

Письменная экзаменационная
работа по теме:
«Розничная торговля рыбой».



Выполнила обучающаяся группы №32
Козел Е.

Введение

- ▣ Пищевая продукция рыбной промышленности включает в себя: живую товарную рыбу, охлажденную и мороженую, сушеные, вяленые, соленые, копченые и балычные товары, рыбные консервы и пресервы, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, икорные товары и нерыбные продукты морского промысла.
- ▣ Рыба и рыбные продукты высоко ценятся в диетическом питании, так как являются источником полноценного животного белка. Как правило, белки рыбы усваиваются организмом человека на 98%.
- ▣ Цель данной работы- рассмотреть ассортимент рыбных товаров. Для этого необходимо решить следующие задачи: рассмотреть ассортимент рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения, требования к качеству, пороки.

Классификация товарной группы

Товарная группа «Рыбные товары» делится на:

- ▣ Рыба живая и охлажденная
- ▣ Рыба мороженая
- ▣ Солёная
- ▣ Рыба копченая
- ▣ Рыба вяленая и балычные изделия
- ▣ Рыбные консервы и пресервы
- ▣ Нерыбное водное сырьё
- ▣ Икра

Сырьё

- ▣ Сырьём являются основные промышленные семейства рыб:
- ▣ Семейство лососевых

Первая группа: семга, лосось (балтийский и каспийский)

Вторая группа: горбуша, кета, сима, чавыча.

Третья группа: ряпушка, омуль, сырка, сиговые рыбы. Они имеют плотно прилегающую чешую, ясно выраженную боковую линию, на спине два плавника, мясо жирное, вкусное, без мелких межмышечных костей, икра красного цвета.

- ▣ Семейство осетровых

К семейству осетровых относятся: белуга, севрюга, калуга, стерлядь, осетр.

- ▣ Форма тела веретенообразная, голова удлинённая, спинной плавник один, хвостовой плавник с неравными лопастями. Тело покрыто пятью продольными рядами костных пластинок. Мясо жирное, обладает высокими питательными и вкусовыми свойствами. Осетровые обитают в водоемах Азово - Черноморского, Каспийского бассейнов, в крупных реках европейской части и Сибири



- К семейству карповых относятся: карп, лещ, сазан, вобла, плотва, тарань, усач, линь, язь. Тело рыб высокое, покорытое гладкой, плотно сидящей чешуёй, спинной плавник один, имеется боковая линия. Мясо костистое, средней жирности или жирное, вкусное.
- К семейству сельдевых относятся: сельдь, килька, сардина, тюлька, салака. Мясо сельдевых костистое, жирное, хорошо созревает при посоле. Их используют в основном для посола, подвергают копчению.
- К семейству окуневых относятся: окунь, судак, берш.
- Тело покрыто мелкой плотной сидящей чешуёй; спинных плавников два. Мясо окуневых костистое, нежирное, содержит много экстрактивных веществ, поэтому при варке получается вкусный и ароматный бульон.
- К семейству корюшковых относятся: корюшка, мойва, снеток. Эти рыбы мелких размеров, обитают в северных и северо-западных водоемах.
- К семейству камбаловых относят: камбалу, палтус, язык. Для них характерно плоское, широкое тело, которое имеет верхнюю сторону, глаза

- ▣ Семейство тресковых: к этому семейству относят треску, сайду, пикшу, навагу, минтай, хек. Рыбы имеют три спинных и два анальных плавника, мясо белое, малокостистое, вкусное. Жир содержится в печени до 70%.



- ▣ Морские и океанические рыбы: морской окунь, анчоусы, ледяная рыба, скумбрия, ставрида, угорь, сайра, кефаль.
- ▣ Новые виды рыб: аргентина, путассу, тунец, зубатка, макрель, пеламида, терпуга, батерфиш.



Способы производства

▣ Живая рыба

Живая рыба подразделяется на прудовую и озёрно-речную. Прудовую рыбу разводят и выращивают в рыбоводных хозяйствах . Озёрную рыбу промысляют в естественных водоёмах и водохранилищах.

Охлаждённая рыба.

Охлаждают рыбу сразу после вылова, температура в толще мышц -1°C . Охлаждают рыбу льдом, холодной водой или рассолом.

■ Мороженная рыба.

В толще мышц температура $-8-10\text{ C}$ и ниже.

Заморозка бывает: естественным холодом, смесью льда и соли, искусственным способом (сухое, мокрое, в плиточных аппаратах). Для предохранения от окисления жира и усушки ценные виды рыб глазируют. Перед замораживанием рыбу сортируют. Рыба высокого качества получается при быстрой заморозке (-30 C).

- ▣ Солёная рыба:

При посоле в рыбе происходят различные биохимические процессы, называемые созреванием, в результате рыба теряет признаки сырой рыбы, приобретает приятный вкус и аромат, сочную консистенцию.

- ▣ Вяленая рыба.

Процесс вяления происходит в естественных или искусственных условиях при температуре не выше 28-30 С. Мясо обезвоживается, жир равномерно перераспределяется в мышечной ткани, мясо созревает, приобретает особый букет.

▣ Копчёная рыба.

Копчение заключается в пропитывании мяса ароматическими веществами, выделяющимися при неполном сгорании дерева. Для копчения рыбы используют: дымовое копчение, бездымное и смешанное. Различают горячий и холодный способы копчения.



Химический состав и пищевая ценность

- ▣ Вода до 55-83%, чем жирнее рыба, тем меньше воды.
- ▣ Белки полноценные 15-20%
- ▣ Жиры до 35%, жидкие, легко усваиваются, быстро окисляются.
- ▣ Экстрактивные вещества- активизируют пищеварение, улучшают вкус и запах бульона.
- ▣ Минеральные вещества 3%. Кальций, фосфор, магний, натрий.
- ▣ Витамины: А, D, Е, К группа В

Ассортимент и классификация

- ▣ Живая рыба.

В продажу поступают пресноводные рыбы (каarp, сазан, карась) и озёрно-речные (осётр, стерлядь, лещ, форель). Перевозят в автоцистернах, в чистой воде при температуре +5-10 С.

- ▣ Охлаждённая рыба.

После вылова рыбу охлаждают мелким льдом до 50% массы рыбы, холодной водой или рассолом.

- Мороженная рыба.

Температура в толще мышц мороженой рыбы -8-10 С и ниже. Замораживают :
естественным холодом (на севере), смесью льда и соли, искусственным способом в морозильных камерах. Для предохранения от окисления жира и усушки высокоценные виды рыбы глазируют или упаковывают под вакуумом.

- Замораживают рыбы семейства тресковых, осетровых, лососевых, окуневых, карповых.

- Солёная рыба.

Соленую рыбу подразделяют на три группы:

- рыба созревающая при посоле (сельдевые ,лососевые, скумбрия);

- рыба не созревающая при посоле;

- соленые полуфабрикаты, предназначенные для вяления и копчения.

- Посолы бывают: сухой(пересыпают солью), мокрый (в растворе соли) и смешанный.

- По температуре посол может быть: теплый, охлажденный, холодный.

- При посоле применяют различные добавки:

Простой – только соль, пряный с добавлением пряностей, сладкий или специальный для пресервов, маринованный с добавлением уксусной кислоты.

- ▣ Вяленая рыба.

Вяленая рыба- это подсолённая и медленно обезвоженная в естественных условиях.

Для вяления используют полужирную и жирную рыбу(вобла, тарань, лещ и др.)

- ▣ По способу разделки вяленая рыба может быть:

Неразделанной, потрашенной с головой, потрашенной обезглавленной, пласт с головой и обезглавленный, спинка-балычок, боковник.

- ▣ Рыба может использоваться без кулинарной обработки

- ▣ Копченая рыба.

По температуре копчение бывает: холодное температура 18-28 С в течение 3-5 суток и горячее температура 80-170 С в течение нескольких часов.

- ▣ Перед горячим копчением рыбу перевязывают шпагатом.

- ▣ Рыба холодного копчения может быть различной разделки.

Требования к качеству

- ▣ Живая рыба.

На сорта не подразделяют. Она должна быть бодрой, движения тела и жаберных крышек энергичные.

Здоровая рыба держится у дна, при извлечении из воды сильно бьётся. Имеет блестящую поверхность и упругую консистенцию.

- ▣ Охлаждённая рыба.

На сорта не подразделяют. Качество определяют по внешнему виду – поверхность рыбы чистая, естественной окраски, жабры красно-розового цвета. Разделка правильная, консистенция плотная. Запах – свойственный свежей рыбе.

- Мороженная рыба.
- По качеству рыбу подразделяют на 1 и 2 сорта. 1 сорт-различная упитанность, ценные породы рыб только упитанные. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, без повреждений. Консистенция твёрдая, после оттаивания –плотная.
- 2 сорт- различная упитанность рыбы, с кровоподтёками, поверхность потускневшая, у жирной рыбы легкое пожелтение.

- ▣ Солёные сельдевые.

Делят на 1 и 2 сорта. У сельди 2 сорта потускневшая поверхность, незначительное пожелтение, не проникающее в мясо, срыва кожи, повреждение головы, лопнувшее брюшко. Консистенция жесткая, сухая.

- ▣ Солёные лососевые.

Делят на 1 и 2 сорта.

- ▣ 1 сорт-рыба упитанная, без повреждений. Консистенция упругая, нежная, сочная. Вкус малосоленый
- ▣ 2 сорт-рыба различной упитанности, с небольшими наружными повреждениями, сбитостью чешуи и пожелтением на поверхности кожи не проникающим в мясо. Консистенция суховатая, но не дряблая. Вкус более солёный.

Условия и сроки хранения

- ▣ Живая рыба.

Хранится в аквариумах при температуре 10-15 С
1-2 суток. Рыбу не кормят.

- ▣ Охлаждённая рыба.

Хранят в холодильниках при температуре от 0 до -2 С в течение 7-12
суток.

- ▣ Мороженная рыба.

Хранят в морозильных камерах при температуре -5-6 С до двух
недель.

- ▣ Соленая рыба.

Хранят солёную рыбу в холодильниках при температуре 0-5 С до 15
суток.

- ▣ Копчёная рыба.

Чистые, сухие помещения, влажность 75-80% при температуре 0-5 С.
Рыбу горячего копчения до 3 суток, холодного копчения-до 2
месяцев.

Заключение

- Данная работа достигла поставленной цели, в ней рассмотрены такие вопросы как: пищевое значение, ассортимент, требования к качеству, правила продажи рыбы, что является важным в работе продавца. Познакомившись с данной работой легко можно проконсультировать покупателей о вкусовых качествах рыбных товаров и дать рекомендации при покупке.

Эксплуатация ККМ марки POS- терминал «Samsung»

- ▣ Выполнила Козел Е. группа №32

1.Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1.1.Положения по применению ККТ

Работа кассы на территории России регламентируется Положением ЦБ РФ от 12.10.2011г.№373П о Порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории РФ, и положением о правилах организации наличного денежного обращения на территории РФ(сообщено письмом ЦБ от 5.01.98г. №14-п с изменениями и дополнениями от 31.12.2002г.)

Расчеты с населением через контрольно-кассовые машины определены в ФЗ РФ от 22.05.2003г.№54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и или) расчетов с использованием платёжных карт», а также в положении по применению контрольно-кассовых машин от 30.07.1993г.№745.

Требования к контрольно-кассовой технике

- Денежные расчеты с населением согласно Положению по применению ККМ при проведении торговых операций или оказании услуг на территории РФ производятся организациями с обязательным применением ККМ, допущенных к использованию Государственной межведомственной экспертной комиссией по контрольно-кассовым машинам и включенных в Государственный реестр.
- ККМ, исключенные из Государственного реестра, могут применяться в соответствии со сроками, установленными для них комиссией, по истечении которых машины, исключенные из указанного реестра к применению не допускаются и должны быть сняты с регистрации в налоговых органах. Допускается применение только исправных ККМ с долговременным и энергонезависимым хранением информации в фискальной (контрольной) памяти .

Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин

- В соответствии с законом РФ от 22 мая 2003г № 54-ФЗ « О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении наличных денежных расчетов или расчетов с использованием платежных карт» Типовыми правилами эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением , разработаны правила эксплуатации ККМ, последовательность выполнения кассовых операций, расчетов с населением, порядок ввода ККМ в действие, их техническое обслуживание, контроль за их эксплуатацией.
- К работе на ККМ допускаются лица, освоившие правила по их эксплуатации в объеме технического минимума и изучившие типовые правила.
- С лицами, допущенными к работе на ККМ, заключается договор о материальной ответственности. Каждая ККМ, поступившая в магазин, должна иметь шильдик (металлическую пластину), закрепленный на корпусе, С обозначением типа кассовой машины, заводного номера и даты выпуска.

- Кассовая машина должна иметь паспорт установленной формы , в которой заносятся сведения о вводе машины в эксплуатацию, среднем и капитальном ремонтах, реквизит данного клише с обозначением предприятия и номера кассы. ККМ относится к разряду настольных, место установки должно иметь достаточную освещенность, необходимо избежать попадания на индикаторы яркого электрического освещения, чем прямых солнечных лучей. К месту установки должна быть подведена сеть электропитания с заземляющим проводом.
- Перевод показаний суммирующих и денежных счетчиков на нуле (гашение) может производиться при вводе в эксплуатацию новой машины и при инвентаризации, а при необходимости в случае ремонта денежных счетчиков в мастерских только по согласованию с налоговыми органами, с обязательным участием представителя, при этом оформляется акт по форме № КМ-1 в 2-х экземплярах, один из которых передается в налоговую инспекцию, а второй остается в торговом предприятии.
- Передаются ККМ в другое предприятие или мастерскую для ремонта и обратно по накладной, что оформляется актом по форме № КМ-2, в котором фиксируются показания секционных и контрольных счетчиков. Накладная и акт не позднее следующего дня сдаются в бухгалтерию предприятия-владельца ККМ. Соответствующая отметка делается в книге кассира-операциониста в конце записи за день. Вместе с ККМ передается и ее паспорт, в котором делается соответствующая запись.

Порядок работы на контрольно-кассовой машине

- Кассир или другое материально ответственное лицо обязаны:
- -обеспечить тщательный уход и бережное обращение с ККМ, содержать ее в чистоте и порядке;
- - осуществлять операции ввода сумм в соответствии с руководством по эксплуатации на данный тип ККМ;
- - для одного покупателя определить общую сумму покупки, услуги по показанию индикатора ККМ и назвать ее;
- - получить от покупателя деньги за товар, четко назвать сумму полученных денег и положить их отдельно на виду у покупателя;
- - распечатать чек, назвать сумму причитающейся сдачи и выдать ее вместе с чеком(бумажные купюры одновременно с разменной монетой).
- Деньги за возвращенный покупателем товар отдаются ему только при наличии подписи директора магазина на чеке, по которому был приобретен этот товар.
- При возникновении неисправностей кассир обязан выключить ККМ, вызвать представителя администрации и определить характер поломки. Если нет возможности самостоятельно устранить возникшую неисправность, должен быть вызван механик. Кассиру запрещено:
- -снимать кассу без разрешения администрации; не выдавать кассовый чек покупателю; работать без контрольной ленты или склеивать ее в местах обрыва; допускать посторонних лиц к ККМ; покидать кассу, не отключив или не заблокировав ККМ; самостоятельно вносить изменения в программу работы кассового терминала; держать в кассе личные деньги и деньги не учтенные через ККМ.

POS-терминальная система «Samsung» состоит:

- К основным функциональным узлам системы относятся:
- - Клавиатура. Клавишное поле имеет клавиши: цифровые и функциональные;
- - цифровые клавиши - для ввода любой цифровой информации: цены товара, суммы наличных денег покупателя, суммы возвратов, величины скидок.
- - функциональные клавиши - для выполнения различных операций: ввода за программирования для аннулирования ошибочных значений на чеках и для оформления возврата товаров, для регистрации служебных сумм, принятых в кассу, и служебных сумм, выданных из кассы регистрации оплаты покупок различными платежными средствами, проведения заключительных операций по печати и закрытию чеков;
- - монитор- для показа вводимой в машину информации, для визуального контроля результатов исчислений, для просмотра окна супервизор.
- Фискальный регистратор для печатания кассовых документов;
- Сканер- для считывания штриховых кодов;
- - компьютерный блок - для записи, переработки, хранения и

Назначение клавиш

- ▣ Функциональные клавиши
- ▣ 1) ВН-внесение суммы
- ▣ 2) ВЫП-изъятие денег из кассы
- ▣ 3) ВЫХОД-выход из режимов работы
- ▣ 4) ВОЗВР-оформление возврата товара
- ▣ 5) ОБМЕН
- ▣ 6) СТОНО-отмена покупок д выхода чека
- ▣ 7) ОТМЕНА ЧЕКА-отмена чека
- ▣ 8) КОД-оформление товара по коду
- ▣ 9) РЕЖ - режимы работы
- ▣ 10) ИЗМЕН. КОЛИЧ-увеличение товара на единицу
- ▣ 11) НАИМ
- ▣ 12) ЦЕНА-регистрация по свободной цене
- ▣ 13) ШК-регистрация по штрих коду
- ▣ 14) ЗАКР. ЧЕКА-выход чека
- ▣ 15) РАСЧЕТ-под итог
- ▣ 16) С-сброс
- ▣ 17) ТАВ-перемещение курсора следующему элементу
- ▣ 18) ВАСКSPACС-удаление предыдущего знака при программировании
- ▣ Цифровые клавиши 0; 00; 1-9.

Порядок работы на POS-терминальной системе «Samsung»

- Включить активную контрольно-кассовую машину в сеть “Авторизация доступа” “Супервизор” “Регистрация” “Продажа”.
- 2) Ввод “X-отчет”.
- Ввод выход из «Регистрации» «Супервизор» «Сервис» курсор «Отчет без гашения» расчет выходит отчет.
- 3) Ввод в кассовой режим.
- «Выход» «Регистрация» расчет «Рабочее место кассира».
- 4) Оформление покупок по цене товара.
- 7,5 «Окно продаж» курсор 114,3 расчет(2 раз) наличные
- «Закрытие чека» выходит чек.
- 5) Оформление покупок по коду товара.
- 525 КОД 455 КОД расчет(2 раза) наличные «Закрытие чека» выходит чек.
- 6) Отмена покупок до выхода чека клавишей «СТОРНО».
- 8,3 «Цена» курсор расчет 12,7 «Цена» курсор расчет курсор выбор отмены товара «СТОРНО» 12,7 «Цена» курсор расчет наличные расчет(2 раза) выход чека.
- 7) Оформление возврата товара.
- Возврат 84,4 расчет выходит чек.
- 8) Снятие отчетов на конец смены «X-отчет».
- Выход расчет «Супервизор» курсор «Сервер» расчет «Сервер» расчет курсор «Отчет без гашения» расчет выходит «X-отчет».
- 9) Завершение работы.
- Курсор «Супервизор» «Завершение работы» расчет (2 раза).

Реквизиты кассового чека

- Организация, осуществляющая денежные расчеты с населением с применением ККМ, обязана выдавать покупателю чек или вкладной документ, напечатанный ККМ, содержащий следующие реквизиты:
 - а) наименование организации;
 - б) идентификационный номер организации;
 - в) заводской номер ККМ;
 - г) порядковый номер чека;
 - д) дата и время покупки;
 - е) стоимость покупки;
 - ж) признак фискального режима.

Охрана труда

- инструкция по охране труда должна содержать пять разделов:
- 1) общие требования безопасности. В этом разделе указывается: условия допуска лиц к самостоятельной работе; требования по выполнению правил внутреннего распорядка, режимов труда и отдыха, нормы выдачи спецодежды; требования пожаробезопасности, правила личной гигиены и др.
- 2) Требования безопасности перед началом работы.
- 3) Требования безопасности во время работы
- 4) Требования безопасности в аварийных ситуациях
- 5) Требования безопасности по окончании работы.
- Инструкции выдаются на руки работникам под расписку для изучения на первичном инструктаже по охране труда либо вывешиваются на рабочих столах.
- Допуск к работе лиц, не прошедших в установленном порядке обучение, инструктаж по охране труда, запрещается.

Кассир торгового зала

Кассир торгового зала, его обязанности, права и ответственность.

- ▣ Кассир торгового зала, его обязанности, права и ответственности кассир торгового зала относятся к категории рабочих. Кассир торгового зала назначается на должность и освобождается от нее руководителем предприятия по представлению и подчиняется непосредственно. Кассир торгового зала должен знать:
 - ▣ правила торговли; закон о защите прав потребителей; устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин; правила расчета с покупателями; порядок получения, хранения и выдачи денежных средств и ценных бумаг; признаки платежеспособности государственных денежных знаков; ассортимент и розничные цены на товары и изделия, имеющиеся в продаже; пути сокращения затрат труда, материалов, электроэнергии; правила и этику профессионального общения с покупателями; правила и нормы охраны труда и противопожарной защиты.
- ▣ Должностные обязанности.
- ▣ Кассир торгового зала:
 - ▣ - осуществляет расчет с покупателями за товары, изделия и услуги, подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивку чека, выдачу сдачи;
 - ▣ - производит возврат денег по неиспользованному чеку;
 - ▣ - проверяет исправность кассового аппарата, осуществляет заправку контрольной и чековой ленты, запись показаний счетчиков;
 - ▣ - устраняет мелкие неисправности контрольно-кассовой машины;
 - ▣ - получает разменную монету, размещает ее в кассовом ящике;
 - ▣ - знакомится с ассортиментом имеющихся товаров, изделий и ценами на них;
 - ▣ - производит подсчет денег и сдачу их в установленном порядке, сверх суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.
- ▣ Кассир торгового зала имеет право:
 - ▣ - получать от работников предприятия информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
 - ▣ - представлять на рассмотрение своего непосредственного руководства предложения по вопросам своей деятельности;
 - ▣ - требовать от руководства предприятия оказания содействия в исполнении своих

Действия кассира в начале и конце смены

- В начале рабочей смены контролер-кассир обязан:
 - - произвести внешний осмотр ККМ, удалить пыль с ее поверхности;
 - включить ККМ; установить чековую ленту; напечатать чек без обозначения суммы в целях проверки четкости печатания реквизитов на чековой и контрольной лентах и правильности установки даты и времени, нулевые чеки приложить в конце дня к кассовому отчету; установить со стороны покупателя табличку со своей фамилией.
- В конце рабочей смены кассир обязан:
 - подготовить денежную выручку; составить кассовый отчет и сдать выручку вместе с кассовым отчетом по приходному ордеру старшему кассиру или администрации; отчетные ведомости показаний на конец рабочего дня вписать в книгу кассира-операциониста; по показаниям счетчиков на начало и конец дня определяется сумма выручки она должна соответствовать показаниям денежных суммирующих счетчиков контрольной ленты; после снятия показаний счетчиков или проверки фактической суммы выручки делается запись в книге кассира – операциониста, которая скрепляется подписями кассира и представителя администрации;

Взаимодействие кассира и покупателя

- Порядок работы кассира при расчетах с покупателем зависит от формы продажи товаров и типа применяемых ККМ.
- Во всех случаях кассир торгового зала получив от покупателя деньги, проверяет их платежеспособность, называет сумму и кладет деньги на видном месте. Выдает покупателю чеки с причитающейся сдачей, не допуская разрыва между подачей бумажных денег и металлических монет. Затем кладет полученные от покупателя деньги в денежный ящик.

Заключение

- ▣ Практическая значимость письменной экзаменационной работы имеет большое значение, в связи с тем, что изученные и проанализированные устройство и порядок эксплуатации контрольно-кассовой машины марки «АМС- 100 01К», а так же техника безопасности при работе с ней, позволяет выпускнику увереннее чувствовать себя на рабочем месте.
- ▣ Приобретенные знания и полученные умения очень пригодятся будущим работникам торговли в профессиональной деятельности, так как при продаже товаров потребителям обязательно должна применяться контрольно-кассовая техника.
- ▣ Все поставленные цели и задачи в письменной экзаменационной работе достигнуты.