

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

Фамилия, Имя, Отчество

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

группа ТВ-21

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику

УП.02.01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю: **ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки**
качества товаров

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «08» июня 2020 года по «13» июня 2020 года

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

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Раздел 1. Ознакомление с торговым предприятием	6
Раздел 2. Продажа продовольственных /непродовольственных товаров	6
Раздел 3. Работа с упаковкой и маркировкой продовольственных товаров	6
Раздел 4. Работа с упаковкой и маркировкой непродовольственных товаров	6
Раздел 5. Проведение экспертизы однородной группы товаров.	6
Систематизация и оформление отчета	6
Итого часов	36

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

5 (отлично)
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):

Наименование

ИП Матюшенков И. В.

Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность ФИО

Матюшенков И. В. Управляющий

МП

Подпись

Руководитель практики от филиала

Должность ФИО

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

Подпись

Дата «08» июня 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

Пономарева К.С.

Контактный тел.: (4812) 38-87-51

«08» июня 2020 года

Студент Леванова Алёна Дмитриевна

Направляется в организацию для прохождения производственной практики практики в период с «08» июня 2020 г. по «13» июня 2020 г.

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

ИП Матюшенков Игорь Валерьевич

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

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

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Матюшенков Игорь Валерьевич

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

Должность: Управляющий

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от образовательной организации:

Ф.И.О.: Шойдина Светлана Георгиевна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

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

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Матюшенков Игорь Валерьевич

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись  Дата 08.06.2020

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись  Дата 08.06.2020

Инструктаж получил (а)

Леванова Алёна Дмитриевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись  Дата 08.06.2020

Подпись  Дата 08.06.2020

Министерство науки и высшего образования 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 (по профилю специальности)

УП. 02.01 Учебная практика
Профессиональный модуль: ПМ 02 Организация и проведение
экспертизы и оценки качества товаров

Студент(ка) II курса

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

Группа ТВ-21







Фамилия Леванова

Имя Алёна

Отчество Дмитриевна

Период проведения практики

с «08» июня 2020 года по «13» июня 2020 года

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации
Тема 1 Ознакомление с торговым предприятием. Организация охраны труда в торговом предприятии		
<u>08.06.2020</u>	<p>Сегодня мне провели инструктаж о прохождении учебной практики. Я ознакомилась с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых товаров, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.</p> <p>Я ознакомилась со способами и приемами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем.</p>	
Тема 2 Продажа продовольственных /непродовольственных товаров		
<u>09.06.2020</u>	<p>Я овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Так же я осуществляла продажи товаров с соблюдением установленных требований. Я обнаруживала и отбраковывала дефектных товаров, принимала участие в составлении акта на их списание.</p>	
Тема 3. Работа с упаковкой и маркировкой продовольственных товаров		
<u>10.06.2020</u>	<p>Сегодня я ознакомилась с видами упаковки продовольственных товаров. Проводила оценку качества тары на соответствие установленным требованиям. Так же я диагностировала дефекты упаковки и определяла причины их возникновения. Я проводила идентификацию маркировки товаров. Устанавливала соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.</p>	
Тема 4. Работа с упаковкой и маркировкой непродовольственных товаров		
<u>11.06.2020</u>	<p>Сегодня я ознакомилась с видами упаковки непродовольственных товаров. Проводила оценку качества тары на соответствие установленным требованиям. Так же я диагностировала дефекты упаковки и определяла причины их возникновения. Я проводила идентификацию маркировки товаров. Устанавливала соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.</p>	
Тема 5. Проведение экспертизы однородной группы товаров.		
<u>12.06.2020</u>	<p>Сегодня я изучила правила приемки товара и методы отбора образцов для анализа. Так же я проводила экспертизу качества товаров однородной группы. Производила оценку маркировки, провела оценку качества органолептическим методом согласно нормативным документам.</p>	
Систематизация и оформление отчета		
<u>13.06.2020</u>	<p>Я подвела итоги по работе и могу сказать, что мне понравилось работать в торговом предприятии ИП Матюшенков И.В. Я сделала выводы при проведении приемки товаров по качеству и количеству. Провела оформление отчета и презентации. Подготовила и сдала отчет по практике.</p>	

Отчет

по учебной практике

ПП.02.01 Учебная практика

ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Студент _____
(подпись)

Леванова Алёна Дмитриевна
(фамилия, имя, отчество)

Группы ТВ-21

Руководитель практики от организации

Управляющий

_____ (должность)

Матюшенков Игорь Валерьевич
(фамилия, имя, отчество)



_____ (подпись)

«13» июня 2020 года

Руководитель практики от филиала

_____ (подпись)

Шойдина Светлана Георгиевна
(фамилия, имя, отчество)

«13» июня 2020 года

Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№	Наименование тем и содержание
1-й день	<p>Тема 1 Ознакомление с торговым предприятием. Организация охраны труда в торговом предприятии</p> <p><i>Тема 1. Ознакомление с торговым предприятием</i></p> <p>Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых товаров, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с порядком открытия и закрытия магазина, сдача магазина на охрану, хранения пломбира и ключей.</p> <p>Ознакомление с обязанностями работников магазина, в том числе по сохранению товароматериальных ценностей и денежных средств. Изучение видов материальной ответственности работников магазина. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии продавца (кассира) различных разрядов.</p> <p>Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия. Изучение правил торговли.</p> <p>Оценка соответствия помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями.</p> <p>Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации: о товарах, их изготовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с Правилами продажи (1, п.19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной, регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной.</p>
2-й день	<p>Тема 2. Продажа продовольственных /непродовольственных товаров</p> <p>Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания.</p> <p>Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о пищевой ценности, способах и условиях использования продовольственных товаров; предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Для отдельных групп товаров предоставление дополнительной информации об области применения, противопоказаниях для употребления.</p> <p>Идентификация продовольственных товаров на рабочем месте продавца или при отпуске в торговом зале по ассортиментной принадлежности и качеству товаров. Проверка наличия документов по качеству.</p> <p>Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований. Определение цены развесных и фасованных товаров. Овладение навыками нарезки гастрономических товаров, резки хлеба и хлебобулочных изделий, другими навыками отпуски пищевых продуктов.</p>

	<p>Оценка обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, в том числе при совместной торговле сопутствующими непродовольственными товарами или оказания услуг общественного питания.</p> <p>Обнаружение и отбраковка дефектных товаров, участие в составлении акта на их списание.</p>
3-й день	<p>Тема 3. Работа с упаковкой и маркировкой продовольственных товаров</p> <p>Ознакомление с видами упаковки: тары, упаковочных, перевязочных и других материалов, их идентификация.</p> <p>Оценка качества тары на соответствие установленным требованиям. Отбраковка товаров в нарушенной упаковке и определение их количества. Диагностирование дефектов упаковки и определение причин их возникновения. Установление возможности повторного использования возвратной тары.</p> <p>Идентификация маркировки товаров. Установление соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.</p>
4-й день	<p>Тема 4. Работа с упаковкой и маркировкой непродовольственных товаров</p> <p>Ознакомление с видами упаковки: тары, упаковочных, перевязочных и других материалов, их идентификация.</p> <p>Оценка качества тары на соответствие установленным требованиям. Отбраковка товаров в нарушенной упаковке и определение их количества. Диагностирование дефектов упаковки и определение причин их возникновения. Установление возможности повторного использования возвратной тары.</p> <p>Идентификация маркировки товаров. Установление соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.</p>
5-й день	<p>Тема 5. Проведение экспертизы однородной группы товаров.</p> <p>Изучить правила приемки товара и методы отбора образцов для анализа. Провести экспертизу качества товаров однородной группы. Произвести оценку маркировки, провести оценку качества органолептическим методом согласно нормативным документам.</p>
6-й день	<p>Систематизация и оформление отчета</p> <p>Подведение итогов по работе предприятия. Сделать выводы по работе предприятия при проведении приемки товаров по качеству и количеству.</p> <p>Оформление отчета и презентации. Подготовить и сдать отчет по практике</p>



«08» июня 2020 год

Руководитель практики
от организации _____
(подпись)

Ознакомлен:
студент _____
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика торгового предприятия.
2. Продажа продовольственных /непродовольственных товаров.
3. Работа с упаковкой и маркировкой продовольственных товаров.
4. Проведение экспертизы однородной группы товаров.
5. Выводы и заключения.
6. Список использованных источников.

Отчёт

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Все торгово-техническое оборудование, используемое в магазине,

соответствует экономическим, эргономическим, техническим, санитарно-гигиеническим требованиям. Оборудование рассчитано на открытую выкладку и самостоятельный отбор товаров самими покупателями.

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

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

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

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

Продажа товаров в магазине осуществляется методом через прилавок.

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

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

2. Продажа продовольственных /непродовольственных товаров

Правила продажи продовольственных товаров касаются реализации продуктовых изделий. Требования к их продаже особенно строгие. Это обусловлено тем, что продовольствие обеспечивает организм человека

необходимыми веществами микроэлементами.

Как изготовитель, так и реализатор обязаны предоставлять покупателю информацию о продуктах питания следующего содержания:

1. Перечень ингредиентов и веществ, в том числе и добавки, входящие в состав товара.
2. Калорийность, объем содержания белков, углеводов, витаминов и жиров.
3. Вес товара.
4. Сфера применения – общее, детское, диетическое, биологически активное.
5. Способы приготовления. Это касается полуфабрикатов и концентратов.
6. Правила сохранности.
7. Противопоказания для использования.
8. Информация о регистрации.

Продукты питания в ИП Матюшенков И.В. до их выкладки на прилавки распаковывают. На товарах не находится оберточных материалов. Грязь с поверхности удаляют. Алкоголь выставляется на витрины в ИП Матюшенков И.В. при наличии акцизных ярлыков.

Продукты гастрономии в ИП Матюшенков И.В. например, колбаса, по просьбе покупателя могут разрезаться на отдельные части. Вес изделия в данном случае определяет потребитель.

Продавцы в ИП Матюшенков И.В. доводят сведения покупателям фирменное наименование своей организации, место ее нахождения и режим работы, размещая указанную информацию на вывеске организации. Предоставляют покупателю информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа.

Непродовольственные товары

Покупка непродовольственной продукции имеет свои особенности. Как и в случае с продуктами питания, потребителю предоставляется информация о промышленных изделиях следующего содержания:

1. Название товара полностью.
2. Технические характеристики и направление использования.

3. Данные об изготовителе.
4. Порядок эксплуатации.
5. Правила безопасности.
6. Продолжительность срока службы.
7. Правила сохранности продукции.

Промышленные изделия в ИП Матюшенков И.В. размещаются по стеллажам в торговом зале, в зависимости от их вида. Стеллажи для товаров соответствуют требованиям технических норм. Каждая полка выдерживает вес изделия, исключая его падение. Товары размещаются в отдалении от источников повышенной опасности, например, электрического трансформатора. В торговом зале имеются точки входа и выхода, размеры которых не препятствуют транспортировке изделий, то есть габариты дверных проемов достаточны для перемещения продукции.

3. Работа с упаковкой и маркировкой продовольственных товаров

Порядок и правила маркировки отдельных видов товаров в торговом предприятии ИП Матюшенков И.В. отражаются в нормативных документах. Общим для всех товаров является то, что в маркировке должны быть отражены:

- сведения об изготовителях и предприятиях;
- стандарты, которым соответствует товар;
- информация о сертификации;
- гарантии производителя;
- срок годности товара;
- его основные потребительские свойства: состав, масса, объем, калорийность, противопоказания к применению.

При маркировке товара на изделия и упаковку наносятся специальные обозначения. Такими обозначениями, как правило, являются товарный знак и знаки сопровождения.

Товарные знаки играют важную роль в конкурентной борьбе, так как многие покупатели приобретают товар определенных предприятий, ориентируясь на

товарные (фирменные) знаки. Существует три основных типа обозначения этих знаков:

- фирменное имя - слово, буква, группа слов или букв, которые могут быть произнесены;
- фирменный знак - символ, рисунок, отличительный цвет или обозначение;
- торговый знак - фирменное имя, фирменный знак, товарный образ или их сочетание, официально зарегистрированные в Международном реестре и защищенные юридически, на что указывает знак R, размещаемый рядом с товарным знаком. Если товарный знак является собственностью фирмы, то он может иметь знак S.

Маркировка продовольственных товаров

Должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта и его вид, сорт, марку;
- наименование страны, производителя и его адрес;
- массу нетто или объем продукта;
- состав - наименования основных ингредиентов, входящих в состав продукта, включая пищевые добавки;
- пищевую ценность (калорийность, количество белков, жиров и углеводов, а также наличие витаминов);
- условия хранения;
- срок годности, дату изготовления;
- способ приготовления (для полуфабрикатов и продуктов, предназначенных для детского питания);
- рекомендации по использованию (для биологически активных пищевых добавок);
- обозначение нормативно-технического документа, на основании которого произведен товар; информацию о подтверждении соответствия.

Маркировка товара обеспечивает потребителя комплексом необходимой ему товарной информации. Информационная функция маркировки является основной, кроме того, маркировка предназначена для идентификации товара,

а также должна вызывать положительные эмоции у покупателя и мотивировать принятие им решения о покупке товара

Упаковка защищает товар от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, от света, посторонних запахов, микроорганизмов.

Упаковочные материалы должны быть эластичными, легкими, дешевыми, сухими, негигроскопичными. Тара для продовольственных товаров характеризуется большим разнообразием:

- по виду материала (деревянная, картонная, металлическая, полимерная, текстильная, керамическая, стеклянная, комбинированная);
- по сопротивляемости механическим воздействиям (жесткая и мягкая);
- по количеству оборотов (однооборотная и многооборотная).

4.Проведение экспертизы однородной группы товаров

В торговом предприятии ИП Матюшенков И.В. для проверки соответствия качества зерномучных товаров требованиям нормативно-технической документации анализируют среднюю пробу, выделенную из объединенной пробы. Перед взятием пробы отбирают выборку из партии продукта.

Под партией понимают любое количество продукта одного вида и сорта, однородное по качеству, предназначенные к одновременной приемке, отгрузке или хранению и оформлению одним документом о качестве. Каждая партия должна сопровождаться сертификатом с указанием показателей и норм качества, обеспечивающих безопасность данного вида продукции для жизни и здоровья населения.

Выборка для взятия пробы определяется стандартами и зависит от объема партии. Так, в партии, содержащей до 10 мешков, анализируется каждый второй мешок зерна, каждый мешок крупы и муки.

Объем выборки от партии крупы в групповой упаковке, ящиках и коробках составляет 2% упаковочных единиц, но не менее двух упаковочных единиц.

Объем выборки от партии муки в групповой упаковке, таре-оборудовании, ящиках и коробках составляет 1% упаковочных единиц, но не менее двух. Из

разных мест партии макаронных изделий отбирают выборку объемом 1,5% упаковочных единиц в партии, но не менее трех. Для проверки показателей качества фасованных пищевых концентратов из крупы берут случайную выборку в зависимости от массы упаковочной единицы: до 50 г - 75 штук, до 100 г - 50 штук и т.д.

В ИП Матюшенков И.В. при проверке качества макаронных и хлебобулочных изделий контролирующими организациями отбирают три лабораторных образца, упаковывают в бумагу, обвязывают шпагатом, пломбируют или опечатывают. При проверке в торговой сети два лабораторных образца отправляют в лабораторию контролирующей организации, третий - в лабораторию предприятия - изготовителя продукции. В лаборатории контролирующей организации анализируют один образец, второй, упакованный, хранят на случай возникновения разногласий в оценке качества и анализируют совместно с представителем предприятия изготовителя.

Лабораторные образцы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывают: наименование изделия; наименование предприятия-изготовителя; дату и место отбора образцов; объем и номер партии; время выемки изделия из печи или время начала и конца выпечки партии; показатели, по которым анализируют образцы; фамилии и должности лиц, отобравших образцы.

Из объединенной пробы зерна, крупы и муки выделяют среднюю пробу. Если масса объединенной пробы не превышает 2 кг для зерна и муки, 1,5 кг для крупы, то она одновременно является и средней пробой. Если превышает, то выделение средней пробы из объединенной проводят ручным способом методом квартования. Для этого объединенную пробу высыпают на стол с гладкой поверхностью, распределяют продукт в виде квадрата и перемешивают его при помощи двух коротких деревянных планок со скошенным ребром.

Перемешивание проводят так, чтобы продукт, захваченный с противоположных сторон квадрата на планки в правой и левой руке, ссыпался на середину одновременно, образуя после нескольких перемешиваний валик;

затем его захватывают с концов валика и одновременно с обеих планок ссыпают на середину. Такое перемешивание проводят три раза. После трехкратного перемешивания объединенную пробу снова распределяют ровным слоем в виде квадрата и при помощи планки делят по диагоналям на четыре треугольника. Из двух противоположных треугольников продукт удаляют, а из двух оставшихся собирают вместе, перемешивают указанным способом и вновь делят на четыре треугольника, из которых два идут для последующего деления. Деление продолжается до тех пор, пока не будет получено 1,5 или 2 кг продукта, которые и составят среднюю пробу.

Среднюю пробу продукта снова разравнивают и делят по диагоналям. Продукт из каждых двух противоположных треугольников собирают в две банки с притертыми пробками и снабжают этикетками. Одну из банок передают на анализ, а вторую опечатывают или пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий до полного их рассмотрения. Объединенную пробу макаронных изделий осторожно разравнивают слоем 2-4 см и из четырех различных мест отбирают среднюю пробу массой не менее 500 г и дополнительно навеску около 500 г для всех макаронных изделий, кроме макарон. По этой навеске контролируют содержание крошки и изделий менее 20 см в длинных лапше и вермишели. Три средние пробы помещают в бумажные пакеты или картонные пачки, тщательно упаковывают в пергамент или целлофан не менее чем в два слоя, обеспечивая герметичность, обвязывают шпагатом, пломбируют или опечатывают.

Если доставленная в лабораторию проба продукта имеет температуру ниже комнатной, то до определения влажности, вкуса, запаха, зараженности ее следует держать в закрытой банке до тех пор, пока ее температура не достигнет (23 ± 5) °С. Для выделения навесок часть средней пробы, предназначенной для анализа, трижды перемешивают, разравнивают в виде квадрата и из разных мест квадрата совочком отбирают навеску, которую помещают в склянку с притертой крышкой. Затем отбирают навески для определения других показателей качества.

5. Выводы и заключения

В ходе прохождения практики в торговом предприятии ИП Матюшенков И.В. знания, полученные мной в учебном процессе, я смогла применить на практике. Я смогла повысить уровень своих знаний и приобрела навыки работы товароведа. Я научилась идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности, проводить диагностики дефектов товара по внешним признакам, составлять экспертное заключение на соответствие товара ГОСТу. Также научилась проводить экспертизу и оценку качества зерномучных товаров.

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

Так же можно сделать вывод по поводу маркировки, что она неотъемлемая часть любого товара, является носителем актуальной информации как о нем самом, так и о предметах, связанных с его обращением.

Главным назначением маркировки является доведение основных сведений о товаре до потребителя, а также идентификация товара.

В ходе прохождения практики в ИП Матюшенков И.В. я ознакомилась с видами маркировки, её функциями и регламентами маркировки пищевых продуктов.

6. Список использованных источников

1. https://zachestnyibiznes.ru/company/ip/319673300022517_670501025134_MAT_YuShENKOV-IGORY-VALERYEVICH [Характеристика ИП Матюшенков И. В.]
2. <https://www.rusprofile.ru/ip/319673300022517> [Официальный сайт ИП Матюшенков И. В.]
3. <https://mylektsii.ru/3-28154.html> [Проведение экспертизы однородной группы товаров.]

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично
Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет
Отношение к работе: ответственно, активно, осмысленно.

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Во время прохождения практики Леванова Алёна выполнила указанные в индивидуальном задании виды работ в соответствии с графиком в полном объеме без замечаний со стороны руководителя. Она проявила себя как ответственная, самостоятельная и дисциплинированная практиканта. В процессе работы она стремилась показать себя, как обученный и квалифицированный специалист. Она хорошо овладела навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей. Она хорошо освоила работу с упаковкой и маркировкой продовольственных и непродовольственных товаров. Так же Леванова Алёна освоила, как проводится экспертиза качества товаров однородной группы. При решении сложных вопросов проявляла самостоятельность и оперативность. Старательна в выполнении распоряжений руководства. Обладает организаторскими способностями. Отличается способностью анализировать факты, собирать необходимую информацию и на основании этого принимать взвешенные решения.



Руководитель практики
от организации

Матюшенко
Игорь
Валерьевич

(подпись)

Матюшенко И.В.

(расшифровка подписи)

Заключение руководителя практики от образовательной организации и оценка результатов практики

Студентка группы ТВ-21 Леванова Алена Дмитриевна проходила учебную практику ПМ.02 Организация и проведение экспертизы качества потребительских товаров в торговой организации ООО "ПК "ЛАВАШ".

Студентка подробно описала деятельность организации. Во время прохождения практики студентка ознакомилась с продажей продовольственных и непродовольственных товаров, работой с упаковкой и маркировкой продовольственных и непродовольственных товаров, проведением экспертизы однородной группы товаров.

Отчет о прохождении практики составлен, согласно программе практики, имеет логическую последовательность. Запланированную программу выполнила в полном объеме. Темы содержания раскрыты в полном объеме.

В результате прохождения практики закреплены общие и профессиональные компетенции.

Общая оценка
5 (отлично)

Руководитель практики от филиала
Шойдина С.Г. Шойдина