь, улица Дарвина, д.5, 170034
Товарный знак изготовителя	имеется	имеется
Масса нетто	0,35 кг	0,3 кг
Состав продукта	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное, сахар, дрожжи хлебопекарные пресованные, соль пищевая, улучшитель хлебопекарный, антиокислитель. Может содержать следы кунжута,	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные пресованные, соль поваренная пищевая, комплексная пищевая добавка.

	молока и молочных продуктов, яиц.	
Пищевая ценность продукта	Б-7,5г; Ж-2,5г; У-54,0г. Э.Ц = 270 ккал/1130 кдж.	Б-5г; Ж-2г; У-49,0г. Э.Ц = 200 ккал/837 кдж.
Условия хранения	Хранить при равномерной температуре не ниже +6 С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения.	Хранить при равномерной температуре не ниже +6°С изолированно от источников сильного нагрева и охлаждения.
Информация о наличии ГМО	Ферменты, антиокислитель, эмульгатор. Не превышают нормы.	Ферменты, антиокислитель, эмульгатор. Не превышают нормы.
Час изготовления и дата упаковывания	05:24, 19.06.2020	04:32, 19.06.2020
Срок годности	3 суток	4 суток
Срок хранения	3 суток	4 суток
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	СТО 25752095-005-2017	СТО 00346922-002-2016
Информация о подтверждении соответствия	ЕАС	ЕАС

Вывод: : согласно ГОСТу Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя» маркировка обоих образцов хлебобулочных изделий является достаточно полной и соответствует требованиям приведённого ГОСТа, так как наличие ГМО не превышает допустимых норм.

Используя ГОСТ, я также оценила качество по органолептическим показателям двух образцов хлебобулочных изделий «Батон подмосковный», продаваемого в магазине «Лаваш».

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»	Образец 1.	Образец 2.
Внешний вид: Форма	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная.	Не расплывчатая, без притисков. Продолговато-овальная.
Поверхность	С двумя продольными надрезами.	С двумя продольными надрезами
Цвет	Светло-желтый, немного коричневатый	Светло-желтый
Вкус	Свойственный данному виду изделия, с немного солоноватым привкусом	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Состояние мякиша: – пропечённость – промесс	– Пропеченный, невлажный, эластичный, После лёгкого нажатия пальцем мякиш	– Пропеченный, невлажный, эластичный, После лёгкого нажатия пальцем

– пористость	принимает первоначальную форму; – Без комочков и следов непромеса; – Средняя, неоднородная, имеет небольшое количество пустот.	мякиш принимает первоначальную форму; – Без комочков и следов непромеса; – Средняя, неоднородная, имеет большое количество пустот
--------------	--	---

Вывод: проведя органолептическую оценку качества двух образцов хлебобулочных изделий, я могу сделать вывод о том, что оба образца в большей степени соответствуют требованиям, приведённым в ГОСТе Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». Однако образец 2 имеет большое количество пустот, а образец 1 имеет слегка солоноватый привкус, что говорит о небольшом их отклонении от требований, но это не влияет на общее заключение о достаточном соответствии образцов 1 и 2. Оба вида приведённых дефектов относятся к технологическим.

Далее необходимо проверить, правильно ли указаны градации качества принятых товаров в ТСД и на маркировке. Для этого необходимо сверить сорт, класс качества, марку и прочее, что указано на маркировке с информацией, указанной в товарно-сопроводительных документах. Для принятия окончательного решения о градации качества товара необходимо сравнить действительные и базовые значения по всей номенклатуре выбранных показателей.

Стандартным признается товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям.

Если хотя бы по одному из определяемых показателей выявлено несоответствие, то товару не может быть присвоена стандартная градация, а только пониженная - нестандартная или брак (отходы).

К нестандартному относится товар, который не соответствует установленным требованиям по одному показателю или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным). Например, если влажность хлеба выше установленной нормы, то он относится к нестандартному.

Брак - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей. Разновидностью брака с неустранимыми значительными или критическими дефектами являются отходы. Отходы со значительными несоответствиями установленным требованиям относятся к ликвидным, а с критическими - к неликвидным.

В результате выявления соответствия или несоответствия установленным требованиям все товары по назначению могут быть подразделены на три градации качества. К первой градации относятся товары, пригодные к использованию по назначению. Этот класс представлен стандартными товарами, которые подлежат реализации без каких-либо ограничений.

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

Третья градация - опасные товары, непригодные для использования по назначению. К этому классу относятся неликвидные отходы. Эти товары не подлежат реализации, а также поставке для промышленных и кормовых целей. Они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил.

Стандартные товары подразделяются на следующие категории качества: сорта, номера и марки. Наибольшее распространение имеют сорта.

В завершении приёмки товаров по качеству, я проверила сроки годности всех поступивших товаров. Обнаружив несколько товаров с коротким остаточным сроком годности, я отказалась от их приёмки.

4. Подготовка ККТ к работе

Под рабочим местом понимается часть площади торгового зала, предназначенная для работы кассира и оснащенная специальным оборудованием для учета проданных товаров. На рабочем месте кассира размещено множество электронных устройств для удобства обслуживания покупателей: ККТ, сканер, электронные торговые весы, устройство для проверки подлинности купюр, денежный ящик.

При ознакомлении с работой контролёра-кассира, я провела следующие операции: проверила исправность работы оборудования, выполнила все подготовительные операции, с тем, чтобы, обслуживая покупателей, уже не отвлекаться.

До начала работы с кассовым аппаратом, кассиру руководителем выдаются ключи от ККТ и от денежного ящика, разменные монеты и купюры в количестве, необходимом для расчетов с покупателями, принадлежности для работы и обслуживания машины. Для учета денег, выданных кассиром из кассы организации другим кассирам или доверенному лицу (раздатчику), а также учета возврата наличных денег используется Книга учета принятых и выданных кассиром денежных средств.

Перед началом работы, кассир снимает крышку ПУ (печатающего устройства) или поднимает кожух для доступа к нему, осматривает машину, удаляет пыль с поверхности машины и с печатающих механизмов, включает ККТ в сеть. Далее кассир проверяет наличие чековой ленты в ККТ, проверяет исправность блокирующих устройств, получает нулевой (пробный) чек с целью проверки четкости и правильности печатания реквизитов на чеке. Нулевые чеки прилагаются в конце дня к отчету кассира и их количество проставляется в графе 4 форм КМ-4, КМ-5. Затем он формирует отчет об «открытии смены». Администратор вместе с кассиром получают отчет сменный X в режиме «Показания», проверяют показания денежных сменных регистров (на начало смены они должны иметь нулевое значение). После этого показания суммирующих денежных счетчиков на начало смены записать с предыдущего дня работы на конец смены, которые заверяются подписями. Отступив от края 10-15см, оформляется начало контрольной ленты. На ней указывается тип и заводской номер ККТ, дата и время начала работы, показания денежных и операционных регистров. Данные на контрольной ленте заверяются подписями. Кроме этого, кассир делает «внесение» (указывается сумма размена, выданная руководителем). Затем оформляется книга кассира-операциониста на «начало дня».

5. Работа на ККТ

При эксплуатации ККМ необходимо соблюдать требования безопасности. К работе на ККМ допускаются лица, изучившие правила эксплуатации и требования безопасности. Рабочее место кассира должно быть оборудовано так, чтобы исключалась возможность соприкосновения работающего с токопроводящими устройствами, шинами заземления, батареями отопления, водопроводными трубами.

В течение рабочего дня на месте контролёра – кассира, я содержала рабочее место в чистоте и порядке; осуществляла операции ввода сумм путём сканирования штрих-кода товара, определяя общую сумму покупки по показанию индикатора ККТ, оглашала её покупателю. Получив от покупателя денежные средства за товары, чётко оглашала сумму сдачи, распечатывала чек и выдавала его одновременно с причитающейся суммой сдачи. Получая купюры от покупателей номиналом 5000, 2000 и 1000 рублей, я проверяла их платежеспособность по внешнему виду и с помощью детектора купюр. Сейчас большинство покупателей оплачивают покупки по безналичному расчёту. Для этого используются эквайринговые терминалы.

При выявлении неисправностей кассир обязан:

- выключить кассовую машину;
- вызвать с помощью установленной в кабине сигнализации представителя администрации;

- совместно с представителем администрации определить характер неисправности;
- в случае неясного печатания реквизитов на чеке совместно с представителем администрации надо проверить оттиски чека на контрольной ленте, подписать чек, указав на обороте сумму (рубли прописью, копейки цифрами). Если чек не вышел, вместо него получить нулевой чек. Нулевой чек следует оформить таким же образом, как и чек с неясными реквизитами.

При невозможности дальнейшей работы из-за неисправности кассовой машины, кассир совместно с представителем администрации оформляет окончание работы на данной ККТ так же, как при окончании смены. Делает отметку в книге кассира с указанием времени и причины окончания работы.

Кассиру запрещается:

- Ø работать без контрольной ленты, за исключением тех ККТ, конструкцией которых предусмотрен электронный контрольный журнал (буфер контрольной ленты); допускать посторонних лиц в помещение кассы к кассовой машине,
- Ø покидать кассовую машину без уведомления администрации, не отключив ККТ,
- Ø самостоятельно вносить изменения в работу кассового терминала,
- Ø иметь в кассе личные деньги и деньги, не учтенные ККТ, кроме денег, выданных перед началом работы для размена.

6. Завершение работы на ККТ

В конце рабочей смены, кассир должен :

- Снять Z-отчёт с гашением;
- Подсчитать выручку, составив покупную опись;
- В случае наличия неиспользованных чеков, подписать их, наклеить на лист бумаги, совместно с администрацией оформить акт ф. КМ-3. В акте указывается номер неиспользованного (возвращенного) чека, наименование секции, сумма каждого чека и фамилия лица, распорядившегося принять чек от покупателя. Акт должен быть подписан руководителем, кассиром, старшим кассиром.
- Заполнить книгу кассира-операциониста «на конец дня»;
- Сдать ключ и выручку в главную кассу;
- Убрать своё рабочее место.

На всех ККТ в обязательном порядке применяется контрольная лента, которая или выводится на печать при одновременном оформлении с чеком или сохраняется в контрольной памяти (электронном журнале – буфере контрольной ленты) ККТ и вывод на печать осуществляется при получении сменной X отчета в режиме «Гашение».

7. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности

Идентификация – установление в соответствии с наименованием товаров, указанных на маркировке и в сопроводительных документах или иных средствах информации, предъявляемых к нему требованиям.

В зависимости от поставленных целей различают различные виды идентификации. Для идентификации продовольственных товаров требуется подбор индивидуальных признаков для каждого вида, подвида и торговой марки.

Общий порядок проведения идентификации состоит из проведения следующих операций:

- установление соответствия продукции определенной партии по сопроводительным документам;
- оценка соответствия упаковки;
- оценка соответствия информации на упаковке (этикетке);

- определение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция;
- определение соответствия указанных в маркировке количественных характеристик фактическому количеству товара в упаковке;
- оценка соответствия органолептических показателей заявленному наименованию, требованиям нормативного или технического документа, приведенному составу;
- оформление результатов идентификации.

На примере двух образцов чая торговых марок «Ahmad tea» и «Lipton», я провела идентификацию маркировки в соответствии с требованиями ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

ГОСТ 510074-2003	Образец №1	Образец №2
Наименование продукта	Чай чёрный классический листовой мелкий English breakfast	Чай чёрный Lipton yellow label tea
Наименование и местонахождение изготовителя	ООО «Фабрика «Ахмад ти», Россия, 141051, Московская область, городской округ Мытищи, посёлок птицефабрики, улица Фабричная, владение 8, строение 3.	ООО «Юнилевер Русь», Россия, 123022, г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13.
Товарный знак	Имеется	Имеется
Масса нетто	200 г	200 г
Состав продукта	Чай чёрный листовой мелкий. Не содержит ГМО	Чай чёрный байховый
Пищевая ценность продукта	Б-0 г, Ж-0, У-0. Э.ц = 0 ккал	Б-0,1 г, Ж-0, У-0. Э.ц = 1 ккал
Условия хранения	Хранить в чистом, сухом помещении с относительной влажностью воздуха не более 70%, отдельно от продуктов и товаров, имеющих посторонний запах.	Хранить в чистом, сухом помещении с относительной влажностью воздуха не более 70%, отдельно от продуктов и товаров, имеющих посторонний запах.
Способ приготовления	Заваривать 3-5 мин, температура воды 100°С.	Заваривать 3-5 мин, температура воды 100-200°С.
Дата изготовления и дата упаковывания	09/2018	20/12/19
Срок годности	36 мес	36 мес
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	ГОСТ 32573-2013	Не указано
Информация о подтверждении соответствия	ЕАС	ЕАС

Проведя идентификацию маркировки представленных образцов в соответствии с требованиями ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» можно сделать вывод, что образец 1 соответствует установленным требованиям и может быть реализован, а образец 2 может быть фальсифицирован, так как на маркировке товара не указан документ, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Ассортиментная идентификация товаров – установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик. Этот вид идентификации предназначен для установления принадлежности конкретных товаров к определенной классификационной группировке: группе, подгруппе, виду, подвиду и/или наименованию (торговой марке и ее модификациям). В зависимости от такой принадлежности можно выделить следующие подвиды ассортиментной идентификации: групповая, видовая, страны происхождения, марочная.

Групповая идентификация – установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп. Для этого подвита идентификации в качестве идентифицирующих критериев выбираются чаще всего показатели функционального назначения, а для продовольственных товаров – дополнительно такой формирующий фактор, как сырье, а также показатели химического состава. Например, в магазине «Лаваш» к таким идентифицирующим критериям можно отнести количественное и качественное содержание веществ химического состава. Кроме того, принадлежность к группе продовольственных товаров определяется сырьевым признаком (молочные товары – молоко, мясные – мясо).

Видовая идентификация – установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвита. Идентифицирующие признаки видовой принадлежности более разнообразны, чем групповой. К ним могут относиться преобладающие вещества, характерные для конкретного вида и/или подвита (например, кофеин для кофе, чая и отсутствие его или низкое содержание в кофейных и чайных напитках).

Идентификация страны происхождения товара – установление его принадлежности к товарам, производимым в определенной стране. Идентифицирующими признаками могут служить реквизиты в товаросопроводительных документах и/или на маркировке товара, но в отдельных случаях и эти сведения могут быть фальсифицированы. Поэтому для каждого вида, а иногда и наименования экспертам очень важно знать, по каким специфичным показателям можно осуществлять идентификацию.

Марочная идентификация – установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций. Здесь применяют специфичные и характерные только для товаров конкретной группы и определенного изготовителя признаки.

Информационная идентификация – установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации.

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

В ходе оценивания качества пищевой продукции по органолептическим показателям характеризуют:

Внешний вид. Визуально определяют цвет, форму, вид после разреза и т. д.

Текстуру и консистенцию. С помощью тактильных рецепторов оцениваются геометрические, механические и поверхностные характеристики продуктов питания.

Запах. Показатель, воспринимаемый обонянием человека.

Вкус. Отражает ощущения, возникающие после воздействия пищи на вкусовые рецепторы.

Анализ таких показателей проводят в отношении различных видов продукции.

К размерным показателям относятся форма, размер изделия и т. д.

Для оценки качества по органолептическим и размерным показателям, я выбрала хлебобулочные изделия.

Показатели ГОСТ 9511-80.	Слойка с яблочной начинкой в упаковке (образец 1)	Слойка Свердловская (образец 2)
Внешний вид : форма	Нераспывчатая. Квадратная.	Нераспывчатая. Квадратная с притисками.
Поверхность	Смазанная яйцом.	Смазанная яйцом.
Цвет	Светло-коричневого, с боковых сторон и в местах надрезов более светлый.	Коричневого, с боковых сторон более светлый.
Состояние мякиша: – пропеченность – промес – структура	Хорошо пропеченный, без уплотнений. Без комочков и следов непромеса. С легко отделимыми друг от друга отдельными слоями.	Хорошо пропеченный, без уплотнений. Без комочков и следов непромеса. С легко отделимыми друг от друга отдельными слоями.
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, с посторонним привкусом .
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
Размер	0,1 кг	0,1 кг

Оценив качество хлебобулочных изделий, продаваемых в магазине «Лаваш» по органолептическим и размерным показателям, я могу сделать вывод о допустимом соответствии обоих образцов требованиям качества ГОСТ 9511-80. Исходя из результатов, данные товары относятся к стандартным.

Пересортица товаров – это избыток одного вида товара при одновременном недостатке другого вида товара. При этом товары должны относиться к одной категории. Сорт-категория качества продукции одного наименования, но отличающимися от другой категории значением и показателями. За время прохождения учебной практики в магазине «Лаваш», пересортицы выявлено не было.

9. Подготовка товара к продаже в подсобном помещении

В торговый зал магазина товары должны поступать полностью подготовленными к продаже. Подготовка товаров к продаже включает ряд операций по доведению товаров до полной готовности для продажи покупателям. Характер и объем этих операций определяются свойствами товара, степенью его готовности к продаже, методами продажи товаров.

Операции по подготовке товаров к продаже подразделяют на общие и специальные.

К общим для всех товаров подготовительным операциям относят: распаковку, сортировку, проверку правильности маркировки, придание товарного вида (облагораживание), перемещение в торговый зал, к местам размещения товаров.

Распаковка - это освобождение товаров от внешней транспортной тары, оберточных и увязочных материалов.

Сортировка — предусматривает группировку товаров по ассортиментным признакам: размерам, сортам, ценам.

Облагораживание товаров предполагает очистку их от пыли, загрязнений, устранение мелких дефектов и т. п.

Сортировка товаров по качеству - операция по разбраковке товарной партии на градации качества и удалению некачественных экземпляров. При сортировке товаров отбраковывают нестандартные товары и отходы. При делении товаров на сорта проверяют соответствие

фактического качества стандартной продукции сорту, указанному на маркировке или в товарно-сопроводительных документах.

Если товарная партия представляет собой смесь сортов, то ее разбраковывают по сортам. Сортировка - одна из важнейших операций товарной обработки. Особое значение она имеет для товаров, качество которых при хранении существенно изменяется, но эти изменения неодинаково происходят у разных единичных экземпляров товаров. Вследствие этого возникает неоднородность товарной партии, что, в свою очередь, требует разбраковки на однородные по качеству градации.

Распаковка товаров включает освобождение товаров от внешней транспортной тары, далее их сортируют, очищают от пыли, загрязнений, устраняют мелкие дефекты, проверяют правильность маркировки, сроки годности товара если срок истек, то отправить на списание, далее оформляют ценники. Данные операции целесообразно проводить в специальных помещениях с оборудованными рабочими местами. В магазине «Лаваш» предусмотрено распаковочное место, где распаковывают товары.

На упаковке или вкладных ярлыках указываются наименование и сорт товара, масса нетто, стоимость, дата фасовки, номер фасовщика или фамилия продавца.

Подготовка товаров к продаже должна выполняться до открытия магазина или в свободное от обслуживания покупателей время. Подготовленные к продаже товары укладывают в тележки, ящики-лотки, тару-оборудование для доставки в торговый зал.

10. Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров

К транспортному средству для перевозки пищевых продуктов, на которое оформляется санитарный паспорт, предъявляются определенные требования. Оно должно быть специализированным и предназначаться для транспортировки того или иного вида пищевых продуктов. Кузов машины изнутри должен быть обработан гигиеническим покрытием, которое допускает санитарную обработку и дезинфекцию. Продукты питания, относящиеся к группе скоропортящихся, должны перевозиться изотермическим или охлаждаемым транспортом, который позволяет поддерживать необходимый температурный режим при перевозке. Срок действия санитарного паспорта может составлять три (для скоропортящихся продуктов) или шесть месяцев (в случае, если речь идет о транспортировке таких продуктов питания, которые имеют относительно длительные сроки хранения).

Одним из наиболее важных документов, которые в обязательном порядке должны быть получены на автомобиль, предназначенный для перевозки пищевых продуктов, является санитарный паспорт. Этот документ удостоверяет соответствие технического состояния автомобиля, условий его содержания, мойки, дезинфекции действующим санитарно-эпидемиологическим нормам, которые установлены законодательством РФ. Законодательством предусмотрены административные санкции и внушительные штрафы за пренебрежение необходимостью оформления санпаспорта в тех случаях, когда этот документ необходим. Санитарный паспорт для транспортных средств является бланком строгой отчетности. Одним из обязательных условий является наличие в санпаспорте графы, в которой фиксируются даты проведения дезинфекций, а также графы для голограмм и подписей. Проверив наличие санитарного паспорта, принимая товар необходимо проверять сроки доставки товаров.

После проведения приемки товара меня ознакомили с условиями хранения товаров, которые обеспечивает торговая организация ООО "ПК"Лаваш".

Процесс хранения товаров в магазине предусматривал три этапа:

- правильное размещение и укладка товаров на хранение;
- создание оптимального режима хранения;
- наблюдение и текущий уход за товарами.

В магазине «Лаваш» хранение товаров организовано с учетом товарного соседства, санитарных правил, норм складирования и противопожарной безопасности. Сохранность количества и качества товаров в процессе их хранения обеспечивают материально-ответственные лица.

Для сохранения количества и качества товаров проводятся организационно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия.

Размещение товаров на хранение предполагает их группировку по режимам хранения с учетом их потребительских свойств. Товары одинаковые или близкие между собой по режиму хранения размещаются по ассортиментному признаку рядом, но с соблюдением товарного соседства. Несовместимо хранение товаров с резкими запахами, с различной степенью гигроскопичности.

Важнейшими условиями правильного размещения товаров являются:

- хранение каждого товара в кладовой или камерах, температурный режим которых соответствует их физико-химическим и другим особенностям;
- соблюдение определенного товарного соседства;
- расположение товаров в складских помещениях с учетом срока их хранения, частоты поступления и отпуска, а также трудоемкости и транспортабельности.

Помимо рационального размещения товаров на складе созданы оптимальные условия для их хранения. С этой целью постоянно следят за температурой и влажностью воздуха внутри помещений склада и поддерживают их на уровне, установленном стандартами и санитарными правилами для отдельных групп товаров. Не допускаются их резкие перепады. Контроль за температурой воздуха осуществляется при помощи термометров или универсальных блочных систем дистанционного контроля, представляющих переносные приборы, при помощи которых в течение 3-4 мин можно определить температуру в 12 точках хранилища. Для измерения влажности воздуха на складах применяется психрометрический метод, с помощью которого определяется относительная влажность воздуха. Она рассчитывается как процентное отношение абсолютной влажности к максимальной. Регулирование температуры и относительной влажности воздуха проводится при помощи отопления и вентиляции. Для понижения относительной влажности также используют влагопоглощающие вещества. На предприятии никаких значительных нарушений отклонения режима хранения от оптимального мною выявлено не было.

Если в продаже имеются продукты с низким остаточным сроком годности, то такая продукция уценяется.

В соответствии с правилами товарного соседства, порядком укладки продовольственных товаров и температурным режимом для некоторых видов продуктов существуют некоторые особенности хранения:

При хранении макаронных изделий влажность в помещении не должна превышать 70%, температура воздуха – не более 30°C, располагать картонные ящики на подтоварниках нужно на расстоянии не меньше, чем 70 см от стен и других товаров.

Пряности хранятся в сухом (65%-70% влажности) помещении с температурой воздуха 5°C - 15°C с соблюдением правил товарного соседства, так как они не только легко впитывают посторонние запахи, но также и передают их.

Сахар-песок из-за повышенной гигроскопичности необходимо хранить в помещениях, где влажность не превышает 70%, для рафинада этот показатель не должен превышать 80%. Для предотвращения увлажнения сахара проверяется состояние мешков не реже 2 раз в месяц, и при выявлении влажных мест сахар пересыпают в другие мешки.

Подсолнечное масло хранится при температуре воздуха не выше 18°C.

Хранить вместе сырые мясopодукты и кулинарные или колбасные изделия запрещено.

Хранение замороженных плодов и овощей в торговой сети при -12° С допускается до 7 суток, а при -9° С - не более 2 суток без ухудшения качества.

11. Оформление товаросопроводительных документов (ТСД)

Количественные ТСД — документы, предназначенные для передачи и хранения информации о количественных характеристиках товаров или товарных партий. Кроме размерных характеристик (массы, длины, объема и т. п.), в них обязательно содержатся сведения,

идентифицирующие товар, к которому эти характеристики относятся (наименование, при необходимости сорт, марка и т. д.). Иногда в количественные ТСД включается информация о ценах.

К количественным ТСД относятся отвесы, заборные и упаковочные листы, спецификации, акты об установленном расхождении в количестве товаров, коммерческие акты. Одни из перечисленных ТСД (отвесы, заборные листы) имеют внутривозвратное назначение, другие (упаковочные листы, спецификации) служат приложением к накладным.

Так как в торговом предприятии ООО «ПК «Лаваш» приемка товара осуществляется на складах, необходимо составление документа под названием приходный групповой отвес. Обязательно три экземпляра данного первичного учетного документа: для бухгалтерии склада, для весовщика и для материально ответственного лица.

Приходный групповой отвес содержит необходимую информацию о грузе или товаре, и о состоянии, в котором он прибыл. Такая информация подтверждается подписями покупателя и поставщика (грузополучателя и представителя транспортной компании соответственно). Если очевидна необходимость последующего предъявления претензий поставщику, дополнительно составляют четвертый экземпляр приходного группового отвеса.

При необходимости в отвесе содержится информация о виде транспорта, доставившего груз. Обязательно указываются наименования поставщика, производителя и грузоотправителя. Возможно также указание номеров и дат коммерческих актов, счетов-фактур и необходимых сертификатов. При перевозке скоропортящихся продуктов в отдельной графе указывается температура груза по прибытию. Здесь же оценивается состояние товара, проставляется отметка о сохранности упаковки товара и о надлежащем сохранении товара.

Отдельная таблица составляется по результатам группового отвеса с указанием количества товара, мест, массы брутто, нетто и отдельно тары товара.

Унифицированная форма № ТОРГ-19
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России от 25.12.98 г. № 132

		Код	
Форма по ОКУД		0330219	
(организация)		по ОКПО	
(структурное подразделение)		по ОКПО	
(трехлокальный склад)		по ОКПО	
Основание для составления документа:		Вид деятельности по ОКДП	
приказ, наряд		номер	
(и другое задание)		дата	
Камера, склад		номер	
Вид операции			

РАСХОДНЫЙ ОТВЕС (спецификация)

Номер документа	Дата составления

Товар		Номер		Количество, шт.	Масса, кг			
наименование	код	партия	места		брутто	тара	нетто	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Итого								

Итого количество и масса нетто опущенного товара _____

_____ (прописью)

Товар опущен _____
 (способ определения массы нетто)

Товар выдал _____
 (подпись) (подпись) (расшифровка подписи)

Товар получил _____
 (подпись) (подпись) (расшифровка подписи)

После перечисления всех позиций товара, считаются суммарные показатели в целом по таблице – выводятся итоговые значения по количеству, массе брутто, нетто и тары. При этом должно выполняться равенство суммы показателей граф 7 и 8 и графы 6. Под таблицей в поле вносится прописью общее количество товаров, отгружаемых со склада, а также их масса без тары, куда ценности помещаются при передаче грузоотправителю.

В поле «товар опущен» указывается способ определения массы нетто, например, каждое наименование может взвешиваться на весах при упаковке товара в тару. Всю указанную выше информацию вносит в расходный отвес (спецификацию) представитель склада. Далее данное лицо ставит подпись в поле «товар выдал», после чего два оформленных экземпляра передаются для заверения представителю грузополучателя. Последний, в свою очередь, также заверяет оба экземпляра ТОРГ-19 своей подписью, один экземпляр забирает себе вместе с прочей товаросопроводительной документацией, второй возвращает ответственному складскому представителю. Далее документы перемещаются в бухгалтерию сторон – продавца и грузополучателя.

Изучив вышеуказанные документы на предприятии ООО «ПК «Лаваш» и пронаблюдав за порядком их заполнения, я могу сделать вывод, о правильности составления документов исходя из наличия всех нужных реквизитов, а так же о действии данных документов, так как все они подписаны ответственными лицами.

12. Выводы и предложения

За время прохождения учебной практики на базе ООО ПК «Лаваш», мне удалось многое узнать о данной торговой организации.

По типу данный магазин относится к универсаму - реализует продовольственные товары универсального ассортимента и непродовольственные товары частого спроса методом самообслуживания. По специализации «Лаваш» является смешанным, то есть реализует

широкий ассортимент продовольственных товаров и универсальную группу непродовольственных товаров.

Вся торговая мебель магазина обеспечивает рациональное использование площади торгового зала, она пригодна для оперативного пополнения запасов товара, обеспечивает наглядность показа и удобства, как продажи, так и покупки. Подсобные помещения оснащены стеллажами, подтоварниками, поддонами и всем необходимым инвентарем. Площади торгового зала магазина используются эффективно, на них располагаются торговая мебель, включая пристенные и островные горки, холодильное оборудование, контрольно-кассовое оборудование. Оборудование и инвентарь используются по назначению.

По технике безопасности и по пожарной безопасности проводится инструктаж, после которого каждый работник подписывается в отдельном журнале.

Документом, на основании которого осуществляется договор купли-продажи, между магазином и покупателем, является ценник, поэтому ценники в магазине оформляют четко и правильно. Каждый ценник находится около указанного в нем товара.

В состав персонала «Лаваша» входят работники различных категорий. Для каждой должности руководством организации составляются и утверждаются должностные инструкции, содержащие перечень должностных обязанностей работников с учетом особенностей организации производства, труда и управления, их прав и ответственности.

Режим работы магазина «Лаваш» ежедневно, без перерыва на обед. Наиболее интенсивный поток покупателей приходится на временные рамки с 12.00 до 14.00 час. и с 17.00 до 20.00 час., то есть на обеденное время и конец рабочего дня.

В данном магазине оказывают основные и дополнительные услуги.

Состояние культуры обслуживания хорошее. Красиво выложенный товар, грамотное размещение и соответствующие рекламные моменты, но, в первую очередь, вежливость, внешний вид продавца, их внимание к покупателю. Кроме этого, большую роль в обслуживании покупателей играет его быстрота, а так же компетентность персонала. Обслуживание покупателей в магазине начинается с чистоты и порядка, с улыбки продавца, с большого выбора товаров. У покупателя складывается благоприятное мнение о торговом предприятии, и каждый раз пользуется его услугами. В книге отзывов и предложений есть разные записи. В основном похвальные записи, есть конечно и жалобы и предложения.

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод о том, что база ООО ПК «Лаваш» является отличной и стремительно развивающейся организацией продовольственного сектора. Я могу лишь пожелать директору и персоналу долгих лет процветания и укрепления своих позиций на российском рынке. Чтобы число клиентов росло и они выходили из стен магазина полностью удовлетворенные вашим обслуживанием.

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: ответственное, активное.

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ руководителя практики от организации

Коваленко Анна Александровна, студентка СФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, специальности Коммерция, проходившая практику в ООО «ПК Лаваш» выполняла указанные в задании виды работ в соответствии с графиком в полном объеме без замечаний со стороны руководителя.

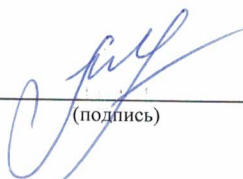
Инициативность, активность: отличается способностью анализировать факты, собирать необходимую информацию и на основании этого принимать взвешенные решения.

Ответственность, самостоятельность, дисциплинированность: при выполнении требуемых задач, проявляла заинтересованность и активность, умело справлялась с поставленными задачами, проявила концентрацию на решение проблем.

Дисциплинирована. При решении сложных вопросов проявляла самостоятельность и оперативность. Старательна в выполнении распоряжений руководства.

Руководитель практики
от организации
МП




(подпись)

Михалева Н.А.
(расшифровка подписи)

Заключение руководителя практики от образовательной организации и оценка результатов практики

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

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

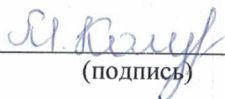
Во время прохождения студентка ознакомилась с заказом товаров, приемкой товаров по количеству, приемкой товаров по качеству, подготовкой ККТ к работе, работой на ККТ, завершением работы на ККТ, идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров на рабочем месте продавца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

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

В результате прохождения учебной практики закреплены общие и профессиональные компетенции.

Общая оценка
5 (отлично)

Руководитель практики от филиала


(подпись)

Марина Евгеньевна Комзалова
(расшифровка подписи)