Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Отрадненский государственный техникум»

ОТЧЁТ

о прохождении производственной практики

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров на предприятии ИП Щанькин

студентки группы 115

Глазковой Анны Владимировны

г.о. Отрадный, 2014 г.

Оглавление

1. Цели и задачи практики

Общая характеристика предприятия

Структура товарных групп или видов товаров

Оценка качества товаров

Обеспечение сохранности товаров

Выводы по практике

Список использованной литературы

1. Цели и задачи практики

Цели практики:

закрепление, углубление и конкретизация знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;

приобретение необходимых умений, навыков и опыта профессиональной деятельности.

Задачи:

ознакомление с организацией, являющейся местом прохождения практики, и ее производственной структурой;

применение методов товароведения;

формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента;

идентифицирование ассортимента товаров;

соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

Общая характеристика предприятия

Реализация программы производственной практики ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров проводилась на предприятии ИП Щанькин, осуществляющем деятельность в соответствии с профессиональной направленностью модуля. Данное предприятие использует современные методы работы, имеет развитую материально-техническую базу и рациональную организацию труда.

Производственная практика проводилась на основе договора, заключаемого между ГБОУ СПО «Отрадненский государственный техникум» и ИП Щанькин.

Продолжительность практики составляла 12 рабочих дней по 6 часов.

В начале производственной практики я изучила общую характеристику предприятия ИП Щанькин. Организационно-правовая форма предприятия - индивидуальный предприниматель, без образования юридического лица. Его предпринимательская деятельность подтверждается Свидетельством о внесении записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей.

Предприятие ИП Щанькин расположено по адресу: 443302, Самарская область, г. Отрадный, ул. Советская, 19 а. Основной вид деятельности предприятия - розничная торговля продовольственными товарами. Магазин по товарной специализации является узкоспециализированным торговым предприятием, местонахождение - стационарное, имеет постоянное месторасположение. Метод продажи товаров - традиционный (через прилавок). Персонал работников торгового предприятия ИП Щанькин составляет пять человек: директор, бухгалтер, два продавца-кассира, которые работают по сменам.

Общее руководство магазином осуществляет директор Щанькин Н.В. Он же руководит финансово-экономической работой, заключает договоры с поставщиками, занимается подбором кадров и организует повышение их квалификаций, обеспечивает охрану труда, технику безопасности и пожарную безопасность. Заботится о каждом работнике, давая ему благоприятные условия на работе.

Бухгалтер учитывает денежные средства, составляет бухгалтерскую и налоговую отчетности, делает возвраты, проводит инкассацию, принимает от материально ответственных лиц товарно-денежные отчеты, проверяет их, начисляет и выдает заработную плату работникам торгового предприятия.

В обязанности продавца-кассира входит: осуществление контроля за состоянием товарных запасов, консультация покупателей по стоимости и различным характеристикам товаров предприятия, ознакомление покупателей с ценами на товары, демонстрация продукции, так же в обязанности продавца-кассира входит производить оценку качества товара, приёмку по количеству и качеству товаров, списывание товаров, обеспечивать сохраняемость товара.

Структура товарных групп или видов товаров

В магазине большой выбор ассортимента однородной группы товаров. В ходе прохождении практики на предприятии ИП Щанькин я ознакомилась с фактическим ассортиментом одной группы товаров «Мясо и мясные продукты».

Структура ассортимента одной группы товаров «Мясо и мясные товары» ИП Щанькин за 2011-2013 гг.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подгруппа товаров | Наименование товаров | Товарооборот за 2011 г. | Товарооборот за 2012 г. | Товарооборот за 2013 г. | Отношение 2011 г. к 2013 г. % |
|  |  | Сумма, тыс. руб. | % | Сумма, тыс. руб. | % | Сумма, тыс. руб. | % |  |
| Колбасныеизделия | Варено-копченая колбаса «Сервелат Охотничий» | 177 | 16,34 | 179 | 16,1 | 186 | 17,06 | 121,25 |
|  | Колбаса варено-копченая «Презент»  | 81 | 11,2 | 83 | 8,03 | 98 | 11,86 | 41,28 |
|  | Вареная колбаса «Любительская» | 78 | 11,76 | 86 | 11,61 | 90 | 11,8 | 39,58 |
|  | Ветчина «Домашняя» | 56 | 11,3 | 58 | 7,8 | 65 | 11,75 | 25,52 |
|  | Полукопченая колбаса «Русский сервелат» | 67 | 12,34 | 69 | 12,76 | 71 | 12,5 | 34,28 |
| Всего |  | 459 | 62,95 | 475 | 56,3 | 510 | 64,25 | 52,4 |

4. Оценка качества товаров

Маркировка - это товарная информация, которая содержит совокупность сведений, обеспечивающих раскрытие содержания потребительской стоимости товара, с целью формирования потребительского спроса и наиболее полного удовлетворения потребностей населения. Маркировка различается по двум видам - потребительская и транспортная. При расшифровке маркировки выявляют, ее элементы - присутствуют ли отличительные символы, цвет, который привлекает потребителя. Место, где была нанесена маркировка, и метод ее нанесения. Так же на маркировке должны быть указаны обязательные реквизиты, которые нуждаются продавцу при приёмке товара - это изготовитель, наименование товара, количество, дата изготовления, номер нормативно-технической документации (НТД). Могут присутствовать и дополнительные реквизиты, которые дают покупателю ознакомиться с товаром, например условия и сроки хранения, особенность использования, химический состав. Изготовитель или продавец обязан своевременно предоставлять всю необходимую и достоверную информацию о товаре. Информация должна быть представлена в виде текста. Информацию оформляют на русском языке. Для потребителя должны быть однозначно понимаемой, полной и достоверной.

Таблица 2. Расшифровка знаков соответствия, входящих в маркировку товаров

|  |  |
| --- | --- |
|  | Знак ГОСТ Р. Знак соответствия продукции Российскому ГОСТу, иногда называют «знак Ростест» или рст. Наносится на продукцию, подлежащую обязательной сертификации. Правила нанесения знака и его построение определены документом под названием ГОСТ Р 50460-92. Под знаком указывается буквенно-цифровой код органа, выдавшего сертификат соответствия, который в свою очередь зависит от группы товаров, к которой относится данное изделие. |

|  |
| --- |
| Экологически безопасный продукт. Этот российский знак способствует формированию отечественного рынка натуральной и экологически безопасной продукции наивысшего качества, а также внедрению наилучших существующих технологий для производства такой продукции. |

|  |
| --- |
| 100 лучших товаров России. Всероссийский Конкурс - Программа. Образована в 1998 году Государственным комитетом Российской Федерации по стандартизации и метрологии, Межрегиональной общественной организацией ‘Академия проблем качества’ и редакцией журнала ‘Стандарты и качество’. |

|  |  |
| --- | --- |
|   | Знаки Соответствия Системы обязательной сертификации по экологическим требованиям в России. Такими знаками маркируются не только продукты питания или потребительские товары, но и товары промышленного назначения. |

|  |
| --- |
| Знак «Нетоксичный материал» Обозначение того, что тара изготовлена из материала, который нетоксичен и может соприкасаться с пищевыми продуктами. Применяется на пластиковой посуде, кухонной технике, иногда - на упаковке продуктов питания. |

|  |
| --- |
| Знак «Беречь от влаги» применяется на деревянных ящиках и картонных коробках. |

|  |
| --- |
| ‘Ресайклинг’ - знак упаковки, поддающейся переработке или полученной из вторсырья |

Расшифровка штрих-кода, входящего в маркировку товаров

Под идентификацией понимается процедура установления соответствия конкретной продукции образцу и описанию, т.е. заявленной о нем информации и основным требованиям, предъявляемым к данному виду. Идентификация проводится в три этапа: а) предварительная идентификация, где проходит осмотр товара, изучение маркировки, выявление характеристик; б) заключительная идентификация выдает анализ данных испытаний; в) составления заключение (соответствие или несоответствие).

Под оценкой качества продукции понимают совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определению значений и сопоставлению их с базовыми. При оценке качества продукции часто требуется объединить несколько показателей свойств в один, значение которых позволяет однозначно сказать о соответствии продукции требованиям потребителя. Это возможно только при условии всестороннего изучения зависимостей между характеризующими данное свойство показателями. В оценке качества продукции используется органолептический метод - анализ ощущений и восприятий с помощью органов чувств человека - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. В процессе оценки качества продукции устанавливаются соответствие маркировки и сопроводительных документов, характер дефектов и причина их возникновения.

На предприятии ИП Щанькин при органолептической оценке колбасных изделий определяют внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус.

Определение внешнего вида начинают с осмотра поверхности изделий. При этом обращают внимание на чистоту, интенсивность окраски, сухость или увлажненность, наличие плесени и слизи на поверхности изделий. Чтобы определить глубину проникновения плесени под оболочку, батон колбасы надрезают острым ножом в месте плесневого налёта и отмечают его глубину, липкость и ослизнённость дополнительно определяют, прикасаясь пальцами к продукту. Кроме этого, оценивая внешний вид изделия, отмечают возможную деформацию батонов, загрязнение их, наличие слипов, пустот, отёков жира или бульона под оболочкой, наплыв фарша над оболочкой и ее морщинистость. Затем колбасные изделия разрезают вдоль батона, а с копчёностей делают срез. С одной половины батона колбасы снимают оболочку и обращают внимание на равномерность распределения, форму и размер кусочков шпика и других ингредиентов, состояние фарша или тканей мяса. В копчёных колбасах отмечают возможное уплотнение наружного слоя фарша.

При определении цвета обращают внимание на интенсивность и равномерность окраски поверхности изделия, фарша или тканей мяса, отмечают наличие серых пятен и жёлтого шпика на поверхности среза изделий.

Консистенцию определяют лёгким надавливанием пальцами на поверхность и разрез изделий, разрезанием, разжёвыванием, размазыванием (для паштетов). При этом устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жёсткость, крошливость, однородность массы (для паштетов).

Запах, вкус и сочность в зависимости от вида изделий оценивают при 15-20°С или в разогретом состоянии до температуры 60-75°С. Запах колбасных изделий определяют сразу после разрезания батона.

Приёмка колбасных изделий на предприятии ИП Щанькин осуществляется в соответствии с правилами торговли, действующими требованиями стандартов, инструкцией о порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству, договорами и другими документами. Колбасные изделия принимают в магазине по числу мест, массе, качеству. Не подлежат приёмке колбасные изделия: с загрязнённой, покрытой плесенью и слизью поверхностью, несвежие, с изменившимся цветом, кислым и гнилостным запахом, с лопнувшими и поломанными батонами, непроваренные, серого цвета.

Конкретные требования к составу маркировки, её месту и способам нанесения устанавливаются в нормативно-технической документации или договорах на поставку <http://click02.begun.ru/click.jsp?url=k9Gt-MvDwsPOrmVYQAvgysABHQ8SfQ3JDEWcuSK35QOmWeR5y\*Fkd\*OFIO8fLdaPt0RZr2ikxEVDbND5TQ9InUCzUaxAM42exK95Zy1CFoWCxldEJSQ02-M-LWA4MgQagqJJnNQcz59859YH-lVaCrXEZ77KXCyXfHdmCY1DcIAYHejBcDURIE7rjs5jkcDdRc1LTSSfc4ks8L3INFIf9LHmTTpaAMBpK2hrwvAvwSfcqyClZX-xz0NB\*nAfVnUhqf1l5QZ7c9WNNTZO7Psov8CxrE24710T19Z1SGT4bELJL1bCFaoxyzV2Xfbj7EtW8eA3MXsacxXotRMhdFz1FkmW1oV5Q5eMKRDeVxF5Id4arCAGwH4cEwAqXM5kSlSuFfbF9LGRogkurOH-LPrnHfco7TM&eurl%5B%5D=k9Gt-GFgYWCnza-kM0Odt0nuDCHKXZymtbcB64SU2IEoWDQQ> продукции. Я оценивала соответствие маркировки на конкретной подгруппе товаров: «Колбасные изделия».

На предприятии ИП Щанькин. на товары подгруппы «Колбасные изделия» имеются документы:

Сертификат соответствия.

Ветеринарное свидетельство.

Маркировка товаров подгруппы «Колбасные изделия» должна иметь необходимую информацию:

Наименование изделия.

Наименование фирмы изготовителя.

Юридический адрес фирмы изготовителя.

Состав изделия.

Рекомендации к использованию.

Срок годности.

Условия хранения.

Знак соответствия обязательной сертификации.

Штрих-код.

Масса нетто.

Изготовлено и упаковано.

Нормативный документ (ГОСТ или ТУ).

Маркировка товаров подгруппы «Колбасные изделия» на предприятии ИП Щанькин

) Варено-копченая колбаса «Сервелат Охотничий»

) Колбаса варено-копченая «Презент» с рубленным мясом

) Вареная колбаса «Любительская по ГОСТу»

) Ветчина «Домашняя»

) Полукопченая колбаса «Русский Сервелат»

Транспортная маркировка «Колбасных изделий» на предприятии ИП Щанькин по ГОСТу 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Нетоксичный материал», «Беречь от влаги» наносится на тару для перевозки колбасных изделий (картонные коробки, деревянные ящики).

Ярлык с маркировкой, характеризующей колбасные изделия, наклеивают на транспортную тару (пластмассовые и деревянные ящики) с указанием:

) наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес изготовителя);

) товарного знака (при наличии);

) вида, наименования и сорта продукта;

) даты изготовления;

) условий хранения;

) срока годности;

) обозначения настоящего стандарта;

) информации о подтверждении соответствия;

) количества упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Продавцы магазина ИП Щанькин доводят до сведения покупателя необходимую и достоверную информацию о разных видах колбасных изделий, их изготовителях, обеспечивающую возможность правильного выбора продукта. Все колбасные изделия, находящиеся в торговом предприятии, оформлены соответствующими документами: сертификатами соответствия, товарно-сопроводительными документами.

Маркировка тары, предназначенной для колбасных изделий на предприятии ИП Щанькин

При нарушении технологического режима производства колбасных, изделий и ослабленном производственном контроле в магазин ИП Щанькин возможно поступление продукции с дефектами. Материально-ответственные лица при приемке колбасных изделий в магазине ИП Щанькин обращают внимание на наличие наиболее распространенных дефектов:

отставание оболочки - происходит при размачивании колбас в тёплой воде, а также является следствием высокой влажности при копчении или транспортировании;

наличие плесени - объясняется большой обсемененностью колбас при повышенной температуре и влажности при копчении и сушке или отсутствии циркуляции воздуха;

налет соли - образуется в результате выкристаллизации ее на поверхности при использовании плохо вымоченных посоленных оболочек для колбас, а также соленого шпика, при нарушении режима сушки.

слипы - сероватые пятна на оболочке батонов, которые ослизняются при хранении.

наплывы фарша - образуются при расширении фарша во время варки в следствии излишне плотного шприцевания, а также чрезмерной продолжительности;

пустоты - наличие в фарше воздушных полостей, которые создают благоприятные условия для развития микроорганизмов.

При установлении градации качества на предприятии ИП Щанькин продукция «Колбасные изделия» была стандартной, соответствовала требованиям нормативно-технической документации (НТД), не имела дефектов.

5. Обеспечение сохранности товаров

При хранении проявляется одно из важнейших потребительских свойств товаров - сохранность, благодаря которому возможно доведение товаров от изготовителя до потребителя независимо от их местонахождения, если сроки хранения превышают сроки перевозки.

Основная задача при хранении товаров - сохранить товар без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств. Товары, запасы которых пополняют и реализуют медленно, размещают в глубине помещения, ближе к дверям. На нижних полках стеллажей размещают товары краткосрочного хранения, громоздкие, тяжелые, а на верхних полках помещают легкие товары. Товары хранят в распакованном или упакованном виде. Укладывают стопками, рядами, маркировкой наружу. Продукты, которые легко воспринимают посторонние запахи (чай, кофе) хранят изолированно от других товаров. Для хранения охлажденных, замороженных продуктов используются холодильные камеры. Все продовольственные товары в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

На предприятии ИП Щанькин созданы благоприятные условия для хранения колбасных изделий. В соответствии с санитарными правилами готовые колбасные изделия хранятся отдельно от полуфабрикатов и сырого мяса.

Колбасные изделия в магазине ИП Щанькин хранятся в холодильных камерах в подвешенном состоянии по 5-6 батонов в связке при температуре 0-12°С и относительной влажности воздуха 75%. Все холодильные камеры на предприятии имеют термометры. В торговом зале магазина ИП Щанькин непосредственно перед продажей колбасные изделия хранятся в охлажденных прилавках и холодильниках при температуре 0-6°С. Сроки хранения (в сутках): полукопченых колбас - 10, варено-копченых - 15, сырокопченых - до 4 месяцев. Колбасные изделия, нарезанные ломтиками и упакованные в пленки под вакуумом, хранятся при температуре 15°С - 6 суток, при температуре 6--8°С -- 10 суток.

Магазин ИП Щанькин полностью соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также условиям труда. Территория предприятия ИП Щанькин всегда содержится в чистоте, присутствуют вентиляция и освещение помещения.

В целом магазин ИП Щанькин отвечает требованиям, предъявляемым к розничным торговым предприятиям подобного уровня. Для улучшения деятельности предприятия ИП Щанькин необходимо разработать систему мероприятий по рационализации ассортимента, которая способствует повышению конкурентоспособности. Предприятию ИП Щанькин предлагается расширить ассортимент путем внедрения таких колбасных изделий, как колбаса «Школьная», «Детская», сосиски «Говяжьи». Предложенные в связи с тем, что они являются новинками и имеется тенденция роста спроса - это позволит расширить новизну ассортимента, увеличить конкурентоспособность и повысить товарооборот.

маркировка ассортимент колбасный качество

Выводы по практике

В отчете представлена отработка профессиональных компетенций ПК 3.1 - ПК 3.8.

В результате прохождения практики я научилась:

применять методы товароведения;

формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

идентифицировать товары;

соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате прохождения практики я узнала:

классификацию ассортимента, товароведную характеристику продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

особенности товароведения продовольственных товаров.

Список использованной литературы

1. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров» издательство 2009г.

Николаева М.А. Теоретические основы товароведения / М.А. Николаева. - М.: Норма, 2008. - 325 с.

Круглякова Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.В. Круглякова. - М.: Дашков и К, 2009. - 315 с.

Драмышева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учеб. для сред. спец. учеб. заведений / С.Т. Драмышева. - М: Дашков и К, 2009. - 188с.

Райкова Е.Ю. Теория товароведения : учеб. пособие для студентов проф. образования / Е.Ю. Райкова. - М.: Академия, 2009. - 368 с.