

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Академический колледж

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по профессиональному модулю

ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

ПМ 04 Выполнение работ по профессии рабочего

«Кассир торгового зала»

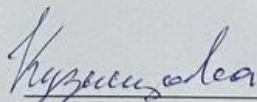
программы подготовки специалистов среднего звена

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества

потребительских товаров

период с «6» мая по «2» июня 2023 года

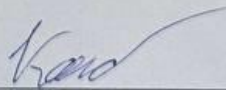
Студент группы С-ТВ-22-1


подпись

Кузнецова А.В.

Наименование предприятия: ООО «Сэйлор»

Руководитель практики от предприятия

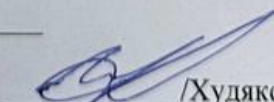

подпись

/Ф.И.О./

Отчет защищен:
с оценкой

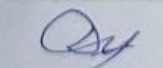
ОТЛ.

Руководитель практики от ОО



/Худякова С.К./

Руководитель практики от ОО

ОТЛ.


/Драгилев И.Г./

Владивосток 2023

Содержание

Введение	3
1 Общая характеристика предприятия	4
2 Характеристика ассортимента товаров	6
3 Ознакомление с процедурой расчета товарных потерь в организации	9
4 Оценка и расшифровка маркировки образца товаров	11
5 Ознакомление с нормативными правовыми актами, положениями, инструкциями, регулирующими реализацию товаров	15
6 Исследование факторов сохраняющих качество товаров	18
6.1 Изучение условий и сроков хранения товаров	18
6.2 Изучение условий и сроков транспортировки товаров	21
7 Приобретение навыков правильной эксплуатации и обслуживания торгово-технического оборудования	25
7.1 Ознакомление с мероприятиями по контролю над соблюдением соответствия	26
7.2 Ознакомление с деятельностью по подтверждению соответствия и декларирования соответствия	27
Заключение	29
Список использованных источников	30

Введение

Учебная практика является необходимой составляющей учебного процесса по подготовке студентов по направлению 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Целью учебной практики по профессиональным модулям ПМ. 01 «Управление ассортиментом товаров» и ПМ. 04 «Выполнение работ по профессии рабочего «Кассир торгового зала» является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности.

Задачами практики являются:

- формирование у обучающихся комплексного представления о специфике работы товароведа в сфере торговли;
- изучение ассортимента организации, ознакомление с процедурой расчета товарных потерь в данной организации;
- развитие навыков правильной эксплуатации и обслуживания торгово-технологического оборудования;
- изучение факторов сохраняющих качество товаров;
- ознакомление с мероприятиями по контролю над соблюдением соответствия;
- приобретение опыта работы, приближенной к специфике будущей профессии;
- развитие навыков работы с нормативно-правовыми документами;
- содействие формированию личностных качеств, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе в сфере торговли;
- сбор, обобщение и систематизация материалов для написания отчета по учебной практике.

Учебная практика проходит в период с 6 мая 2021 года по 2 июня 2023 года в ООО «СЭЙЛОР», с. Новоникольск, ул. Советская 4-г.

1 Общая характеристика предприятия

Предприятие, в котором проходила учебная практика – ООО «СЭЙЛОР».

Предприятие находится по адресу Приморский Край, г Уссурийск, с Новоникольск, ул Советская, зд. 4г.

Дата регистрации предприятия 30.01.2006. Предприятие существует на рынке 17 лет. Руководителем является Кабачинский Юрий Борисович.

Основной вид деятельности

47.25.11 Торговля розничная продовольственными продуктами, алкогольными напитками, кроме пива, в специализированных магазинах.

Уставный капитал 10000 рублей.

К учредительным документам относятся:

- свидетельство о регистрации юридического лица или лист записи ЕГРЮЛ;
- свидетельство о постановке на учет в налоговой инспекции по юридическому адресу;
- договор об учреждении;
- список участников;
- выписка из ЕГРЮЛ;
- протокол (приказ) о назначении гендиректора.

Ресурсы организации – это основные элементы экономического потенциала организации, которые используются для достижения конкретных целей:

1. Осуществление экономического и технического развития.
2. Обеспечение финансовой устойчивости.
3. Повышение конкурентоспособности.

Материальные ресурсы – это материально-техническая основа организации:

1. Средства труда – представляют собой совокупность орудий труда, которыми оснащена организация в соответствии с производственным назначением.
2. Предметы труда – это различные материалы, которые используются для производства продукции.
3. Вещества, впервые отделяемые трудом от природы и превращаемые в продукт потребления.
4. Вещества, прошедшие обработку.

Финансовые ресурсы – представляют собой совокупность денежных средств, которые формируются из собственных, заемных и привлеченных источников.

Финансовые ресурсы являются экономической основой для организации торговой деятельности на принципах самофинансирования. Значит, важнейшей задачей предприятий является изыскание резервов увеличения собственных финансовых ресурсов и улучшения их использование в целях повышения эффективности работы предприятия в целом.

Формирование финансовых ресурсов осуществляется на двух уровнях: в масштабах страны и на каждом предприятии. Источником формирования финансовых ресурсов на общегосударственном уровне является национальный доход.

Трудовые ресурсы – это персонал организации. Являются активной составной частью ресурсов организации и ориентированы на ведущую роль в производственном процессе.

На данном предприятии используется линейное управление (Рисунок 1).

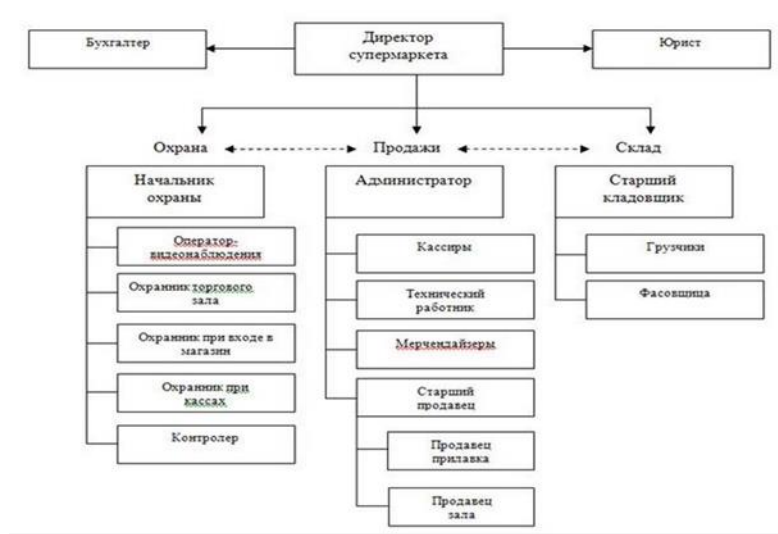


Рисунок 1 - Организационная структура предприятия

Каждый подчиненный имеет руководителя, который отдает распоряжения, контролирует и руководит работой исполнителей.

2 Характеристика ассортимента товаров

Ассортимент товаров - совокупность их видов, разновидностей и сортов, объединенных или сочетающихся по определенному признаку.

Торговый ассортимент представляет собой номенклатуру товаров, подлежащих продаже в розничной торговой сети.

Ассортимент данного магазина включает в себя все необходимые группы продовольственных товаров и минимум непродовольственных товаров:

- безалкогольные напитки, соки, минеральная вода;
- консервы;
- кофе, чай;
- масло сливочное и другие жиры;
- мороженое;
- мясные и колбасные изделия;
- овощи и фрукты свежие;
- рыба и рыбные изделия;
- специи, приправы;
- сыры;
- кондитерские изделия;
- детское питание;
- продукты быстрого приготовления;
- макаронные изделия;
- молоко и молочные продукты;
- мука, крупы;
- яйцо;
- майонезы, соусы;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- пиво и сопутствующие к нему продукты;
- алкогольные напитки;
- табачные изделия и сопутствующие к ним товары. Непродовольственные товары

представлены минимумом необходимых товаров.

Ассортимент магазина является широким, на что указывает количество наименований товара и объем реализации.

Также был произведен расчет основных показателей ассортимента. Данные по которым произведен расчет приведены в таблице 1. Результаты расчетов можно увидеть в таблице 2. Расчеты проведены по формулам (1,2,3,4,5)

Таблица 1 – Количественные показатели ассортимента

Свойства	Показатели	Расчет коэффициента
Глубина - действительная; - базовая	Фактическое количество подгрупп и товарных категорий в однородной товарной группе (Пд) Базовое количество подгрупп и товарных категорий в однородной товарной группе (ПБ) Коэффициент глубины (Кг)	$K_g = \text{Пд} / \text{ПБ} * 100\%$
Широта - действительная; - базовая	Количество видов, разновидностей, наименований, имеющих в продаже (Шд) Базовое количество видов, разновидностей, наименований товара (ШБ) Коэффициент широты (Кш)	$K_{sh} = \text{Шд} / \text{ШБ} * 100\%$
Новизна	Количество новых видов и наименований товаров (Н) Степень (коэффициент) обновления (Кн)	$K_n = \text{Н} / \text{Пд} * 100\%$

Далее произведет расчет основных показателей ассортимента на примере товаров бакалеи, а именно чая и кофе.

Таблица 2 - ABC анализ товаров бакалеи

Товары	Удельная доля	Доля с накопительным эффектом	Группы
Чай «Lipton»	18,09	18,09	A
Чай «Хейлис»	15,12	33,21	A
Час «Grinfeeld»	10,11	43,32	A
Чай «Curtus»	8,45	51,77	A
Чай «Gold Bond»	8,20	59,97	A
Чай «Виктория»	6,78	66,75	A
Чай «Принцесса Гита»	6,47	73,22	A
Чай «Король Ричард»	5,61	78,83	A
Чай «Принцесса Нури»	4,98	83,81	B
Кофе «Черная Карта»	4,65	88,46	B
Кофе «Пиле»	3,72	92,18	B
Кофе «Nescafe»	3,02	95,2	C
Кофе «Maxwell House»	2,95	98,15	C
Кофе «Golden idl»	1,02	99,17	C
Кофе «Jacobs»	0,63	99,8	C
Кофе «Максим»	0,2	100	C

Расчет:

$$K_r = 3/16 * 100\% = 18,7\% \quad (1)$$

$$K_{ш} = 16/20 * 100\% = 80\% \quad (2)$$

$$K_n = 8/16 * 100\% = 50\% \quad (3)$$

$$K_y = 12/16 * 100\% = 75\% \quad (4)$$

$$K_p = (18,7 * 16 + 80 * 3 + 50 * 8 + 75 * 12) / 4 = (299,2 + 240 + 400 + 900) / 4 = 460\% \quad (5)$$

В ходе исследования было установлено, что коэффициент рациональности данного магазина равен 460%, что свидетельствует об очень большом групповом ассортименте.

3 Ознакомление с процедурой расчета товарных потерь в организации

Потери товара могут возникать при хранении, перевозке, в процессе реализации. Они подразделяются на:

- нормируемые, в пределах норм убыли;
- ненормируемые, сверхнормативного характера.

Нормируемые потери также называются количественными или естественными потерями. Сверхнормативные называются актируемыми, иначе говоря, при их списании нужен акт списания, обоснованное заключение комиссии, утвержденное руководителем организации.

Естественные потери списываются на основании утвержденных законодателем норм естественной убыли, рассчитанных по каждому виду товара.

Потери сверх норм убыли в целом считаются следствием халатного отношения материально ответственных лиц к своим обязанностям, плохо поставленного учета товара.

Их разделяют на:

- потери от порчи, брака;
- потери вследствие недостат, хищений, растрат. Чаще всего их относят на виновных лиц.

Бывают ситуации, когда убытки предъявить конкретному лицу невозможно:

- потери от стихийных бедствий;
- потери от недостат и хищений, когда виновник судом не определен.

Потери, рассчитанные по нормам, списываются на затраты в рамках этих норм. Ненормируемые потери или сверх норм списываются за счет виновных лиц либо за счет прибыли организации.

Выявление товарных потерь происходит, как правило, вследствие проведения инвентаризации. Инвентаризационная комиссия, анализируя обнаруженные расхождения фактической товарной массы с данными, отраженными в учете, вносит предложения по их устранению. Решение комиссии оформляется протоколом, в котором первоначально определяются возможные виновники товарных потерь.

Списывают товарные потери, руководствуясь следующей последовательностью действий:

По итогам инвентаризации (проверки), в результате которой обнаружены потери товара, оформляется акт. Причины возникновения убытка товарной массы должны быть сформулированы как можно более подробно. Акт должен отражать расчеты, касающиеся норм естественной убыли или не относящиеся к ним, четко зафиксированную величину недостачи.

В состав комиссии рекомендуется включить компетентного специалиста: экономиста, бухгалтера материального отдела.

Определяется, относится ли потеря товара к величине, обусловленной естественной убылью, или превосходит ее. При превышении норм убыли решается вопрос о виновных лицах.

Виновным может быть признан деловой партнер, допустивший утрату товара при перевозке. В его адрес необходимо оформить претензию в письменном виде.

Если сверхнормативные потери – результат недоработок сотрудников фирмы, назначается комиссия для выявления всех обстоятельств произошедшего и виновников. Результатом работы комиссии может стать установление виновных либо вывод, что таковые не выявлены. Кроме того, члены комиссии могут прийти к выводу о чрезвычайном характере товарных потерь. От этого будут зависеть и бухгалтерские проводки по списанию потерь товара.

При списании на затраты важно соблюдать пределы норм естественной убыли, ориентируясь на законодательные документы, в которых указаны эти границы. Их несколько в зависимости от вида продукции: Приказ Минсельхоза № 395 от 16 августа 2007 г., Приказ Минпромторга № 252 от 1 марта 2013 г. и пр. Если наименование продукции отсутствует в нормативных актах, списание на затраты не допускается. Потери, возникшие при транспортировке товара, разрешено отнести на затраты получателя, но только в пределах норм естественной убыли. Убытки сверх нормы взыскивают с транспортной организации.

Порядок установления норм естественной убыли утвержден Правительством. Это документ №814 от 12/11/02 г., содержащий общие принципы установления норм. Нормативы разрабатывают различные Министерства в соответствии с их компетенцией. Они охватывают определенные группы товаров. Бухгалтер использует, как правило, конкретный документ (документы), относящийся к той или иной товарной номенклатуре.

Так, хранение бакалейных товаров в розничной торговле предполагает использование норм естественной убыли, закрепленных в Приказе Минпромторга №252 от 01/03/13 г., колбасные изделия и копчености упомянуты в этом же документе и дополнительно в Приказе Минсельхоза РФ №395 от 16/08/07; естественная убыль посуды регламентируется Приказом Минторга СССР №2 от 04/01/88 и т.д.

Приказом Комитета РФ по торговле (Роскомторг) №1-794/32-5 от 10/07/96 установлено правило: потери товара в пределах нормы списываются в месяце, когда они обнаружены. Обычно это месяц проведения товарной инвентаризации (п. 9.24).

Если нормы на какой-то вид товара отсутствуют, списывать его на затраты нельзя (письмо Минфина №03-03-РЗ/24762 от 23/05/14).

4 Оценка и расшифровка маркировки образца товаров

Товарная информация - сведения о товаре, предназначенная для пользователей - субъектов коммерческой деятельности.

Виды товарной информации:

Основополагающая товарная информация -- основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений. К основополагающей информации относятся вид и наименование товара, его сорт, масса нетто, наименование предприятия-изготовителя, дата выпуска, срок хранения или годности.

Коммерческая товарная информация -- сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступные потребителю. Эта информация содержит данные о предприятиях-посредниках, нормативных документах о качестве товаров, ассортиментных номерах продукции по ОКП, ТН ВЭД и т. п. Типичным примером коммерческой информации является штриховое кодирование.

Потребительская товарная информация -- сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений, показывающие выгоды вследствие применения конкретного товара и нацеленные на потребителей. Эта информация содержит сведения о наиболее привлекательных потребительских свойствах товаров: пищевой ценности, составе, функциональном назначении, способах использования и эксплуатации, безопасности, надежности и др. Красочные изображения на товаре и/или упаковке также предназначены для усиления эмоционального восприятия их потребителями.

Для доведения сведений до субъектов рыночных отношений применяют многообразные формы товарной информации: словесную; цифровую; изобразительную; символическую; штриховую. Каждая из указанных форм характеризуется как преимуществами, так и недостатками.

Штриховая информация - информация в виде штрихового кода, который предназначен для автоматизированной идентификации и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов.

Штриховой код наносится на транспортную или потребительскую упаковку многих импортных и отечественных товаров типографским способом или с помощью этикетки или ярлыка, которые приклеиваются.

Основные требования к товарной информации:

— Достоверность - предполагает правдивость и объективность сведений о товаре, отсутствие дезинформации и субъективизма в их представлении, вводящих пользователей в заблуждение.

— Доступность - это требование связано с принципом информационной открытости сведений о товаре, затрагивающих интересы потребителей для всех пользователей (языковая, востребованность, понятность)

— Достаточность - может трактоваться как рациональная информационная насыщенность, что исключает представление, как неполной, так и излишней информации.

Анализ маркировки был проведен на следующих товарах: Кефир «Био», Сыр Голландский «Молочная Сказка», Кофе растворимый гранулированный «Якобс Монарх», Карачинская минеральная вода и Майонез «Слобода» Провансаль.

Таблица 3 - Анализ маркировки образцов

Наименование товара	Виды товарной информации	Формы товарной информации	Соответствие товарной информации требованиям
Кефир «Био»	Основополагающая: наименование, объем, жирность, торговая марка, дата выпуска, срок годности. Потребительская: Состав, пищевая ценность, привлекательность и удобство упаковки. Коммерческая: нормативные документы о качестве товара, штриховое кодирование.	При маркировке товара использованы такие формы информации, как: словесная, цифровая, изображенная и штрих-код.	Информация о товаре является достаточной, доступной и достоверной.
Сыр Голландский «Молочная Сказка»	Основополагающая: наименование, масса, жирность, торговая марка.	При маркировке товара использована словесная информация.	Информация о товаре является достаточной.

Продолжение таблицы 3

Кофе растворимый гранулированный «Якобс Мо-нарх»	Основополагающая: наименование, масса, торговая марка, сорт, выпуска, срок годности и условия хранения, способ приготовления. Потребительская: Состав, пищевая ценность, удобство упаковки. Коммерческая: нормативные документы о качестве товара, штриховое кодирование.	При маркировке товара использованы такие формы информации, как: словесная, цифровая, изобразительная и штрих-код.	Информация о товаре является достаточной, доступной и достоверной.
Карачинская минеральная вода	Основополагающая: наименование, объем, торговая марка, дата выпуска, срок годности, условия хранения. Потребительская: Состав, пищевая ценность, удобство упаковки. Коммерческая: нормативные документы о качестве товара, штриховое кодирование.	При маркировке товара использованы такие формы информации, как: словесная, цифровая, изобразительная, символическая и штрих-код.	Информация о товаре является достаточной, доступной и достоверной.
Майонез «Слобода» Провансаль»	Основополагающая: наименование, объем, торговая марка, дата.	При маркировке товара использована словесная информация.	Информация о товаре является достаточной.

Ответственность за отсутствие маркировки устанавливается статьей 171.1 УК РФ. Рассмотрим масштабы правонарушений:

— Особо крупный размер – это продукция на сумму более 6 000 000 рублей, крупный – 1 500 000 рублей.

— Для продовольственной группы товаров крупным будет считаться размер от 250 000 рублей, особо крупным – от 1 000 000 рублей.

— Для табака и алкогольных напитков крупным считается размер от 100 000 рублей, особо крупным – 1 000 000 рублей.

Ответственность при незначительных размерах может быть административной. Она предполагает штраф, а также конфискацию товара. Если противоправное действие квалифицируется по статье 171 УК РФ, ответственность может быть такой:

— Штраф от 400 000 до 800 000 рублей.

— Штраф, размер которого определяется доходом виновного лица. К примеру, определенный процент изымается из зарплаты. Срок выплат – 2-3 года.

— Тюремное заключение от 6 месяцев до 5 лет плюс штраф в размере от 80 000 рублей до 1 000 000 рублей.

— Принудительные работы на протяжении 5 лет.

Квалификация противоправного действия – основа назначения наказания.

4 Ознакомление с нормативными правовыми актами, положениями, инструкциями, регулирующими реализацию товаров

Процесс продажи товаров осуществляется в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров, которые разработаны с учетом положений Закона РФ от 7 февраля 1992 г., №2300-1 «О защите прав потребителей». Правила регулируют отношения между покупателями и продавцами при реализации отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, и утверждены постановлениями Правительства России от 19 января 1998 г., №55 (в ред. Постановления Правительства России от 27 марта 2007 г., №185).

В соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров» режим работы торгового предприятия государственной или муниципальной торговли устанавливается соответствующими органами исполнительной власти или органами местного самоуправления. Торговое предприятие обязано иметь утвержденный ассортиментный перечень товаров, согласованный с органом местной администрации и центром Госсанэпиднадзора административного округа, на территории которого оно расположено, действующие правила работы предприятия, санитарные и ветеринарные правила и другую необходимую

нормативно-техническую документацию и соблюдать установленные в них требования.

Продажа товаров в торговом предприятии должна производиться всем гражданам на общих основаниях, за исключением случаев, когда предприятию должно обеспечивать льготами, предоставленными законодательством РФ или иными нормативными - правовыми актами, отдельные категории населения, а также организацию специальных видов торгового обслуживания по решению органов управления административных округов. Запрещается продажа несовершеннолетним алкогольных напитков, пива, табачных изделий и игровых карт.

К моменту открытия торговое предприятие должно быть подготовлено к работе: в торговом зале обеспечена выкладка товаров в полном ассортименте, имеющимся в магазине, поддерживаемом в течение всего рабочего дня, подготовлены соответствующий инвентарь и упаковочные материалы, контрольно-кассовые машины, товары снабжены единообразными, правильно оформленными ценниками (наименование товара, его сорт, цена за вес или единицу товара, подпись материально-ответственного лица или печать организации, дата оформления ценника).

Запрещается продажа товаров из подсобных и складских помещений, а также до начала и по окончании установленных часов работы магазина. Развесные товары продаются покупателю, в упакованном виде взимания за упаковку дополнительной платы.

В случае предпродажного фасования скоропортящихся товаров объем их реализации

не должен превышать одного дня торговли. На расфасованном товаре указывается его наименование, вес, цена за килограмм, стоимость отвеса, дата фасования, срок годности, номер и фамилия фасовщика.

В торговом зале продовольственных магазинов на доступном для покупателей месте должны быть установлены контрольные весы, контрольные мерные кружки, мензурки, овозкоп. Цена продовольственных товаров, продаваемых вразвес, определяется по весу нетто. Покупатель имеет право проверить правильность цены, веса и меры отпущенных ему товаров, а также сроки хранения продовольственных товаров и наличие сертификата.

Администрация предприятия обязана создавать для этого необходимые условия.

На все реализуемые товары, подлежащие сертификации, предприятие торговли должно иметь сертификаты установленной формы, выданные уполномоченными на то органами, удостоверяющие качество товаров, их безопасность для жизни и здоровья людей.

Категорически запрещается продажа товаров с истекшими сроками реализации. Руководитель предприятия несет ответственность за качество реализуемых товаров, в т. ч.: засвоевременное продление сроков реализации в органах сан. надзора.

Товары, на которые органами местной администрации установлены нормы отпуска, продаются с соблюдением этих норм.

Денежные расчеты с населением за товары осуществляются с обязательным применением контрольно - кассовых машин, за исключением случаев, предусмотренных

«Перечнем» отдельных категорий предприятий (в том числе физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в случае осуществления ими торговых операций или оказания услуг), организаций и учреждений, которые в силу специфики своей деятельности либо особенностей местонахождения могут осуществлять денежные расчеты с населением без применения контрольно-кассовых машин.

Запрещается закрытие касс в рабочее время для подсчета выручки при наличии очередей. При поступлении от покупателя претензии по расчетам кассир обязан сообщить об этом администрации предприятия. Возврат из кассы денег покупателям производится в установленном порядке по разрешению администрации. При продаже товаров покупателю в обязательном порядке выдается кассовый (товарный) чек. Покупатель обязан возместить торговому предприятию стоимость товара и имущества, поврежденного или уничтоженного по его вине.

Для ознакомления покупателей с основными нормативными документами по организации процесса продажи товаров в каждом магазине должен быть оформлен информационный стенд, где должны быть представлены: текст Закона РФ от 7 февраля 1992 г., №2300-1 «О защите прав потребителей»(в ред. от 30 декабря 2001 г., с изм. От 1 июля 2002 г.); текст правил

продажи отдельных видов товаров согласно постановлению Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г., №55; тексты официально изданных санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, требования которых обязательны для исполнения торговым предприятием; правила и нормативы пожарной безопасности; копия лицензии, если деятельность предприятия подлежит лицензированию; копии документов, удостоверяющих законность владения помещением; утвержденный и согласованный ассортиментный перечень товаров; особенности обслуживания отдельных категорий граждан; перечень и стоимость оказываемых покупателям дополнительных услуг; сведения о порядке обмена товаров; книга отзывов и предложений.

Контроль за соблюдением правил продажи осуществляется Государственной инспекцией по торговле, качеству товаров и защите прав потребителей Министерства экономического развития и торговли Российской Федерации, Федеральными органами исполнительной власти и их территориальными органами.

Правовое регулирование отношений в области торговой деятельности осуществляется Гражданским кодексом Российской Федерации, настоящим Федеральным законом, Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 года N 2300-I "О защите прав потребителей", другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, законами субъектов Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами субъектов Российской Федерации.

Отношения, связанные с организацией розничных рынков, организацией и осуществлением деятельности по продаже товаров на розничных рынках, регулируются Федеральным законом от 30 декабря 2006 года N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации".

Органы местного самоуправления вправе издавать муниципальные правовые акты по вопросам, связанным с созданием условий для обеспечения жителей муниципального образования услугами торговли, в случаях и в пределах, которые предусмотрены настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами, указами Президента Российской Федерации, постановлениями Правительства Российской Федерации, законами субъектов Российской Федерации.

6 Исследование факторов сохраняющих качество товаров

6.1 Изучение условий и сроков хранения товаров

Хранение — этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, цель которого — обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями.

При хранении проявляется одно из важнейших потребительских свойств товаров — сохраняемость, благодаря которому возможно доведение товаров от изготовителя до потребителя независимо от их местонахождения, если сроки хранения превышают сроки перевозки. Так, бананы, ананасы, выращиваемые в тропических странах, — распространенный товар в самых отдаленных регионах земного шара благодаря их хорошей сохраняемости. В то же время многие не менее ценные тропические плоды реализуются только в местах выращивания из-за низкой сохраняемости.

Конечный результат эффективного хранения товаров — сохранение их без потерь или с минимальными потерями в течение заранее обусловленного срока. Показателями сохраняемости служат выход стандартной продукции, размер потерь и сроки хранения.

Выход стандартной продукции и потери связаны обратно пропорциональной зависимостью. Чем выше потери, тем меньше выход стандартной продукции. Оба показателя сохраняемости зависят от условий и сроков хранения.

Условия хранения — совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище.

Режим хранения — совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохраняемость товаров. Можно выделить климатический и санитарно-гигиенический режимы хранения.

Требования к климатическому режиму хранения включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и освещенности.

Температура хранения — температура воздуха в хранилище. Это один из наиболее значимых показателей режима хранения. С повышением температуры усиливаются химические, физикохимические, биохимические и микробиологические процессы. Согласно правилу Вант-Гоффа скорость химических процессов с повышением температуры на каждые 10 °C увеличивается в 2—3 раза.

Поскольку способность товаров к сохранению обусловлена замедлением всех происходящих в них процессов, для большинства товаров пониженные (близкие к 0 °C) температуры хранения предпочтительнее, чем повышенные.

СанПиНы регламентируют условия (в том числе температуру и относительную влажность воздуха) и сроки хранения особо скоропортящихся товаров.

Температурный режим при перевозке товаров устанавливается соответствующими правилами (кодексами или уставами) органов транспорта. Наиболее конкретно температура перевозки указывается в Правилах перевозки скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом. Вместе с тем для ряда продуктов питания отмечается несоответствие температурных режимов хранения при перевозке и в стационарных хранилищах, предусмотренных в ГОСТах и вышеуказанных Правилах, что требует гармонизации требований к температурному режиму в этих нормативных документах.

Относительная влажность воздуха (ОВВ) — показатель, характеризующий степень насыщенности воздуха водяными парами.

ОВВ определяется как отношение действительного содержания водяных паров в определенном объеме воздуха к тому их количеству, которое необходимо для насыщения того же объема воздуха при одинаковой температуре.

Таблица 4 - Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму

Термическое состояние товаров	Диапазон температур, °С	Группы товаров
Замороженные	— 10...—12	Мясо, рыба, масло сливочное, животные жиры, замороженные яичные продукты
	— 18...—20	Мясо, рыба, плоды и овощи, масло сливочное, яичные продукты, мороженое
	— 23...—25	Мясо, рыба, плоды и овощи
	— 28...—30	То же
Переохлажденные	-7...-10 2...—5	Соленая рыба, сырокопченые колбасы, животные жиры, отдельные холодоустойчивые виды и сорта плодов и овощей, варено-копченые колбасы, маргарин

Продолжение таблицы 4

Охлажденные	-1...1	Отдельные виды и сорта плодов и овощей, квашеные овощи, яйца
	0...6	Молочные товары, охлажденные мясо и рыба, торты и пирожные с кремом и фруктовой отделкой
Умеренные	Невыше 10...12	Напитки алкогольные и безалкогольные, кроме водок, пиво (не ниже 2 °С)
Широкого диапазона температур	-30...+30	Хлебобулочные изделия, сухие бакалейные товары (мука, крупа, сахар, макаронные изделия), спирт, водка (не ниже температуры замерзания), большинство непродовольственных товаров
Широкого диапазона положительных температур	0...25	Консервы, жидкие парфюмерно-косметические средства, вино, ликеро-наливочные изделия, варенье, джемы, повидло
	0...18	Растительные масла, большинство кондитерских изделий

Испарение воды из товаров приводит к количественным и качественным потерям, в частности к естественной убыли за счет усушки и увядания (усыхания), вследствие чего увеличиваются отходы.

Чем выше влажность товаров и ниже ОВВ, тем больше их потери. Поэтому товары с повышенной влажностью рекомендуется хранить при высокой ОВВ. Однако такой влажностный режим непригоден для сухих товаров, так как они могут поглощать водяные пары, увлажняться и подвергаться микробиологической порче.

На выбор влажностного режима для хранения влияют также температура окружающей среды и наличие у товара защитных, влагонепроницаемых оболочек.

ОВВ связана с температурой обратной зависимостью. С повышением температуры возрастает влагоемкость воздуха и, следовательно, снижается ОВВ. При этом возрастает абсолютная влажность (действительное содержание водяных паров в воздухе).

При температуре ниже точки росы абсолютная влажность оказывается выше содержания водяных паров, необходимых для насыщения. Вследствие этого избыток паров выпадает в виде конденсата на таре, товарах, а также стенах и потолке хранилищ. При появлении капельножидкой воды на поверхности товара ускоряется их микробиологическая порча, а также коррозия металлических поверхностей.

Защитные оболочки — герметичная упаковка, лакокрасочные покрытия, термоусадочные пленки, воск, парафин — предупреждают усыхание или увлажнение товаров. В то же время выпадение конденсата на поверхности этих оболочек может привести к постепенному их разрушению. Наименее устойчива в этом отношении металлическая тара (кроме алюминиевой), которая подвергается коррозии (ржавлению), а затем и разгерметизации. Наиболее устойчивой считается стеклянная тара, но из-за металлических крышек и она не является абсолютно долговечной.

Таким образом, выбор оптимальной ОВВ определяется прежде всего химическим составом товаров, их гигроскопичностью, температурой хранения и наличием защитных оболочек. В зависимости от требований к оптимальному влажностному режиму все потребительские товары можно разделить на четыре группы.

ОВВ, как и температура, — наиболее значимый показатель режима хранения, регламентируется ГОСТами и СанПиНами. Однако для некоторых групп товаров в стандартах указывают не конкретные значения ОВВ, а лишь необходимость хранения в сухих, проветриваемых складах. Для многих пищевых продуктов диапазон ОВВ устанавливается в зависимости от температурного режима хранения.

6.2 Изучение условий и сроков транспортировки товаров

Условия транспортирования и хранения товаров зависят от того, к какой группе по товароведной классификации относится данный товар, или от температурной обработки самого товара.

Условия транспортирования должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующим на каждом виде транспорта.

Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортирования.

Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами, а также совместно с непродовольственными товарами. При транспортировании пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства.

Нельзя перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами.

Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, — удостоверением о качестве, санитарно-эпидемиологическим заключением, при необходимости ветеринарным свидетельством.

Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, занятого транспортированием пищевых продуктов и содержанием транспортных средств, соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к персоналу организации торговли и общественного питания.

Все перечисленные требования указаны в СанПиН 2.3.2.1324—03. При этом на каждом используемом виде транспорта установлены свои требования к транспортированию, не противоречащие СанПиН. Так, при транспортировании скоропортящихся грузов железнодорожным транспортом используются Правила перевозки железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов (№ 37-ФЗ от 18.06.2003).

Мясо и мясопродукты в соответствии с этими правилами разрешается погружать в вагоны после их осмотра специалистами органа Госветнадзора.

Грузоотправитель предъявляет для перевозки замороженное мясо, отвечающее следующим условиям: туши крупного рогатого скота и прочих крупных животных должны быть разделаны на продольные полутуши или четвертины; туши свиней — на продольные полутуши или целые туши без голов; баранина и мясо прочих мелких животных перевозятся целыми тушами без голов.

На тушах, полутушах и четвертинах не должно быть остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений, повреждений поверхности, выхватов подкожного жира, кровоподтеков и побитостей, а также льда и снега. У реализуемого замороженного мяса допускается наличие зачисток, выхватов подкожного жира на площади, не превышающей 15 % поверхности.

Температура мяса говядины, баранины и козлятины в толще мышц у костей при погрузке в рефрижераторные вагоны и рефрижераторные контейнеры должна быть не выше —8 °С, а мяса свинины — не выше —10 °С.

Замороженные мясные блоки (туши, полутуши и четвертины) заворачивают в пергамент, подпергамент, целлофан или другие полимерные пленки, упаковывают в ящики из гофрированного картона или специализированные изотермические картонные контейнеры, размещенные на стоечных или плоских поддонах. Температура в толще блока при предъявлении для перевозки должна быть не выше: блоков из мяса на костях —8 °С, блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы —12 °С, блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы —18 °С.

Отгружаемое на экспорт с перегрузкой на пограничных станциях замороженное мясо и мясные блоки предъявляются в упаковке и перевозятся в рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах. При этом грузоотправитель обязан застилать чистой бумагой пол и стены вагона на высоту погрузки и одновременно вкладывать в вагон не менее 8 кг бумаги для застилки пола и стен иностранных вагонов.

Температура мяса на экспорт должна быть не выше -10°C , а температура блоков от -12 до -18°C в зависимости от вида продукции. Допускается отгрузка на экспорт замороженного мяса в тушах и полутушах без упаковки.

Охлажденное мясо принимается для перевозки с послеубойным сроком хранения не более 4 суток. При погрузке оно должно иметь температуру в толще мышц у костей от 0 до 4°C , сухую поверхность и корочку подсыхания без следов плесени, ослизнения и увлажнения.

В переходный и зимний периоды перевозят в остывшем состоянии говядину, баранину и конину с послеубойным сроком хранения не более 2 суток. В летний период остывшее мясо не перевозится.

Остывшее мясо при предъявлении к перевозке должно иметь корочку подсыхания на поверхности и температуру в толще мышц у костей от 4 до 12°C .

Подмороженное мясо при погрузке в рефрижераторные вагоны должно иметь температуру от -3 до -5°C на глубине 1 см от поверхности и иметь разделку, как и замороженное, быть упругим и не прогибаться при поднятии.

Подмороженное мясо перевозится в рефрижераторных вагонах при температуре от 0 до -3°C .

Подмороженное мясо не допускается к перевозке в рефрижераторных контейнерах.

Мясо птицы перевозится упакованным в ящики. Тушки птицы в замороженном состоянии (потрошенные и полупотрошенные) должны иметь температуру внутри тушки не выше -8°C , а потрошенные тушки в охлажденном состоянии — от 0 до 2°C . Общий срок хранения до погрузки и продолжительности перевозки охлажденного мяса птицы не должен превышать со дня выработки 5 суток.

Мясо птицы замороженное, отгружаемое на экспорт, предъявляется к погрузке с температурой не выше -18°C .

Дичь в оперении перевозится в упаковке с температурой не выше -15°C .

Тушки кроликов (без шкурок, голов и внутренних органов, за исключением почек) допускаются к перевозке в ящиках, применяемых для упаковки битой птицы, в замороженном состоянии с температурой не выше -9°C .

Не принимаются к перевозке мясо птицы, кроликов и дичь в оперении с признаками плесени, ослизнения, запахом загнивания, а также с увлажненной поверхностью.

Субпродукты (головы, языки, мозги, губы, ноги, сердца, легкие, печень, почки, уши, хвосты, желудки, селезенка, вымя) для пищевых целей предъявляются к перевозке только в замороженном состоянии с температурой в толще ткани не выше -12°C и упаковываются в картонные ящики, изотермические картонные контейнеры или мешки из бумаги.

Субпродукты должны быть свежими, чистыми и без признаков порчи. Головы, ноги и уши перевозятся в ошпаренном (или опаленном) виде и без шерстного покрова.

Мясные сырокопченые изделия (окорока, грудинка, корейка и др.) в безвакуумной упаковке должны иметь выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без бахромок мяса, плесени и остатков волоса.

Мясокопчености перевозятся в ящиках, а также в бочках с заливкой их пищевым топленым жиром.

Мясокопчености предъявляются к перевозке с температурой от 0 до -9°C . Допускается прием к перевозке мясокопченостей с температурой от 0 до 4°C при общем сроке их накопления и перевозки не более 20 суток.

Колбасы сырокопченые, варено-копченые и полукопченые должны иметь чистую, сухую поверхность без повреждений оболочки. Консистенция колбас сырокопченых должна быть твердой, плотной, полукопченых — упругой, плотной, варено-копченых — плотной. Не допускается наличие инея на поверхности колбас.

Колбасы перевозятся упакованными в ящики.

Колбасы сырокопченые предъявляются к перевозке с температурой не выше 12°C , а полукопченые и варено-копченые — от 0 до -4°C с общим сроком их накопления и перевозки не более 15 суток.

Влажность колбас указывается в накладной под наименованием груза и не должна быть выше установленной стандартами (техническими условиями).

7 Приобретение навыков правильной эксплуатации и обслуживания торгово-технического оборудования

Торговое оборудование и контрольно-кассовые машины в процессе эксплуатации подвергаются физическому износу.

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

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

В случае неисправности оборудования он обязан сообщить об этом руководителю организации для установления причин поломки и принятия мер по их устранению.

Работать на неисправном оборудовании категорически запрещается.

Лица, обслуживающие оборудование, должны быть обязательно обучены правилам его эксплуатации и правилам техники безопасности.

Мебель используемая в супермаркете ООО «Восток»:

- Для торгового зала (стеллажи, полки, горки);
- Для приемки товаров и их хранения (стеллажи, поддоны, полки);
- Для предпродажной подготовки (столы, мойки,)
- Для административно-бытовых помещений (столы, стулья, кресла)

Торговое холодильное оборудование -- охлаждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, выкладки и продажи скоропортящихся товаров. В супермаркете ООО «Восток» применяются следующие виды оборудования:

- холодильные шкафы - используются на рабочем месте продавца, имеют холодильные агрегаты;
- холодильные витрины - используются для показа и продажи охлажденных из замороженных продуктов;
- холодильные прилавки - используются для хранения, демонстрации и продажи охлажденных гастрономических продуктов;

Контрольно-кассовое оборудование представлено контрольно-кассовыми терминалами.

Супермаркет ООО «Восток» оснащен типовой торговой мебелью, технические параметры которой удовлетворяют всем необходимым требованиям. Торговый инвентарь - это обобщающее название разнообразных приспособлений, инструментов и приборов, используемых при приемке, проверке качества, подготовке и продаже товаров в каждом звене пути движения товара к потребителю. Его применение способствует улучшению качества и ускорению выполнения основных и вспомогательных операций.

В супермаркете ООО «Восток» используется следующий инвентарь:

- ножи для нарезки различных видов продуктов;
- вилки для рыбы;
- разделочные доски для сыра, колбасных изделий, хлеба и т.д.;
- упаковочное оборудование: ручной горячий стол (для упаковки в полиэтиленовую пленку), вакуумная упаковочная машина, настольный сварщик пакетов;
- весы для фасовки и продажи гастрономических товаров;
- сканер штрихкодов для приемки товара.

7.1 Ознакомление с мероприятиями по контролю над соблюдением соответствия

Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Регламентирован статьей 32. «Производственный контроль» Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом.

Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Порядок организации и проведения производственного контроля, требования к программе (плану) производственного контроля, особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности, обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля, организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля регулируются санитарными правилами 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

Санитарные правила разработаны в соответствии с Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта. N 52-ФЗ, Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" и предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и/или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

7.2 Ознакомление с деятельностью по подтверждению соответствия и декларирования соответствия

Декларирование соответствия осуществляется по одной из следующих схем: принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств;

принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств, доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона).

При декларировании соответствия заявителем может быть зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации на ее территории юридическое лицо или

физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющиеся изготовителем или продавцом, либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям технических регламентов и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям технических регламентов (лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя).

Круг заявителей устанавливается соответствующим техническим регламентом.

Декларация о соответствии и доказательственные материалы хранятся у заявителя в течение десяти лет со дня окончания срока действия такой декларации в случае, если иной срок их хранения не установлен техническим регламентом. Заявитель обязан представить декларацию о соответствии либо регистрационный номер декларации о соответствии и доказательственные материалы по требованию федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением регламентов.

Заключение

В ходе прохождения учебной практики глубоко усвоен вопрос управления ассортиментом товаров, закреплены знания по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», сформированы навыки использования научного и методического аппарата, которые получены во время теоретического обучения для решения комплексных задач, приобретены практические профессионально необходимые навыки самостоятельной работы по направлению деятельности.

В ходе проведения учебной практики были решены следующие задачи:

- сформировано у обучающихся комплексное представление о специфике работы в сфере торговли;
- изучен ассортимент организации, ознакомление с процедурой расчета товарных потерь в данной организации;
- развиты навыки правильной эксплуатации и обслуживания торгово- технологического оборудования;
- изучены факторы, сохраняющие качество товаров;
- ознакомление с мероприятиями по контролю над соблюдением соответствия;
- приобретен опыт работы, приближенной к специфике будущей профессии;
- развиты навыки работы с нормативно-правовыми документами;
- сформированы личностные качества, обуславливающие устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе в сфере торговли;
- собран, обобщен и систематизирован материал для написания отчета по учебной практике.

Список использованных источников

- 1 Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учеб. пособие для СПО / Л. П. Гаврилов. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 433 с. Гаврилов, Л. П. Электронная коммерция : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Л. П. Гаврилов. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 433 с.
- 2 Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 242 с.
- 3 Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. Коммерческая деятельность : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с.
- 4 Кузнецова, Г. В. Международная торговля товарами и услугами в 2 ч. Часть 1. : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Г. В. Кузнецова, Г. В. Подбиралина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 282 с.
- 5 Кузнецова, Г. В. Международная торговля товарами и услугами в 2 ч. Часть 2. : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Г. В. Кузнецова, Г. В. Подбиралина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 273 с.
- 6 Кулишер, И. М. Очерк истории русской торговли / И. М. Кулишер. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с.
- 7 Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для СПО / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с.
- 8 Магомедов, А. М. Экономика организаций торговли : учебник для прикладного бакалавриата / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019.—323с.
- 9 Международная торговая политика в 2 ч. Часть 1. : учебник для бакалавриата и магистратуры / Р. И. Хасбулатов [и др.] ; под общ. ред. Р. И. Хасбулатова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.:Издательство Юрайт, 2019. — 274.

Индивидуальное задание по учебной практике

Студентка _____ Кузнецова Александра Владимировна _____,
ФИО

обучающаяся на 1 курсе по специальности 38.02.05 Товароведение и
экспертиза качества потребительских товаров
прошла учебную практику в объеме 144 часов
в период с «06» мая 2023 г. по «02» июня 2023 г.
в организации ООО «Сэйлор» Приморский край, г. Уссурийск, с.
Новоникольск, ул. Советская, 4г.

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период учебной практики

№ п/п	Вид работ	Кол-во часов
1	Общее знакомство с организацией: - год образования, цель образования, месторасположение; - сфера деятельности, основные виды деятельности; - организационно-правовая форма; перечень учредительных документов; - ресурсы организации; - целевые потребители товаров/ услуг	12
2	Характеристика ассортимента товаров - изучение ассортимента организации; - расчет основных показателей ассортимента; - определение номенклатуры показателей качества товара; - изучение потребительских и качественных характеристик товаров/услуг	24
3	Ознакомление с процедурой расчета товарных потерь в организации;	6
4	Оценка и расшифровка маркировки образца товара	6
5	Ознакомление с нормативными правовыми актами, положениями, инструкциями, регулирующими реализацию товаров / услуг	12
6	Исследование факторов сохраняющих качество товаров изучение условий и сроков хранения товаров; - изучение условий и сроков транспортировки товаров;	12
7	Приобретение навыков правильной эксплуатации и обслуживания торгово-технологического оборудования.	36
8	Контроль качества и подтверждение соответствия качества товаров - ознакомление с мероприятиями по контролю над соблюдением соответствия; - ознакомление с деятельностью по подтверждению соответствия - сертификации соответствия и декларирования соответствия	12
9	Обработка и анализ профессиональной информации - подготовка и оформление отчета по практике	24
Итого		144

Дата « 25 » апреля 2023 г.

Подпись руководителя практики

_____ / Худякова С.К., преподаватель Академического колледжа
_____ / Драгилев И.Г., преподаватель Академического колледжа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студентка Кузнецова Александра Владимировна,
ФИО

обучающаяся на 1 курсе по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров прошла учебную практику в объеме 144 часов
в период с «06» мая 2023 г. по «02» июня 2023 г.
в организации ООО «Сэйлор» Приморский край, г. Уссурийск, с. Новоникольск,
ул. Советская, 4 г.

наименование организации, юридический адрес

В период практики в рамках осваиваемого вида профессиональной деятельности
выполнял следующие виды работ:

Вид профессиональной деятельности	Коды формируемых компетенций	Вид работ	Оценка качества выполненных работ
	ОК 1	- изучение организации работы товароведов и кассиров на предприятии; - изучение видов и задач профессиональной деятельности	5
	ОК 2	- выполнение работ на своем участке; - сбор и анализ материалов для написания отчета по практике; - подготовка и защита отчета по практике	5
	ОК 3	- выполнение работ на своем участке; - выполнение поручений руководителя практики на предприятии	5
	ОК 5	- сбор первичной и вторичной информации из различных источников для решения профессиональных задач; - обработка и анализ профессиональной информации	5
	ОК 5	- ведение деловой коммуникацией, сбор информации с использованием электронных и интернет ресурсов	5
	ОК 6	- выполнение работ на своем участке; - выполнение поручений руководителя практики на предприятии; - сбор и анализ материалов для написания отчета по практике	5
	ОК 7	- выполнение поручений руководителя практики на предприятии; - сбор первичной информации путем опросов и наблюдения - подготовка и защита отчета по практике	5
	ОК 8	- изучение службы товароведения	5

	ОК 8	- изучение службы товароведения на предприятии: структура, функции, задачи	5
	ОК 9	- ознакомление с правилами эксплуатации и технического обслуживания контрольно-кассового оборудования; - ознакомление с правилами охраны труда на предприятии	5
Управление ассортиментом товаров	ПК 1.1	- проведение учета(инвентаризации) различных групп товаров	5
	ПК 1.2	- приемка товаров по количеству	5
	ПК 1.3	- выкладка товаров	5
	ПК 1.4	- знакомство с документами по закупке и реализации товаров	5
Итоговая оценка по ПМ 01. Управление ассортиментом товаров			
Выполнение работ по профессии рабочего "Кассир торгового зала"	ПК 1.1	- проведение учета(инвентаризации) различных групп товаров	5
	ПК 1.2	- приемка товаров по количеству	5
	ПК 1.3	- выкладка товаров	5
	ПК 1.4	- знакомство с документами по закупке и реализации товаров	5
	ПК 2.1	- проведение ассортиментной, квалитетической и информационной идентификации товаров различных групп. Использовать современное техническое и программное обеспечение при идентификации товаров	5
	ПК 3.5	Использовать современное техническое и программное обеспечение при оформлении учетно-отчетной документации	5
Итоговая оценка по ПМ 05. Выполнение работ по профессии рабочего "Кассир торгового зала"			4

Руководитель организации



ДНЕВНИК прохождения учебной практики

Студент Кузнецова Александра Владимировна

Фамилия Имя Отчество

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Группа С-ТВ-22-1

Место прохождения практики ООО «Сэйлор»

Сроки прохождения с « 06 мая 2023 » по « 2 июня 2023 »

Инструктаж на рабочем месте « 06 » 05 2023 г

дата

подпись

Кабачинский Ю.Б.
Ф.И.О. инструктирующего

Дата	Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день)	Оценка	Подпись руководителя практики
06.05.2023	Инструктаж по технике безопасности Общее знакомство с предприятием	5	<i>Карл</i>
08.05.2023- 12.05.2023	Изучение ассортимента организации; Изучение потребительских и качественных характеристик товаров/услуг	5	<i>Карл</i>
13.05.2023- 16.05.2023	Ознакомление с процедурой расчета товарных потерь в организации; Оценка и расшифровка маркировки образца товара	5	<i>Карл</i>
17.05.2023- 19.05.2023	Ознакомление с нормативными правовыми актами, положениями, инструкциями, регулирующими реализацию товаров / услуг	5	<i>Карл</i>
20.05.2023- 23.05.2023	Изучение условий и сроков хранения товаров; Изучение условий и сроков транспортировки товаров	5	<i>Карл</i>
24.05.2023- 26.05.2023	Приобретение навыков правильной эксплуатации и обслуживания торгово- технологического оборудования.	5	<i>Карл</i>
27.05.2023- 29.05.2023	Ознакомление с мероприятиями по контролю над соблюдением соответствия	5	<i>Карл</i>
30.05.2023- 1.06.2023	Оформление отчёта практики	5	<i>Карл</i>
2.06.2023	Дифференцированный зачет	5	<i>Карл</i>

Руководитель

подпись

Ф.И.О.



ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении учебной практики студентки

Студентка Кузнецова Александра Владимировна 1 курс С-ТВ-22-1
(ФИО студента) № курса/группы
 проходил практику с 6 мая 2023 г. по 2 июня 2023 г.
 на ООО «Сэйлор»

название предприятия

За период прохождения практики студент посетил 20 дней, из них по уважительной причине отсутствовал 0 дней, пропуски без уважительной причины составили 0 дней.

Студент соблюдал трудовую дисциплину и правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности:

не обнаружено

Студент не справился со следующими видами работ:
не обнаружено

За время прохождения практики показал, что

Кузнецова Александра Владимировна

умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способна налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет хороший уровень культуры поведения, умеет работать в команде, высокая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявила себя отлично.

В рамках дальнейшего обучения и прохождения (указать вид) практики студенту можно порекомендовать.

Ген. директор

Должность наставника/куратора

подпись



И.О. Фамилия

Кабачинский Ю.Б.