

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

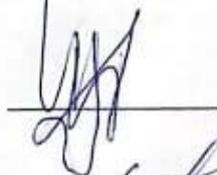
Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего «Кассир торгового зала»

период с «14» июня по « 27 » июня 2022 года

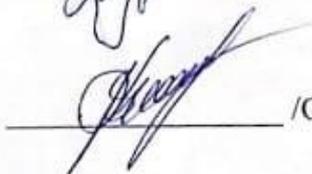
Организация: ООО «Ментол Групп»690014, г. Владивосток, ул. Некрасовская, 100. оф.8

Студентка группы С0ТВ-20



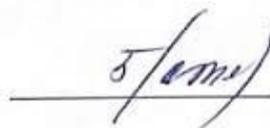
/В.Д.Винокурова/

Руководитель практики

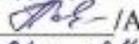


/О.В.Мясникова /

Отчет защищен:
с оценкой



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
Колледж сервиса и дизайна

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦМК
 /А.В.Павелко /
« 01 » 07 2022г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
 /О.В.Дубровина/
« 01 » 07 2022г

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)**

Студентка Винокурова Виктория Дмитриевна
Обучающаяся на 2 курсе, группа С0ТВ-20
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(Кассир торгового зала)
в объеме 72 часов
в период с «14» июня 2022 г по «27» июня 2022 г
в организации ООО «Ментол Групп» 690014, г. Владивосток, ул. Некрасовская, 100, оф.8

Виды и объём работ в период производственной практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кассир торгового зала) 72ч. с 14.06.2022 по 27.06.2022		
1	Дать характеристику предприятия. Охрана труда и техника безопасности	6
2	Организация рабочего места кассира торгового зала	6
3	Эксплуатация контрольно-кассовой техники, соблюдая обязанности кассира торгового зала	6
4	Выполнить расчётные операции с покупателями с использованием различных методов, распознать платёжеспособность государственных денежных знаков	6
5	Оформить заключительные операции при работе на ККТ, заполнить журнал кассира - операциониста и определить торговую выручку	6
6	Принять участие в подготовке денежной наличности для передачи инкассаторам и оформление соответствующей документации	6
7	Научиться осуществлять приёмку товаров по количеству, согласно сопроводительных документов	6
8	Научиться осуществлять приёмку товаров по качеству, согласно основным идентифицирующим признакам	6
9	Отработать навыки по выкладке товаров на торгово-технологическом оборудовании	6
10	Оформление ценников	6
11	Принять участие в проведении инвентаризации товарно- материальных ценностей, выявление её результатов, согласно документального оформления	6
12	Защита отчёта по производственной практике	6
	Составить отчет о выполненной работе на производственной практике. Оформить дневник. Представить характеристику с предприятия. Защита отчёта по производственной практике	

Дата выдачи задания «13» мая 2022г
Срок сдачи отчёта по практике «27» июня 2022г

Руководитель практики от ОУ  /О.В.Мясникова/

Содержание

Введение	4
1 Характеристика предприятия	6
2 Организация рабочего места кассира операциониста. Расчётные и заключительные операции с покупателями	9
3 Приёмка товаров по количеству и качеству	13
4 Выкладка товаров	17
5 Оформление ценников	18
6 Инвентаризация товарно-материальных ценностей	23
Заключение	25
Приложение А	26
Приложение В	27

Введение

Торговля является неотъемлемой частью жизни людей и хозяйственной деятельности страны. От неё зависит, получают ли люди продукты питания или предметы одежды в кратчайшие сроки с момента их производства. Но торговля должна не только удовлетворять простейший спрос людей, но и соответствовать их требованиям по качеству и отвечать их вкусам. Она так же оказывает непосредственное воздействие на объём производства данного товара, его структуру и качество. Таким образом, в центре деятельности продавца лежит товар, его потребительская стоимость и ее изменение, которые надо учитывать при продаже товара, так как это влияет на соотношение спроса и предложения на него, т. е. на конъюнктуру рынка.

Кассир торгового зала - специалист, который непосредственно выполняет расчётно-кассовые операции в магазинах, на торговых предприятиях, он производит расчёт с потребителями за товары и услуги с обязательным соблюдением правил, обеспечивающих их сохранность. Кассир ведёт журнал кассира - операциониста, сверяет фактическое наличие денежных сумм с книжным остатком и составляет кассовую отчетность. Находясь на своем рабочем месте, кассир торгового зала, как правило, с помощью кассового аппарата, подсчитывает сумму, на которую покупатель приобретает товар или услугу, и проводит денежный расчет наличными банкнотами или по банковской (пластиковой) карточке.

Я проходила производственную практику по направлению ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кассир торгового зала). Продолжительность практики с 14 июня по 27 июня 2022 года. За этот период были собраны теоретические и практические знания об организации работ в подразделении предприятия.

Проходила практику в торговой организации ООО «Ментол Групп» (рис.1).



Рисунок 1 – Ментол, ул. Некрасовская 100

Предприятие, где я проходила учебную практику расположено по адресу 690014, Приморский край, г. Владивосток, ул. Некрасовская д. 100, оф. 8. Основной вид деятельности – предоставление услуг, продажа продовольственных товаров.

Основная цель производственной практики заключается в закреплении и углублении теоретической подготовки и практических знаний, полученных в процессе обучения, совершенствование практических навыков, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности, формирование и развитие компетенций, необходимых для будущей профессиональной деятельности.

Исходя из поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Дать характеристику предприятия
2. Познакомится с организацией рабочего места кассира. Выполнить расчётные операции с покупателями и оформить заключительные операции
3. Научиться осуществлять приёмку по количеству и качеству
4. Отработать навыки по выкладке товаров
5. Оформить ценники
6. Принять участие в инвентаризации

1 Характеристика предприятия

Чтобы начинать описывать какой объем работы был проделан на производственной практике. Для начала нужно выяснить что же такое предприятие и какими они бывают.

Понятие предприятия

Любое предприятие, производящее, и реализующее свою продукцию, оказывающее услуги, это самостоятельный хозяйствующий субъект. Как правило, оно имеет статус юридического лица, имеет свои счета в банках, свою систему отчетности, марку. Создаются предприятия с целью получения прибыли путем удовлетворения спроса на товары и услуги. Чем лучше учтена конъюнктура рынка при создании предприятия, тем больше у него шансов быть успешным.

Какие виды предприятия существуют? Рассмотрим пару примеров (рис. 2)

Характеристика предприятий		
Наименование	Определение	Особенности
Хозяйственные общества	Коммерческие организации с разделенным на доли учредителей капиталом	Могут быть в форме обществ с ограниченной ответственностью, обществ с дополнительной ответственностью так и акционерное общество
Акционерное общество	Объединение капиталов, образуемое путем выпуска акций	Высший орган управления общее собрание акционеров. Уставной капитал делится на определённое количество долей
Общество с дополнительной ответственностью	Хозяйственные общества, уставной капитал которого разделен на доли	Участники несут солидарную субсидированную ответственность по его обязательствам в одинаковом для всех
Общество с ограниченной ответственностью	Добровольное объединение участников путем первоначального образования уставного фонда только за счёт вкладов учредителей	Вклады могут быть как в денежной форме, так и в виде стоимости имущества. Участники несут ответственность по обязательствам предприятия в пределах своего вклада

Рисунок 2 – предприятия и их особенности

ООО Ментол Групп – это общество с ограниченной ответственностью, учрежденное несколькими лицами. Цель предприятия: «улучшать качество жизни людей, путем предоставления товаров и услуг»

У меня на предприятии два учредителя и каждый несёт свою ответственность. Первый учредитель занимается всеми работами, связанными с пожарной безопасностью и самого здания. Второй учредитель занимается всей оплатой счетов, организацией работы и в целом следит за предприятием.

Предприятие, где я проходила учебную практику расположено по адресу 690014, Приморский край, г. Владивосток, ул. Некрасовская д. 100, оф. 8. Основной вид деятельности – предоставление услуг, продажа продовольственных товаров.

В соответствии со ст. 225 ТК РФ, все работники (в том числе руководители организаций и ИП) обязаны проходить обучение по ОТ и проверку знаний. Обучение для рядовых работников проводится в виде инструктажей.

Условия проведения, перечень существующих инструктажей по безопасности труда и их содержание перечислены в «Порядке обучения по ОТ...», утв. совместным Постановлением Минтруда и Минобразования РФ от 13.01.2003 № 1/29, а также ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Как утверждает ст. 212, лица, не прошедшие обучение, стажировку (от 2 до 14 смен) и проверку знаний, к труду не допускаются.

Инструктаж — это обучающая процедура, рассматривающая вопросы безопасности в организации, а также на каждом трудовом месте. Его прохождение позволит сотруднику помнить об опасностях, с которыми он может столкнуться во время труда, и их последствиях. А проверка знаний в конце обучения закрепляет пройденный материал. В идеале обученный рабочий должен правильно использовать оборудование, не нарушать требования ОТ, исполнять правила ВТР.

1. Сведение об организации, характерные особенности предприятия.
2. Основные положения законодательства об охране труда.
3. Общие правила поведения сотрудников на территории предприятия, в производственных, складских и прочих вспомогательных помещениях. Расположение основных цехов, служб, вспомогательных помещений.
4. Основные опасные и вредные производственные факторы, характерные для данного предприятия. Методы и средства предупреждения несчастных случаев и профессиональных

заболеваний: средства коллективной защиты, сигнализация.

5. Основные требования производственной санитарии и личной гигиены.

6. Средства индивидуальной защиты. Порядок и нормы выдачи СИЗ, сроки носки.

7. Обстоятельства и причины отдельных характерных несчастных случаев, аварий, пожаров, происшедших на предприятии и других аналогичных производствах из-за нарушения требований безопасности.

8. Порядок расследования и оформления несчастных случаев и профессиональных заболеваний.

9. Пожарная безопасность. Способы и средства предотвращения пожаров, взрывов, аварий. Действия сотрудников при их возникновении.

10. Первая помощь пострадавшим. Действия сотрудников при возникновении несчастного случая на предприятии.

В соответствии со статьями 25 и 37 ФЗ от 21.12.1994 № 69-ФЗ (ред. от 29.07.2018), работодатели обязаны обучать своих рабочих мерам пожарной безопасности. Лиц, не прошедших такое обучение, к труду допускать нельзя.

Инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности знакомит рабочих: с правилами надлежащего содержания территории, зданий, помещений в них, включая эвакуационные пути, водопровод, системы пожарного оповещения, а также с процессом эвакуации людей; требованиями ПБ, основанными на специфике пожарной опасности технологических процессов в организации; мероприятиями по ПБ при эксплуатации оборудования, проведении пожароопасных работ; правилами использования открытого огня при огневых работах; обязанностями сотрудников при пожаре: правилами вызова пожарной охраны, применения средств пожаротушения и пожарной автоматики.

2 Организация рабочего места кассира операциониста. Расчётные и заключительные операции с покупателями

Под рабочим местом кассира торгового зала понимается часть площади торгового зала, предназначенная для работы одного или нескольких кассиров и оснащенная специальным оборудованием для учета проданных товаров.

Уровень организации рабочих мест определяется их технической оснащённостью, эффективностью использования оборудования и средств механизации, планировкой. Организация рабочего места кассира торгового зала должна обеспечивать наиболее полное использование площади узла расчета, правильный выбор типа оборудования и возможность его рациональной установки. Планировка рабочих мест должна отвечать требованиям эргономики, максимально облегчать труд (снижать физическую нагрузку, сокращать излишние переходы, наклоны, повороты). При этом должна быть обеспечена высокая эффективность труда.

В ООО «Ментол Групп» используется ПКО— комплексная система автоматизации ресторана, точки питания. Отличительной особенностью системы iiko является уникальная интегрированность всех бизнес-процессов в режиме реального времени (рис. 3)

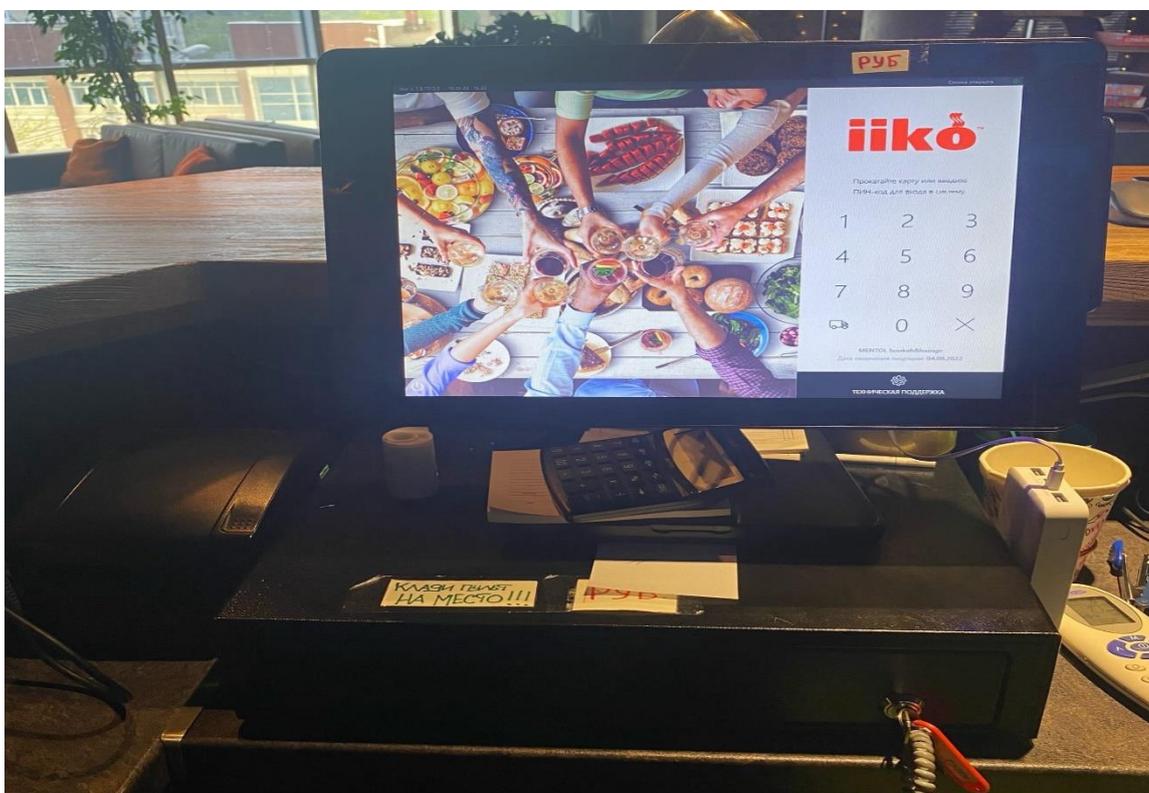


Рисунок 3 – ККТ в «Ментол Групп»

Ежедневно перед началом работы кассир торгового зала обязан произвести полную подготовку машины к работе. С этой целью машина должна быть протерта от пыли,

заправлена чековой и контрольной лентой, должны быть проверены исправность блокирующих устройств и красящий механизм. С 1 июля 2017 года организации и ИП обязаны перейти на онлайн-кассы, которые будут передавать данные о каждом пробитом чеке в ФНС через оператора фискальных данных.

Перед началом осуществления расчетов кассир торгового зала должен сформировать отчет об открытии смены(X-отчёт), а по окончании осуществления расчетов — отчет о закрытии смены(Z-отчёт). При этом кассовый чек (БСО) должен быть сформирован не позднее чем через 24 часа с момента формирования отчета об открытии смены.

Еще нужно знать, что все расчеты с онлайн-касс передаются через ОФД в ФНС. А чек теперь может быть не только бумажным, но и электронным.

Подготовка к работе перед вводом ККТ в эксплуатацию

К работе на кассовом аппарате допускаются лица, освоившие правила по эксплуатации ККТ, с которыми заключается договор о материальной ответственности.

Перед началом работы кассиру должны выдать:

1. ключи от кассовой кабины и от денежного ящика;
2. разменную монету и купюры в количестве, необходимом для расчетов с покупателями;
3. принадлежности для работы и обслуживания машины.

Для проверки работоспособности кассового аппарата кассир торгового зала должен пробить несколько нулевых чеков.

Расчеты с покупателями при использовании контрольно-кассовой техники

Расчеты с покупателями могут осуществляться в наличной или безналичной форме.

При осуществлении расчетов кассир обязан:

1. получить от покупателей (клиентов) деньги за товары или оказанные услуги согласно сумме, называемой покупателем (клиентом), обозначенной в прейскуранте на оказываемые услуги, ценнике на продаваемый товар;
2. четко назвать сумму полученных денег и положить эти деньги отдельно на виду у покупателя (клиента);
3. напечатать чек с использованием ККТ;
4. назвать сумму причитающейся сдачи и выдать ее покупателю (клиенту) вместе с чеком (при этом бумажные купюры и разменную монету выдать одновременно).

В случае ошибки кассир должен пробить чек возврата или коррекции. Чек коррекции пробивается тогда, когда кассиру нужно исправить ошибку. А чек возврата пробивается при

возврате товара покупателем. В этом случае на чеке должен быть указан реквизит «возврат прихода».

Работа кассира в течении смены

Кассир торгового зала обязан:

- обеспечить тщательный уход и бережное обращение с машиной, содержать ее в чистоте и порядке;

- осуществлять операции ввода сумм в соответствии с руководством по эксплуатации на данный тип кассовых машин;

- для одного покупателя (клиента) определить общую сумму покупки, услуги по показанию индикатора кассовой машины или с помощью счетных устройств и назвать ее покупателю (клиенту);

- получить от покупателей (клиентов) деньги за товары или оказанные услуги согласно сумме, называемой покупателем (клиентом), обозначенной в прейскуранте на оказываемые услуги, ценнике на продаваемый товар, в предприятиях общественного питания обозначенной в меню, или ценников в следующем порядке:

1. четко назвать сумму полученных денег и положить эти деньги отдельно на виду у покупателя (клиента);
2. напечатать чек - при расчетах с использованием контрольно - кассовой машины;
3. назвать сумму причитающейся сдачи и выдать ее покупателю (клиенту) вместе с чеком (при этом бумажные купюры и разменную монету выдать одновременно).

Чеки контрольно - кассовых машин на приобретение товара действительны только в день их выдачи покупателю (клиенту). Кассир торгового зала может выдавать деньги по возвращенным покупателями (клиентами) чекам только при наличии на чеке подписи директора (заведующего) или его заместителя и только по чеку, выданному в данной кассе.

Признаки платежеспособности - классификация различного рода повреждений денежных знаков, позволяющая определить правомерность их замены на неповрежденные банкноты и монету, разработанная для борьбы с мошенническим использованием денежных знаков. В соответствии с признаками платежеспособности денежные знаки делятся на платежеспособные и неплатежеспособные.

При получении денежной наличности следует обращать внимание на то, в каком состоянии она находится. Платежеспособными, т.е. принимаемыми во все виды платежей, являются банкноты Банка России, не содержащие признаков подделки.

Повреждения в виде потертостей, загрязнений, небольших проколов, посторонних надписей, утраченных углов и краев, надрывов, оттисков штампов, небольших красочных или масляных пятен не препятствуют их обмену на неповрежденные.

Признаки подлинности - комплекс специально разработанных защитных элементов, позволяющих удостовериться в подлинности денежного знака.

При получении денежной наличности необходимо убедиться - подлинная ли у вас на руках банкнота.

Во-первых, банкноту необходимо проверить на ощупь. На подлинной банкноте подушечками пальцев хорошо воспринимаются рельефные изображения текста БИЛЕТ БАНКА РОССИИ (надпись находится в верхней правой части лицевой стороны банкноты) и метка для людей с ослабленным зрением. На банкнотах модификации 2010 года (500, 1000, 5000 рублей) повышенным рельефом обладают тонкие штрихи по краям купонных полей.

Кроме того, бумага, из которой сделана банкнота, специфична — это высококачественная плотная бумага, имеющая гремящий хруст, ее трудно спутать с какой-либо другой бумагой.

Во-вторых, купюру следует рассмотреть на свет. На подлинной банкноте на просвет становятся видны:

Водяные знаки, расположенные на белых купонных полях банкноты. На узком поле банкноты изображено цифровое обозначение номинала, на широком -фрагмент сюжета ее лицевой стороны. Водяной знак, расположенный на широком поле, имеет плавные переходы тона от светлых участков к темным. На банкнотах модификации 2010 года (500, 1000, 5000 рублей) на полутоновом водяном знаке рядом с портретом находится светлый водяной знак - число, подтверждающее номинал банкноты, которое имеет участки более светлые, чем остальные фрагменты водяного знака.

3 Приемка товаров по количеству и качеству

Для начала ознакомимся с теоретической частью данного вопроса. Ведь знание которые ты получил, легче реализовать на практике.

Приемка товаров по количеству. Приемка заключается в сопоставлении массы, числа мест, единиц поступивших товаров с данными сопроводительных документов и маркировкой. Цель приемки – предотвратить недостачу товара, поступившего в магазин, определить (измерить) фактическое количество товара.

Приемка товаров по качеству. Приемка товаров по качеству заключается в сопоставлении качества поступившего товара (комплектности), а также тары, упаковки, маркировки с требованиями стандартов, технических условий, договоров и с данными сопроводительных документов поставщика. Принимают товары по органолептическим показателям – проверяют внешний вид, вкус, запах, консистенцию.

Приемка товаров по количеству на моем предприятии производится с материально ответственным лицом. Если товар был принят, а фактически его поступило меньше, то виновен будет он. Поэтому в приемке товара участвует ответственное лицо, которое располагает этими полномочиями. В приемке товаров по количеству необходимо быть очень внимательным и каждый раз сверяться с накладной. Приведу пару примеров для наглядности.

Приемка по количеству мяса. В этом случае за приемку товара отвечает подразделение кухни. Приезжает поставщик со всеми сопроводительными документами. В этом случае повар обязательно должен проверить все ли позиции, которые он указывал в заявке были доставлены на предприятие. Далее обязательно нужно проверить вес данной продукции (рис. 4). Если всё в порядке, то повар ставит печать предприятия, что является фактической передачей товара от поставщика на кухню.



Рисунок 4 – Осмотр продукции по соответствию с заявкой

Приемка по количеству алкогольной продукции и безалкогольной продукции. В этом случае материально ответственным лицом выступает подразделение бара. С алкогольной продукцией происходит почти те же действия. Необходимо вскрыть коробки и проверить количество единиц поставленной продукции в соответствии с заявкой. Проверяется количество миллилитров в бутылке. Если пришла продукция, которую предприятие не заказывало, то она передаётся назад поставщику. На приемке товаров по количеству смогла побывать и я. В ходе приемки безалкогольной продукции была выявлена недостача от поставщика. Должно было прийти пять упаковок газированной воды, а фактически прибыло только три (рис. 5). В таком случае есть несколько путей решения данной ситуации. Можно сделать перерасчет в бухгалтерии поставщика и тогда предприятие оплатит меньше, чем было заявлено ранее. Либо привезти недопоставленный товар в любой другой день или при следующей поставке.

Приемка товаров по количеству очень важна на предприятии. Веди от того, как ты примешь товар, будет зависеть дальнейшая работа. Очень важно принимать товар добросовестно, чтобы вследствие не выплачивать из своего кармана недостачу. При приемке газированной воды мы сразу выявили расхождения с заявкой и предъявили претензии поставщику. В свою очередь поставщик пообещал привезти две упаковки воды на следующий день и выполнил свое обещание. При приемке мяса недостачи не выявилось, что показало добросовестность и ответственность поставщика.



Рисунок 5 – фактическое расхождение газированной воды

Приемка по качеству овощей и фруктов. Будем руководствоваться ГОСТом 26313-2014 (приложение А). Для проверки продуктов в транспортной упаковке по органолептическим и физико-химическим показателям от каждой партии продуктов должна быть отобрана случайным образом выборка. Фрукты и овощи необходимо осмотреть на наличие вмятин и гнили. Проверить их цвет и запах. Если всё в соответствии с заявленной накладной, то переходят к осмотру тары. Для проверки соответствия маркировки, внешнего вида и целостности потребительской упаковки, помещенной в транспортную упаковку, от каждой партии продуктов должна быть отобрана случайным образом выборка. Результаты проверки считают удовлетворительными, если число единиц потребительской упаковки в выборке, не отвечающее установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу A_c , и партия бракуется, если оно больше или равно браковочному числу R_e . При проверке необходимо осмотреть тару на наличие повреждений, соответствующие маркировки товара, срок годности. Осмотр товара необходимо проводить очень внимательно, ведь от этого будет зависеть качество реализуемой продукции. В ходе проверки по качеству все овощи и фрукты прошли отбор. Это значит, что поставщик ответственно подходит к поставляемой продукции, а подразделение кухни внимательно проверяет всю целостность товара.

Приемка по качеству молока и молочных продуктов. Будем также руководствоваться ГОСТом 26809.1-2014 (приложение В). Материально ответственным лицом в проверке по качеству выступает работник кухни. Для контроля качества молока и молочной продукции в транспортной и потребительской упаковке по органолептическим и физико-химическим показателям от каждой партии продукции отбирают выборку. Объем выборки от партии молока, сливок, молока и мороженого в транспортной упаковке составляет 5% единиц транспортной упаковки с продукцией; при наличии в партии менее 20 единиц - отбирают одну. Необходимо проверить консистенцию, запах, вкус. При обнаружении посторонних веществ, плесени в молоке и молочной продукции в транспортной упаковке, включенных в выборку, контролю подлежит каждая единица транспортной упаковки с продукцией в партии. По результатам контроля приемке подлежит только продукция, соответствующая требованиям нормативной документации. При обнаружении посторонних веществ, плесени в молоке и молочной продукции в потребительской таре партия приемке не подлежит. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из органолептических и физико-химических показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема объединенной пробы от продукции в цистерне или выборки той же партии продукции. Результаты повторных анализов распространяются на всю партию. При удовлетворяющих показателях проверка по органолептическим признакам пройдена. Далее мы смотрим на тару

и состояние транспортной упаковки. Упаковка не должна иметь вздутие, помятости, посторонние вещи. Приемка по качеству у меня на предприятии проводилась по молоку, кефиру и сметане. Мы сверились с накладными и проверили точно ли всё что прописано в заявке, прибыло. Далее мы начали осматривать упаковку на возможные царапины, вздутия и потертости. Сделав выборку каждого прибывшего товара, мы начали осматривать его на сроки годности. После визуального осмотра, мы принялись проверять товар по органолептическим показателям. Вскрыли упаковку молока, сметаны и кефира и начали проверять консистенцию и запах. После подозрительного запаха у кефира мы решили еще раз внимательно осмотреть состояние тары и упаковки. Было выявлено, что из пятнадцати прибывших позиций, пять пакетов кефира было просроченных. В следствие чего был сделан возврат назад поставщику и сделан перерасчет.

На моем предприятии вместе с поставкой приходит накладная (рис. 6) и счет-фактура (рис. 7), товарно-транспортная накладная не всегда. После приемки и проверки всех товаров, материально ответственное лицо подписывает все накладные и далее они ставятся на приход. После становления их на приход, продукцию можно реализовывать.

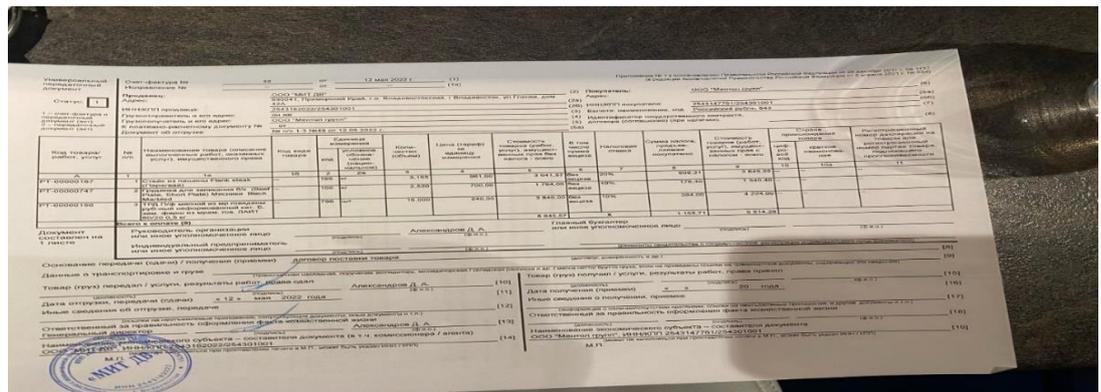


Рисунок 6 – документальное оформление накладной от поставщика

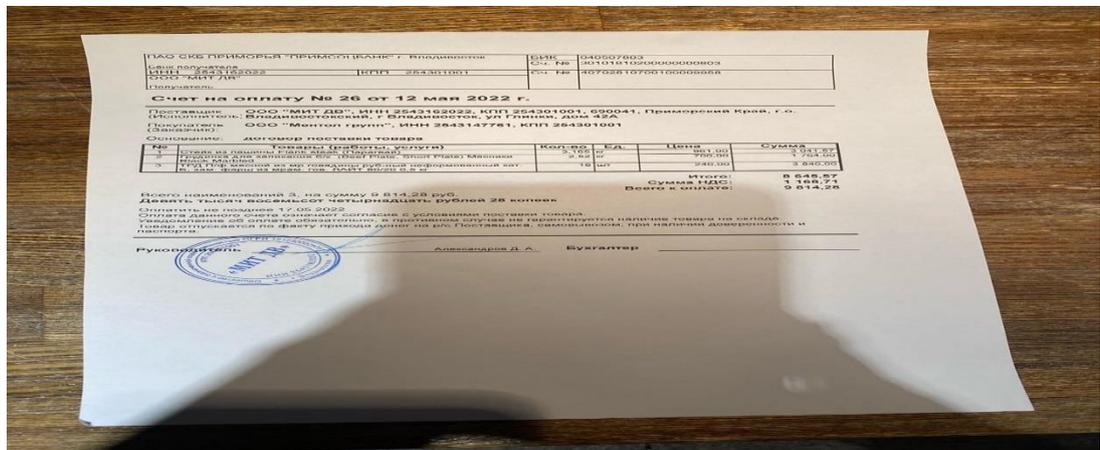


Рисунок 7– счёт фактура на оплату

4 Выкладка товаров

Виды выкладки товаров

1. Выкладка товаров по группам – данная выкладка товаров подразумевает выкладку одной из товарных групп всех возможных производителей.
2. Вертикальная выкладка – одинаковые товары по своему назначению выкладываются в несколько рядов вертикально.
3. Многотоварная выкладка – композиционная выкладка товара с одинаковым смыслом.
4. Горизонтальная выкладка – при выкладке однородных товаров, которые выставляются по всей длине полки.

В предприятии ООО «Ментол Групп» на складе используется горизонтальная выкладка (рис. 8), а в зале вертикальная (рис. 9).



Рисунок 8 – Выкладка товаров



Рисунок 9 – Вертикальная выкладка

5 Оформление ценников

После обнаружения нужной продукции на полке магазина покупатели переводят взгляд на ценник. Хотя некоторые люди, наоборот, ищут акционные этикетки, а уже потом смотрят, к какому товару они относятся. В любом случае информация на ценнике является важной для принятия решения о покупке.

Для защиты потребительских прав государство разработало специальные правила оформления ценников, чтобы магазины не имели возможности вводить клиентов в заблуждение относительно свойств реализуемых товаров. Несоблюдение установленных норм влечет за собой наложение штрафов при проверке Роспотребнадзором. Причем нарушить правила оформления ценников может каждый предприниматель, ведь для этого достаточно лишь распечатать их на бумаге разного цвета.

Требования к ценникам

Правила оформления ценников в РФ регулирует Постановление Правительства №55 от 19.01.1998 г. В нем указано, что на ценниках обязательно должна быть указана следующая информация:

1. наименование товара;
2. цена за единицу или за определенный вес;
3. сорт (при наличии).

Также закон требует, чтобы все ценники были оформлены единообразно (рис. 10), а обозначенная на них информация читалась четко. Далее указанные требования будут рассмотрены подробно.

Однообразное оформление

Все ценники должны быть оформлены в одном стиле. Если информация о товаре в магазине указана на электронных табло, но некоторые из них сломались, то чтобы не нарушать законодательство, придется срочно менять все ценники на бумажные. Поэтому при переводе торговой точки на электронные ценники нужно сразу закупать определенное количество резервных устройств.

Новые правила оформления ценников, принятые в 2016 году, позволяют использовать для указания цены не только бумагу, но и стенды, электронные табло и грифельные доски. Это поможет предпринимателям найти свою индивидуальность и выделиться среди конкурентов.

Но что же на практике означает требование о единообразии оформления ценников? И так, у этикеток должны быть одинаковы следующие характеристики:

1. **Материал.** Предприниматели должны выбрать, на чем будет отображаться информация о товаре и цене, например, на бумаге, на электронных табло или грифельных досках.
2. **Способ нанесения информации.** Бумажные ценники должны быть либо написанными вручную, либо напечатанными на принтере.
3. **Дизайн.** Все ценники должны быть одинакового размера, шрифт надписей на них также необходимо делать идентичным.
4. **Цветовое исполнение.** Не допускается печать ценников на бумаге различных цветов.

Если предприниматель всё же хочет выделить акционные товары, то соответствующие рекламные элементы нужно размещать рядом с ценниками. Законом не запрещается располагать на отдельных приспособлениях около продукции дополнительную информацию.

Наименование и сорт товара

На каждом ценнике нужно обязательно указывать, что конкретно вы продаете — мука первого сорта, мобильный телефон и тому подобное. Наименование на ценнике должно быть настолько детализированным, чтобы не вводить покупателя в заблуждение касательно товара.

Сорт указывается лишь при его наличии. Это параметр важен, потому что одна и та же продукция может быть различного качества, в зависимости от особенностей производства, хранения и тому подобное. Сорт показывает потребительскую ценность товара в рамках одного наименования.

Правилами оформления ценников допускается также добавлять к названиям товаров дополнительные слова, например, «элегантная рубашка» или «вкусная пицца «Фирменная».

Цена за единицу товара

На ценнике, естественно, должна быть указана актуальная цена за одну единицу товара. Также обязательно указывать единицу измерения — штуки, килограммы, граммы.

Бумажные ценники можно распечатать или написать от руки. Но главное помнить, что они должны быть либо абсолютно все напечатанные, либо написанные.

Некоторые магазины идут на хитрость и указывают цену штучного товара не за единицу, а на вес. Например, в ценнике на фасованную колбасу весом 300 грамм пишут цену за 100 грамм. Это не считается обманом, но невнимательные покупатели могут обмануться, что негативно отразится впоследствии на имидже торговой точки.

Что можно не указывать в ценниках

В 2016 году требования к оформлению ценников на товар были несколько смягчены. Теперь можно не указывать в них следующие сведения:

1. дату оформления ценника;
2. подпись ответственного лица и печать организации;
3. страну изготовления;
4. срок годности.

Но, если предприниматель занимается разносной торговлей, доставкой или работает на рынке, то ему необходимо иметь при себе прејскурант. В нем должны быть указаны:

1. название товара;
2. цена.

Прејскурант обязательно подписывается лицом, ответственным за его оформление. Печать на документе ставится только при её наличии.

Частые ошибки при оформлении ценников

Несмотря на то, что новые правила оформления ценников значительно упростили жизнь предпринимателям, они очень часто допускают ошибки при их оформлении. Рассмотрим типичные нарушения.

Разное оформление скидочных или акционных ценников

Часты случаи, когда при проведении акций ценники в магазине пестрят креативом руководства. Акционные ценники часто имеют совсем другой дизайн, яркий цвет. С точки зрения маркетинга так и должно быть, ведь это привлекает внимание. Но законодательство требует однообразного оформления всех ценников, и это касается и товаров со специальной ценой.

Чтобы как-то выделить акционный товар, используйте яркие наклейки или стикеры, помещенные рядом с ценником. Или разместите крупную рекламу акции над товаром в виде листовки.

Написанные и напечатанные ценники в одном магазине

Если в магазине основная масса ценников напечатана, а несколько написаны от руки, вас могут оштрафовать несмотря на то, что все ценники бумажные. Чтобы избежать таких ситуаций, если нет возможности напечатать новые ценники для товаров с изменившейся

стоимостью, меняйте абсолютно все ценники на рукописные и постарайтесь не допустить такого в следующий раз.

Указана цена в килограммах за товар в индивидуальной упаковке

В некоторых магазинах для завлечения покупателя на товар в индивидуальной упаковке указана цена за 100 грамм. Согласно законодательству РФ, в таком случае покупатель имеет право потребовать отрезать от запечатанного товара любую часть нужной массы, а продавец не сможет ему отказать.

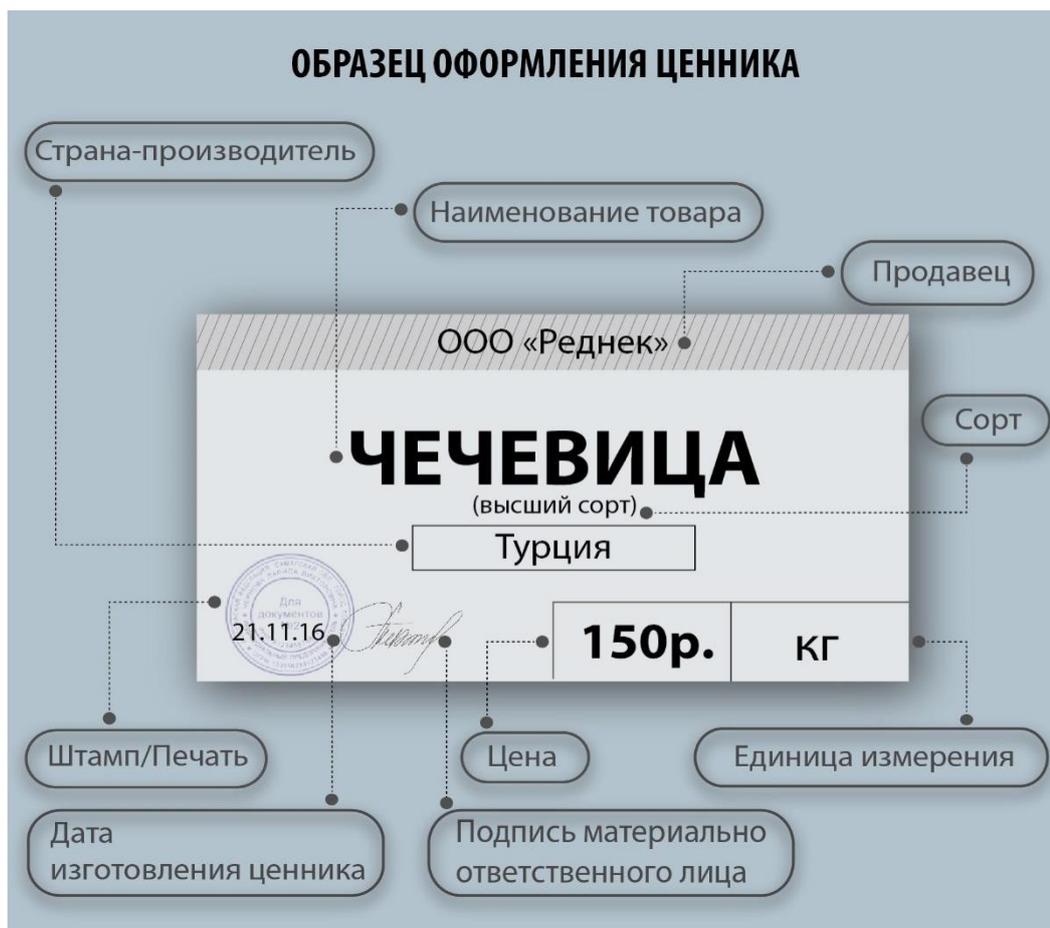


Рисунок 10 – Образец оформления ценника

В ООО «Ментол Групп», ценники не используются. В качестве показателя цены, используется меню с наглядными картинками (рис. 11). На страницах меню можно увидеть не только цены, но и краткое описание блюд с граммовкой. При желании состав блюд можно поменять. Удобные диваны и столы делают выбор блюд более комфортными.



Рисунок 11 – Пример меню

несколько часов, так и пару дней, в зависимости от полноты ассортимента. Бланк заполняется в соответствии с требованиями руководства. После подсчёта всей продукции бланк инвентаризации передается уполномоченному лицу (на нашем предприятии это товаровед – бухгалтер), для дальнейшей проверки на расхождения и сходства. После проверки происходит выявление излишков и недостачи продукции. Если недостача слишком большая и оправдать такие потери предприятия невозможно, то сумму недостачи делят между всеми, кто относится к подразделению, где производился подсчет. Излишки на предприятии так и остаются, но когда их больше, чем 40% от всей реализуемой продукции, то уже идет выяснение обстоятельств. Потому что какую-то продукцию могли не поставить на приход или вовремя не списать.

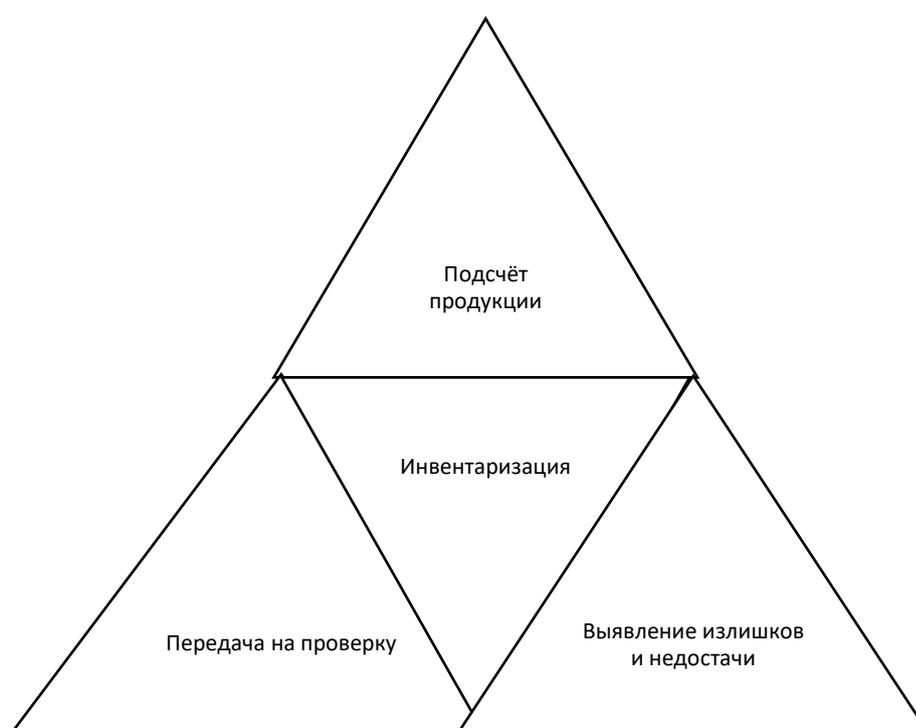


Рисунок 13 - Схема инвентаризации на предприятии

Учет продукции идёт путем становления её на приход. После этого вся продукция учитывается и реализуется. Списание продукции на предприятии производится с истечением срока годности, с ненадлежащей упаковкой товара, неправильным хранением. Списание продукции производится за счет материально ответственного лица, если это было сделано по его вине. Если поставщик уже предоставил предприятию испорченную продукцию, то она возвращается ему назад.

Заключение

Проходя практику на предприятии ООО «Ментол Групп», расположенного по адресу г. Владивосток, ул. Некрасовская, д. 100 знания, полученные мной в учебном процессе, я смогла применить на практике. Благодаря этой производственной практике я смогла повысить уровень своих знаний и приобрела навыки работы товароведа и кассира торгового зала.

При прохождении практики в ООО «Ментол Групп» я приняла участие: в эксплуатации контрольно-кассовой техники, выполняла расчетные операции с покупателями, приняла участие в передаче денежной наличности, научилась осуществлять приемку товаров по количеству и качеству. Весь вид и объем работ в период производственной практики был выполнен.

В целом на предприятии хорошая рабочая атмосфера. Между сотрудниками существует понимание, взаимное уважение, что сказывается на слаженности выполняемой работы.

Список используемых источников

1. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала. Учебное пособие для начального профессионального образования. 2008г. Москва.
2. Яковенко Н. В. Кассир торгового зала : учебное пособие / Н.В. Яковенко. - Москва : Академия, 2008. - 222,[1] с. : ил. ; 22 см. - (Начальное профессиональное образование . Торговля). - (Ускоренная форма подготовки). - Библиогр.: с. 220
3. Яковенко Т. В. Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности. 2015г.
4. <https://www.ekam.ru/blogs/pos/pravila-oformlenija-cennikov>
5. <https://09.rospotrebnadzor.ru/content/pamyatka-dlya-potrebiteley-bankovskih-uslug-po-priznakam-platezhesposobnosti-i-podlinnosti#:~:text=Платежеспособными%2С%20%20т.е.%20принимаемы ми%20во,препятствуют%20их%20обмену%20на%20неповрежденные>
6. <https://taxcom.ru/ofd/kkt-maintenance/>
7. <https://trud.krskstate.ru/professiograms/detail/529f0c28-589f-4255-8362-ac741313a35f>

Приложение А

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Правила приемки и методы отбора проб

Fruit and vegetable products. Acceptance rules and methods of sampling

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, фруктовые и овощные концентрированные соки, пюре и концентрированные пюре, морсы и концентрированные морсы, кисели, компоты, в том числе изготовленные из сушеных фруктов (сухофруктов), джемы, повидло, варенья, фруктовые и овощные соусы, кетчупы (далее — продукты) и устанавливает правила приемки и методы отбора проб.

Стандарт не распространяется на соленые фрукты и овощи, квашеные фрукты и овощи, быстрозамороженные фрукты и овощи, сушеные фрукты, свежие фрукты и овощи.

Настоящий стандарт не распространяется на методы отбора проб для микробиологических испытаний.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 15895—77 Статистические методы управления качеством продукции. Термины и определения

ГОСТ 16504—81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по [1] — [3], ГОСТ 15895, ГОСТ 16504, ГОСТ 17527, ГОСТ 28322, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 поставка: Количество продукта, отгруженного производителем (поставщиком) и сопровождаемого одним комплектом товаросопроводительной документации.

П р и м е ч а н и е — Поставка может состоять из одной или нескольких партий или их частей.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
26809.1—
2014

МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Правила приемки, методы отбора и подготовка
проб к анализу

Часть 1

Молоко, молочные, молочные составные
и молокосодержащие продукты

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2015

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Владивостокский государственный университет
экономики и сервиса»
Колледж сервиса и дизайна

ДНЕВНИК

Производственная практика

Вид практики: учебная практика/производственная практика

Влаоткурова Виктория Дмитриевна

Фамилия, имя, отчество студента

Специальность: товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

Группа СДТВ-20, курс 2

Профессиональный модуль ПМ.04 Выявление работ

по одной или нескольким прогрессивным работам,
должностям служащих (класс товаров з/м.)

Владивосток 2022

1. Ф.И.О. преподавателя - руководителя практики от ОУ _____

Медведева Анна Викторовна

2. Ф.И.О. руководителя практики от предприятия: _____

Ломоносовский Михаил Владимирович

3. Место практики 690004 г. Владивосток,

ул. Некрасовская, 100 ООО "Лесгаз Бум"

4. Период практики: с 13.06.2022 по 27.06.2022

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА
по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности,
пожарной безопасности, правилами внутреннего распорядка
(заполняется на предприятии)

1. Вводный инструктаж

Дубовица Анна Викторовна

(Ф.И.О. и должность лица, проводящего вводный инструктаж)

Подпись _____ Дата 13.06.2022 г.

Инструктаж получил (а) и усвоил (а)

Подпись _____ Дата 13.06.2022 г.

2. Первичный инструктаж на рабочем месте

ООО "Лесгаз Бум"

(наименование участка, цеха, отдела и т.д.)

А. Инструктаж провел (а) Ломоносовский Михаил Владимирович

(мастер фамилия, имя, отчество)

Подпись _____ Дата 13.06.2022 г.

Б. Инструктаж получил (а) и усвоил (а)

Подпись _____ Дата 13.06.2022 г.

3. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе Виноградова

Викторья Владимировна

по специальности работавшая в Эксплуатации котельной

вспомогательной работы

Дата 13.06.22 г. Начальник цеха (отдела) _____ (подпись)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
Колледж сервиса и дизайна

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студентка Винокурова Виктория Дмитриевна
Обучающаяся на 2 курсе, группа СОТВ-20
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
успешно прошла производственную практику (по профилю специальности) по
ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
(Кассир торгового зала)
в объеме 72 часов
в период с «14» июня 2022 г по «27» июня 2022 г
в организации ООО «Ментол Групп» 690014, г. Владивосток, ул. Некрасовская, 100, оф.8

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Выявить потребность в товаре продовольственной и непродовольственной группы (спрос)	Выполнено
Организация работы с поставщиками и соблюдение договорных обязательств	Выполнено
Проведение идентификации потребительских товаров, отработка технологии идентификации товара с применением штриховых кодов, расшифровка маркировки товара, входящие в ее состав информационных знаков.	Выполнено
Научиться осуществлять приёмку по количеству и качеству по основным идентифицирующим признакам, согласно сопроводительных документов. Отработка навыков по выкладке товаров на торгово-технологическом оборудовании и оформлению ценников и ярлыков.	Выполнено
Соблюдение правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчётных операций с покупателями, выполняя обязанности кассира торгового зал. Отработать навыки документального оформления кассовых документов	Выполнено
Принять участие в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей, выявление её результатов, согласно документального оформления.	Выполнено
Соблюдение этических принципов предотвращения конфликтов	Выполнено

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Студент(ка) Винокурова Виктория Дмитриевна № курса/группы 2/0516-20
(ФИО студента)
проходил практику с 14 06 2022г. по 27 06 2024г.
на ООО "Мектал Групп" название предприятия
в подразделении Мектал название подразделения

За период прохождения практики студент посетил 12 дней, из них по уважительной причине отсутствовал(а) 0 дней, пропуски без уважительной причины составили 0 дней.

Студент(ка) соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности:

Студент(ка) не справился(ась) со следующими видами работ: _____

За время прохождения практики Винокурова Виктория показал(а), что
Фамилию Имя практиканта

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

В отношении выполнения трудовых заданий проявил(а) себя хорошими
работником

За время производственной практики (по профилю специальности) студент (ка) показал(а) готовность к самостоятельной профессиональной деятельности по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Результат практики: практика выполнена в полном объеме

Руководитель практики от предприятия Поларский М.В.
(подпись) /ФИО/



« 27 » 06 20 22 года