

ПИСЬМЕННАЯ
ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА НА
ТЕМУ: Организация и особенности
продажи мучных-кондитерских
изделий

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ПК-93

ТАРАСЕНКО КСЕНИЯ

- ▶ Цель письменной экзаменационной работы-является исследование организации и особенности продажи продовольственных товаров на примере товарной группы «Мучные-кондитерские изделия ».В ООО «Магнит Экстра».
- ▶ Предмет исследования-организация и особенности продажи продовольственных товаров на примере товарной группы «Мучные-кондитерские изделия» на розничном торговом предприятии ООО «Магнит Экстра».
- ▶ Объектом исследования –является хлебобулочные товары, представленные в ООО «Магнит Экстра» расположен по адресу ул. Вокзальная, 120, Брянск, Брянская обл.



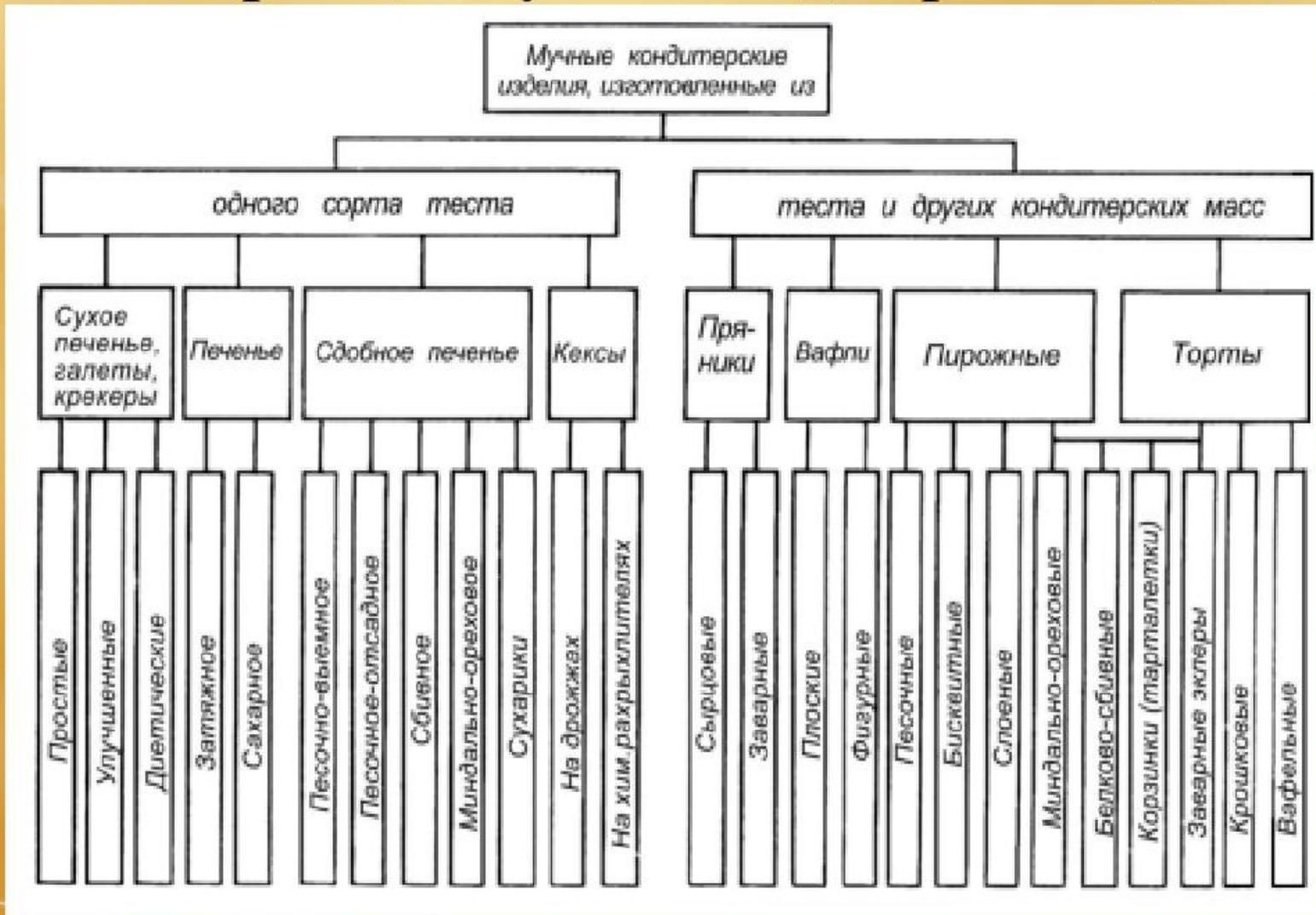
МАГНИТ
СТРОЙ-СУПЕР-МАРКЕТ

МЕТРИЯ
СТРОЙ-СУПЕР-МАРКЕТ





Классификация мучных кондитерских изделий





Потребительские свойства	Показатели качества
Назначение	Способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации
Надежность	Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения и/или потребления в течение заранее оговоренных сроков.
Сохраняемость	Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока, если же эти потери происходят, то они должны быть экономически оправданы
Психологические	Способность товаров обеспечивать при потреблении душевную комфортность потребителю.
Психолого-физиологические	Способность товаров обеспечивать соответствие психолого-физиологическим возможностям потребителя. Эти свойства комплексно удовлетворяют психологические и физиологические потребности человека.
Внешний вид	Комплексный показатель, включающий форму, цвет, состояние поверхности, иногда целостность. Например, поломанный шоколад не только не отвечает эстетическим свойствам, но и не может быть допущен в реализацию
Экологические	Способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении.



Соблюдение правил хранения мучных-кондитерских изделий

- ▶ **Соблюдение правил хранения кондитерских изделий гарантирует не только сохранение качества продукции, но и снижение товарных потерь.**
- ▶ **Главными параметрами, определяющими условия хранения, являются:**
 - ▶ **температура окружающего воздуха;**
 - ▶ **относительная влажность воздуха;**
 - ▶ **санитарные и гигиенические условия;**
 - ▶ **вентиляция и освещение помещения.**
- ▶ **Важную роль играет также грамотная укладка и расположение продукции в соответствии с требованиями товарного соседства.**
- ▶ **Наиболее значительное влияние на сохранность продукции оказывает температура хранения кондитерских изделий. Наибольшая часть кулинарной продукции должна находиться в условиях пониженной температуры в прохладных помещениях (кладовая, подсобная комнаты), холодильных горках, кондитерских витринах**





характеризующие трудовой потенциал ООО «Магнит Экстра» за 2020-2022 гг

Группы работников	Функциональный состав		Социальная структура	
1.Административно-управленческий потенциал	Перечень категорий относящихся к группе	Численность работников, чел.	Пол	Возраст
2. Основной персонал	Бухгалтер	1	Жен	40
	Директор магазина	1	Жен	36
	Зав.отделом	1		
	Зав.отделом средняя смена			
	Кассир			
	Прод.ср.смены	2	Муж	30-40
	Продавец	1	Жен	34
	Продавец колбасного отдела	1		
3.Вспомогательный персонал	Грузчик	1	Муж	43
	Уборщица	2	Жен	40-55
	Оператор ПК	1	Муж	33

Особенности продажи товарной группы «Мучные-кондитерские изделия» на торговом предприятии ООО «Магнит Экстра».

При подготовке к продаже необходимо мучные-кондитерские товары распаковать, рассортировать по товарным сортам и видам, проверить по товарным сортам и видам, проверить по количеству и качеству, придать им надлежащий товарный вид, уточнить цены, а подготовленные товары уложить для продажи на рабочие места. Товары из складских помещений необходимо регулярно подавать в торговый зал. Размещение и выкладка товара зависит от их вида формы, размеров упаковки, сроков хранения. Товары надо размещать так, чтобы они были видны покупателям и доступны для продавцов. Кроме того, при размещении товаров нужно учитывать общность спроса, взаимозаменяемость и дополняемость одних товаров другими, соблюдение товарного соседства. Мучные-кондитерские товары до начала торговли размещают в торговом зале рационально и удобно, с соблюдением правил товарного соседства, санитарных правил, в достаточном количестве и полном ассортименте, имеющимся в магазине. Пакеты с расфасованным товаром устанавливаются на прилавках, полках или горках по видам, сортам и от весам. В витринах прилавков выставляются образцы имеющихся в продаже мучные-кондитерские товары всех видов и сортов. Мучные-кондитерские товары должны быть снабжена ценником с указанием наименования, сорта и цены товара. В магазинах или отделах самообслуживания мучные-кондитерские товары размещают на отдельных прилавках.

Приемка Мучных-кондитерских товаров

Качественная приемка мучных-кондитерских товаров заключается в просмотре сопроводительных документов, проверке упаковке, ознакомлении с состоянием товара и тары, отборе средних образцов, их оценке, отправке образцов в лабораторию на анализ.

- ▶ При качественной приемке мучных-кондитерских изделий прежде всего просматривают сопроводительные документы (товаро-транспортная накладная, счет-фактура.)
- ▶ Прием товара на розничном торговом предприятии «АО ТАНДЕР Магнит Экстра» ведут материально ответственные лица, в соответствии с инструкциями о порядке приема товаров народного потребления по количеству и качеству. Эти правила применяются во всех случаях, если иной порядок не оговорен стандартами, договорами или иным обязательным нормативным документом.
- ▶ При централизованной поставке товара без тары, в открытой или поврежденной таре приемка производится сразу же. Если товар в исправной таре, кроме проверки веса брутто, количества, торных мест, наличие маркировки магазин вправе потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто и количество единиц в каждом месте.
- ▶ По массе нетто и количеству товарных единиц, в каждом месте товары принимаются одновременно с его вскрытием, но не позднее 24 часов. По скоропортящимся товарам 10 дней, по иным с момента поступления.

Сроки хранения

- **Вафли, крекеры, пряники, печенье** хранят при относительной влажности воздуха до 75% и температуре не более +18°C. Предельные сроки хранения мучных кондитерских изделий этого вида составляют:
- **печенье** – до 3 месяцев слоистое, около 15 дней – содержащее больше 20% жира;
- **пряники** – до 45 дней заварные, около 10 дней – сырцовые (без заварки муки);
- **галеты** – около 21 дня диетические, с большим содержанием жиров, не более 6 месяцев – обычные развесные;
- **крекеры** - около 1 месяца на растительных жирах, не более 6 месяцев – с наполнителями;
- **вафли** – около 15 дней, имеющие жировой наполнитель, до 3 месяцев – без начинки



Сроки и условия хранения упаковка мучные-кондитерские изделия

- ▶ Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20° С

Кондитерские изделия могут выпускаться расфасованными в жестяные, картонные и комбинированные коробки, пачки, пакеты из целлофана и полимерных материалов. Дно коробок выстилают одним из видов упаковочной бумаги: пергаментом, под пергаментом, пергамино, парафинированной бумагой или целлофаном.

Продукцию расфасованную и весовую упаковывают в ящики дощатые, фанерные и картонные, которые должны быть сухими, чистыми, без постороннего запаха.

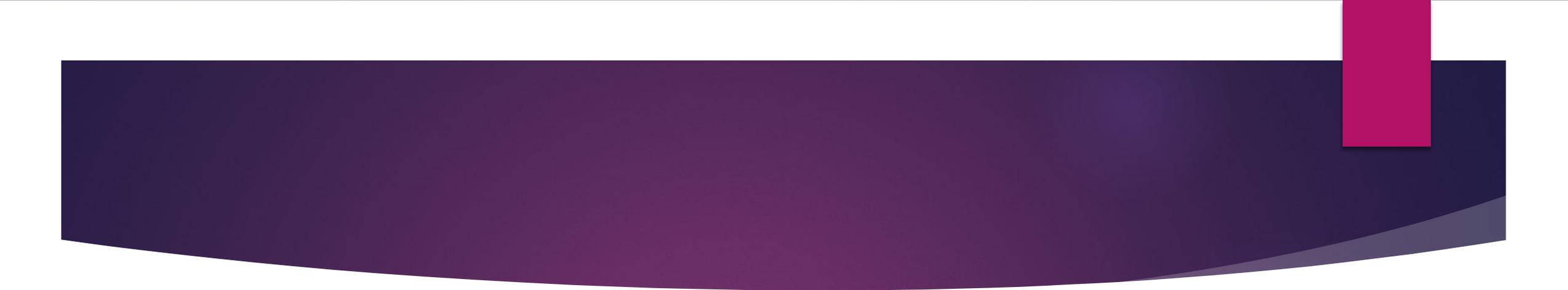
Кондитерские изделия могут выпускаться расфасованными в жестяные, картонные и комбинированные коробки, пачки, пакеты из целлофана и полимерных материалов. Дно коробок выстилают одним из видов упаковочной бумаги: пергаментом, под пергаментом, пергамино, парафинированной бумагой или целлофаном.

Продукцию расфасованную и весовую упаковывают в ящики дощатые, фанерные и картонные, которые должны быть сухими, чистыми, без постороннего запаха.



Заключение

- ▶ В заключении можно сказать, что качество такого продукта, как мучные-кондитерские изделия, в настоящее время довольно легко формировать, улучшать, при помощи всевозможных добавок, концентрировать и др. Мучные-кондитерские изделия, в России большим спросом, в последние годы-расширился ассортимент (за счет новых Российских рецептов, а так же лучших производителей). Следует увеличить продукцию высшей категории качества в общем объеме товаров. Кондитерские изделия хранятся в специальных упаковках, которые предохраняют от загрязнения, повреждений, вредных влияний света, пыли, влаги, поражения вредителей. Кондитерские изделия относятся к высококалорийным продуктам благодаря содержанию сахара, жиров и белков. Это свойство с одной стороны является положительным, так как способствует насыщению организма, но с другой стороны такие изделия необходимо употреблять в пищу в умеренных количествах, так как переизбыток ведет к различного рода заболеваниям. А так же эти питательные высококалорийные продукты не требуют перед употреблением в пищу кулинарной обработки и длительное время могут сохранять высокое качество что, несомненно, является положительным свойством..



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ