

**Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Владимирской области  
«Гусевской стекольный колледж» имени Г.Ф. Чехлова**

**Дневник - отчет  
по производственной (по профилю специальности) практике**

по профессиональному модулю

ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров

По профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

студента группы ПК-121 Терехова .....

Место прохождения практики: .....

---

Сроки прохождения практики:

с 07.12.2022 по 27.12.2022 и с 06.05.2023 по 24.06.2023

Руководитель практической подготовки от организации:

---

*ФИО полностью, должность*

Руководитель практической подготовки от колледжа:

*Мастер n\o Николаева Лариса Игоревна*

202\_\_ год

**Содержание**

- Программа практики.....
- Дневник студента (ежедневные записи).....
- Отчет студента.....

- Аттестационный лист.....
- 

• **Программа практики**

№ п/п	Тема (виды работ)	Количество часов
1.	Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	18
2	Организация рабочего места продавца различных групп непродовольственных товаров	30
3	Проверка количественных характеристик различных групп непродовольственных товаров	36
4	Проверка качества и комплектности различных групп непродовольственных товаров	60
5	Осуществление подготовки к продаже различных групп непродовольственных товаров	60
6	Осуществление размещения в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании различных групп непродовольственных товаров	60
7	Обслуживание покупателей и предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности эксплуатации различных групп непродовольственных товаров	60
8	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	30
9	Сдача и защита отчета руководителю практики от колледжа	6

• **Ежедневные записи студента**

Дата	Виды работ	Кол-во часов
7.12.22	Ознакомление с торговым предприятием, инструктаж по охране труда,	6

8.12.22	<i>инструктаж по пожарной безопасности</i>	6	
9.12.22		6	
10.12.22	<i>Организация рабочего места продавца различных групп непродовольственных товаров:</i>	6	
12.12.22		6	
13.12.22		6	
14.12.22		6	
15.12.22		6	
		6	
16.12.22	<i>Проверка количественных характеристик различных групп непродовольственных товаров: .....</i>	6	
17.12.22		6	
19.12.22		6	
20.12.22		6	
21.12.22		6	
22.12.22		6	
		6	
23.12.22	<i>Проверка качества и комплектности различных групп непродовольственных товаров: .....</i>	6	
24.12.22		6	
26.12.22		6	
27.12.22		6	
6.05.23		6	
8.05.23		6	
10.05.23		6	
11.05.23		6	
12.05.23		6	
13.05.23		6	
15.05.23		<i>Осуществление подготовки к продаже различных групп непродовольственных товаров: .....</i>	6
16.05.23			6
17.05.23			6
18.05.23			6
19.05.23	6		
20.05.23	6		
22.05.23	6		
23.05.23	6		
24.05.23	6		
25.05.23	6		
	6		
26.05.23	<i>Осуществление размещения в торговом зале и выкладки на торговом-технологическом оборудовании различных групп непродовольственных товаров: .....</i>	6	
27.05.23		6	
29.05.23		6	
30.05.23		6	
31.05.23		6	
1.06.23		6	
2.06.23		6	
3.06.23		6	
5.06.23		6	
6.06.23		6	
	6		
7.06.23	<i>Обслуживание покупателей и предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности эксплуатации различных групп непродовольственных товаров: .....</i>	6	
8.06.23		6	
9.06.23		6	
10.06.23		6	
13.06.23		6	
14.06.23		6	
15.06.23		6	
16.06.23		6	
		6	

17.06.23		6
19.06.23		6
20.06.23	Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей	6
21.06.23		6
22.06.23		6
23.06.23		6
24.06.23		6
26.06.23	Сдача и защита отчета руководителю практики от колледжа	6

**Аттестационный лист  
по результатам производственной (по профилю специальности)  
практики**

Обучающийся \_\_\_ Терехов Иван Андреевич

\_\_\_\_\_  
ФИО  
\_\_\_ 2 \_\_\_ курса, группа \_\_\_\_\_ ПК 121 Продавец, контролер специальности

**38.01.02 Продавец, контролер-кас**

**сир** прошел производственную практику по профессиональному модулю  
**ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**  
в объеме 360 часов с «07» декабря 20 22 г. по «27» декабря 2022 г.  
с «07» мая 2023 г. по «24» июня 2023 г.

база  
практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование организации, предприятия*

За время прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающийся сформировал профессиональные компетенции:

Код формируемых компетенций		Сформированность да/нет
<b>ПК. 1.1</b>	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	
<b>ПК. 1.2</b>	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.	
<b>ПК. 1.3</b>	Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.	
<b>ПК. 1.4</b>	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
Руководитель практической подготовки от организации \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ год.  
МП

Руководитель практической подготовки от Колледжа: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
Ознакомлен: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
*Ф.И.О. обучающегося*

### **3. Отчет студента**

#### **1. Ознакомление с предприятием, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности**

Магазин «Жемчужина» расположен в городе Когалым по адресу ул. Мира 26. Информация о режиме работы предприятия помещается на табличке рядом с входной дверью.

График работы магазина с 08:00-20:00 без перерыва на обед и без выходных. Основной вид деятельности магазина - организация розничной торговли продовольственными и непродовольственными товарами отечественного и зарубежного производства.

Организационно-правовая форма магазина - общество с ограниченной ответственностью. Учредительным документом ООО «Профессиональный общепит» является Учредительный договор, который содержит данные о размере начального капитала предприятия, о видах деятельности торговой сети.

Вид магазина - стационарное торговое предприятие.

Магазин «Жемчужина» представляет собой магазин самообслуживания с широким ассортиментом преимущественно продовольственных товаров и сопутствующим ассортиментом непродовольственных товаров повседневного спроса. Таким образом, магазин относится к типу «универсам».

Магазин занимает часть первого этажа организации КЦСОН «Жемчужина»

Ассортимент товаров, реализуемых в магазине включает хлебобулочные и макаронные изделия, молочные, мясные, бакалейные, гастрономические товары.

Продажа товаров осуществляется методом самообслуживания.

Общая численность работников магазина «Жемчужина» составляет 16 человек. К управленческому персоналу магазина относятся: директор, товароведы (2 человека), бухгалтеры (2 человека), заведующие секциями (2 человека). К основному персоналу магазина «Жемчужина» относятся продавцы (2 человека), кассиры (4 человека). Эти работники заняты обслуживанием покупателей в торговом зале. Вспомогательный персонал магазина обеспечивает обслуживание основного персонала, а также поддерживает магазин в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии. К вспомогательному персоналу относятся грузчики (2 человека) и уборщица.

Материально-техническая база магазина «Жемчужина» включает:

- - помещение магазина;
- - подъездные пути;
- - техническое оборудование (водоснабжение, канализацию, отопление, освещение, вентиляцию);
- - технологическое и торговое оборудование;
- - инструменты и прочий инвентарь.

Магазин оснащен высокотехнологичным холодильным оборудованием - горками, ларями, шкафами, ваннами. Из торговой мебели в торговом зале применяются: островные горки и пристенные стеллажи. В магазине оборудовано 4 расчетно-кассовых узла.

Торговый зал и складские помещения магазина отвечают техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям, установленным для предприятий розничной торговли соответствующего типа.

Для рекламы товаров и услуг используются внутренние витрины, где выставляются образцы имеющихся товаров, которые также подлежат продаже при требовании покупателя.

Планировка и технические возможности магазина обеспечивают требуемые условия приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдения правил личной гигиены работниками, что подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением.

Покупатель имеет право ознакомиться, с документами на товар, сроками хранения продуктов (по накладным, заборным листам), сертификатами на реализуемый товар, проверить правильность веса и меры, иметь беспрепятственный доступ к книге жалоб и предложений, находящейся в торговом зале.

## **ИЛИ ТАК**

Магазин «1000 мелочей» - это розничное торговое предприятие, специализирующееся на продаже непродовольственных товаров, входит в общество с дополнительной ответственностью. Общество является юридическим лицом и действует на основании устава и законодательства РБ. Имеет городское значение, т. к. покупателями данного магазина являются не только местные жители, но и жители других районов, а также гости столицы. Недалеко от данного торгового предприятия находится остановка автобусов № 2, 4, 5, 7, 8, 12, 14, 23, 24, поэтому "1000 мелочей" посещают приезжие и местные. По социальному статусу магазин посещают граждане как хорошо обеспеченные, так и с низким уровнем доходов, но всё-таки больше людей, работающих в бюджетной сфере; большинство покупателей в магазине - люди среднего возраста, но также много и молодых, и пенсионеров.

Режим работы магазина: с 10.00 до 19.00, без перерыва на обед и выходных. Наиболее интенсивный поток покупателей приходится на временные рамки с 12.00 до 14.00 час. и с 17.00 до 19.00 час. То есть на обеденное время и конец рабочего дня.

Магазин «1000 мелочей» - занимает первый этаж жилого здания.

ОДО «1000 мелочей» применяют функционально-организационную структуру управления. Каждый специалист ведет свою работу, выполняет свои функции. Функции разработаны для каждого специалиста.

Заведующая координирует деятельность всех работников, делегирует обязанности, контролирует соблюдение мероприятий, которые проводятся в магазине, занимается ассортиментом товаров и их приемкой.

Заместитель заведующей, занимается приемкой товара, написанием ценников, снятием остатков, составляют отчеты, контролируют работу кассиров, продавцов, грузчиков.

Бухгалтер готовит отчеты, ведет документацию, но он находится в 8-этажном здании на ул. Базисная 11.

Администраторы. В их обязанности входит обеспечение доставки товара из подсобных помещений в торговый зал, также они делают заявки поставщикам для пополнения товарного ассортимента, в конце каждой недели снимают остатки для заказа товара.

Контролеры-кассиры. В их обязанности входит обслуживание

покупателей в узлах расчета.

Уборщица. Следит за чистотой торгового зала.

Как указывалось выше, каждый работник закреплен за определенным отделом, но бывают ситуации, когда необходимо их перемещение, например, в связи с болезнью других работников. С точки зрения эффективности количество работников используется рационально, их перемещение происходит с учетом систематичности потока покупателей и по необходимости.

Данные мероприятия необходимы для того, чтобы торгово-технологический процесс был непрерывным.

Торговое здание данного магазина отвечает следующим важнейшим требованиям.

Технологическим:

Магазин располагает всеми необходимыми помещениями. Отчётливо выделяется фасад магазина от остальных зданий, удобные подходы и подъезды к магазину. На его территории располагается торговый зал с отделами для продажи различных групп товаров, административные и складские помещения, коридоры, комната отдыха, подвальные помещения.

Архитектурно-строительным:

Обеспечена необходимая прочность, устойчивость, долговечность. При строительстве были применены современные строительные материалы и конструкции.

Санитарно-гигиеническим:

Состояние торгового предприятия можно считать соответствующим данным требованиям, которые определяют устройство систем вентиляции, отопления, освещения и т. д. Надлежащие условия для работы торгового персонала, для предотвращения ухудшения здоровья работников выполнены. Радио и электроосвещение имеют скрытую проводку. Недостатком является зависимость температуры воздуха внутри здания от температуры за его пределами (при понижении температуры на улице, температура в помещении понижается соответственно).

Эстетическим:

Данные требования выполняются. Они предусматривают сочетания оформления и отделки помещений в соответствии с их назначением. Оформление интерьера магазина играет важную роль в повышении уровня торговли. Все ценники оформлены аккуратно, с нужной для него

информацией.

В магазине применяется форма продажи товаров методом самообслуживания и через прилавок. В магазине организовано правильное движение потока покупателей. Расстановка торгового оборудования обеспечивает наиболее полное использование торговой площади.

Технологическое оснащение магазина включает в себя:

- - торговую мебель (пристенные горки, механические кассовые кабины);
- - торгово-кассовое оборудование.

Вся торговая мебель магазина обеспечивает рациональное использование площади торгового зала, она пригодна для оперативного пополнения запасов товара, обеспечивает наглядность показа и удобства, как продажи, так и покупки.

Подсобные помещения оснащены стеллажами, подтоварниками, поддонами и всем необходимым инвентарем.

Площади торгового зала магазина используются эффективно, на них располагаются торговая мебель, включая пристенные горки, контрольно-кассовое оборудование. Рабочие места работников магазина оснащены всем необходимым современным оборудованием и инвентарем. Оборудование и инвентарь используются по назначению.

Все помещения, окна магазина обеспечены охранной сигнализацией. Магазин закрывают, как только удостоверятся, что его приняли под охрану. В магазине соблюдается техника безопасности и охрана труда. По технике безопасности проводится инструктаж, после которого каждый работник подписывается в журнале. Работники ежегодно два раза в год проходят медицинскую комиссию. В магазине тепло, освещение в нужном объеме, все условия для хорошей работы коллектива соблюдены.

В магазине существует противопожарная сигнализация, которая должна сработать в случае возникновения возгорания. Все электроприборы исправны, работают хорошо. Коллектив магазина соблюдает все правила по пользованию такими приборами.

### **Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности**

Виды инструктажа по т/б в магазине

## **2. Организация рабочего места продавца различных групп непродовольственных товаров**

**Под рабочим местом продавца или кассира понимается закреплённая за продавцом или кассиром часть торгового зала, оснащённая соответствующим торгово-технологическим оборудованием и рабочим запасом товаров. Рабочее место в магазине включает площади для выполнения работ, размещения средств труда, оборудования, транспортных и подъёмных средств, закреплённых за рабочим местом.**

### **Организация рабочего места продавца прилавочного магазина автозапчастей**

**Линейная планировка торгового зала предполагает схемы размещения товаров и проходов для покупателей в виде параллельных линий. Соответственно выстраиваются и линии торгового оборудования. При этом линия узла расчета располагается перпендикулярно. Такая планировка используется в магазинах самообслуживания.**

## **3. Проверка количественных характеристик различных групп непродовольственных товаров**

### **Приемка товаров по количеству**

**При приемке товаров по количеству фактическая «численность» товаров сверяется с указанной в упаковочных листах, накладных, счетах. Допускается сплошная и выборочная проверка, в ходе которой вскрываются грузовые места – заводские или сформированные поставщиком либо перевозчиком упаковки с товаром. Сплошная приемка по количеству – это вскрытие всех упаковок подряд для пересчета или перевеса товаров.**

### **Приемка товаров по качеству**

**Товар должен соответствовать требованиям договора, техническим условиям, требованиям о маркировке, иметь нужные сертификаты и сопроводительные документы. При приемке осмотрите продукцию — полностью или выборочной проверкой.**

## **5. Осуществление подготовки к продаже различных групп непродовольственных товаров**

### **Подготовка к продаже автозапчастей**

**Магазин работает на орффлайн продажу(продаем товары только через интернет)**

## **6. Осуществление размещения в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании различных групп непродовольственных товаров**

### **Правила и принципы выкладки товаров**

Магазин работает на оффлайн продажу(продаем товары только через интернет)

**7. Обслуживание покупателей и предоставление им достоверной информации о качестве, потребительских свойствах, требованиях безопасности эксплуатации различных групп непродовольственных товаров**

**Своими словами про работу магазин**

**Приношу,помогаю .Все работает через интернет.**

**8. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей**

**инвентаризация**

### Приложение 1

**Оформление текста отчета по производственной (по профилю специальности) практике**

**Текст должен располагаться на одной стороне листа бумаги формата А4, иметь книжную ориентацию для основного текста, и альбомную, если это необходимо, – для размещения схем, рисунков, таблиц и т.п.**

**Для ввода (и форматирования) текста используют:  
шрифт – Times New Roman  
размер – 14 п,  
межстрочный интервал – полуторный,  
способ выравнивания – по ширине для основного текста (для заголовков, списков и других элементов текста можно выбирать другие способы выравнивания, например, заголовки можно размещать по центру),**

**начертание – обычное,  
отступ первой строки (абзацный отступ) – 1,25 см  
Для выделения заголовков, ключевых понятий допускается использование других способов начертания (курсив, полужирное).**

**Защита отчета по производственной практике**

**При защите отчета по практике учитывается качество**

**составленного отчета по итогам прохождения практики, наличия и количества рекомендуемых приложений.**

**Результаты практик учитываются при подведении итогов освоения модуля (экзамен квалификационный), государственной итоговой аттестации.**

**Обучающиеся, не прошедшие практическую подготовку или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.**