

**Дипломна робота на тему:  
Робота продавця бакалійного  
відділу. Асортимент  
прянощів та приправ. Робота  
контролера-касира  
бакалійного відділу.**



# Вступ



# План

1. Робота продавця продовольчих товарів.
2. Відділ: Бакалійні товари.
  - 2.1 Характеристика відділу.
  - 2.2 Підготовка товарів до продажу.
  - 2.3 Характеристика асортименту.
3. Робота контролера-касира бакалійного відділу.
  - 3.1 Способи розрахунків с покупцем.
  - 3.2 Організація роботи контролера-касира.
  - 3.3 Алгоритм роботи на РРО відповідного типу.
4. Ведення облікової документації.
  - 4.1 Матеріальна відповідальність продавців контролерів-касирів.
  - 4.2 Облік надійшовшого товару у відділ.
  - 4.3 Облік готівки у відділі.
  - 4.4 Звітність МВО у відділі.
5. Висновки та пропозиції.
6. Додатки.
7. Література.

До групи бакалійних товарів відносяться такі підгрупи:

**Крупи :**

З пшениці («Полтавська» № 1,2,3,4; манна; пластівці «Артек»; Пшеничні М,Т,МТ)

З вівса (вівсяна не подроблена, вівсяна плющена пропарена, толокно, вівсяні пластівці «Геркулес»).

З кукурудзи (кукурудзяна № 1,2,3,4, шліфувана, пластівці кукурудзяні, кукурудза повітряна).

З рису (рис шліфований, рис полірований, рис дроблений).

З гречки ( ядриця швидкорозварювальна, ядриця, проділ, проділ швидкорозварювальний).

З проса ( просо шліфоване).

З бобів ( горох цілий полірований, горох колотий, квасоля біла, кольорова, яскрава, чечевиця, соя).

З ячміня ( перлова № 1,2,3,4,5, ячна № 1,2,3)



# Борошно

- Пшеничне вищого сорту, 1 -го сорту, 2-го сорту, оббивне.
- Житнє, сіяне, обдирне, оббивне.
- Ячмінне, Кукурудзяне.
- Соєве, жирне, напівзнежирене, знежирене.



# Макаронні вироби

- ▣ трубчасті, ниткоподібні (вермішель), стрічкоподібні (локшина), фігурні.



# Харчові концентрати та крохмаль

- Харчові концентрати — це продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням.

Супи, каші, пудинги, киселі, муси, желе, пудинги десертні, креми заварні і желейні.

- Крохмаль картопляний, кукурудзяний, пшеничний та рисовий.



**Цукор** – харчовий продукт, що складається майже повністю з чистої сахарози. Він є одним з масових продуктів харчування і сировиною для кондитерської, консервної, хлібопекарської і інших галузей харчової промисловості.

Цукор-пісок звичайний, цукор рафінований, рафінований цукор-пісок, цукор-рафінад пресований, пресований колений, пресований швидкорозчинний, пресований дорожній, сахароза для шампанського, цукрова пудра, рідкий цукор.

За ботанічному походженням мед ділиться на квітковий, падевий і змішаний (природна суміш квітового і падевого меду). Квітковий мед ділиться на монофлерний і поліфлерний.

До монофлорні меду відносяться: акацієвий, буркуновий, конюшини, кіпрейний, лавандовий, липовий, малиновий, соняшниковий, бавовняний, конюшини, еспарцетовий - світлі сорти; барбарисовий, вересковий, волошковий, гречаний, м'ятний - темні.

До поліфлорного (збірним) сортів відносяться: польовий, степовий, лісовий, фруктовий, гірський і ін





# Чай та кава

- На світовий ринок надходить чай таких різновидів і типів: байхові чаї (чорний, зелений, жовтий і червоний); пресовані — таблетковані (чорний і зелений), плиткові (чорний і зелений) і кирпичний (зелений); екстраговані чаї — у вигляді концентрованих рідких і сухих, швидкорозчинних (чорний і зелений). Для кожного типу характерна відповідна технологія приготування і відповідні біохімічні процеси.

Натуральна кава різного походження має різні смакові відтінки, тому виділяють сорти:

- Колумбійський, Гватемальський, Коста-ріканський, Індійський Черрі, Єменський Ходейда (Мокко), Кенійський, Бразильський, Сантос № 1-4, В'єтнамський Робуста, Індійський Черрі АВ, Черрі РВ.



## Схема структурної послідовності технологічних операцій товарного оброблення продовольчих товарів



## Схема структурної послідовності технологічних операцій підготовки товарів до реалізації



## Використовувані прянощі й приправи можна розділити на великі групи:

- 1. Прянощі з переважним ароматизуючим впливом (ароматизуючі) – мускатний горіх, кориця, гвоздика, кмин, запашний перець, майоран, м'ята, чебрець, ваніль, цитринова цедра, апельсинова цедра, часник, кріп, петрушка, лавровий лист, листя селери, і ароматичну олію.
- 2. Прянощі і приправи з переважним смаковим впливом (смакові): поварена і морська сіль, цукор, мед, мелений солодкий і пекучий червоний перець, фруктовий і винний оцет, лимонний, апельсиновий й інші фруктові соки, провина, овочеві і фруктові пюре в свіжому і консервованому вигляді, ядра різних горіхів, насіння (гірчиця), апетитні соуси, пекучий перець, лісові ягоди – ожина, малина, брусниця.

Мускатний горіх



Кориця



Гвоздика



Кмин



Запашний перец



Майоран



М'ята

Чебрець



Ваніль



Апельсинова цедра



Часник



Кріп



Петрушка





Листя селери

Ароматична олія



# Упаковка та зберігання


- ❑ Прянощі необхідно зберігати за нормальної температури от 5 до 15 З повагою та відносної вологості повітря не вище 75%. При високій вологості повітря прянощі пліснявляють, а при низькою – висихають.
- ❑ Більшість прянощі беруть у щільною упаковці, не проникної вологу й повітря, оскільки вони охоче сприймають сторонні запахи. Дотримуватися товарне сусідство.
- ❑ При сприятливі умови прянощі можуть зберігатися тривалий час без втрат перезимувало і псування.
- ❑ Расфасовивають прянощі в пакетики з паперу, целофану, полімерних чи комбінованих пакувальних матеріалів масою від 10 до 50г., в картонні коробці з прокладанням з пергаменту масою від 10 до 25г., в бляшані коробочки масою до 25г. та скляні пробірки по 10-15г. Лавровий листок і гірчицю вкладають до шухляд місткістю трохи більше 20 кг.



# Основний хімічний склад прянощів

Чорний перець – містить 1,5% ефірних масел, які дають перцю сильний аромат, і алкалоїд пиперин, який додає їй пекучий смак.

- Запашний перець – містить від 3 до 4,5% ароматичних речовин.
- Червоний перець – найважливішою складовою червоного перцю є капсацин, який додає їй характерний смак. Червоний колір перцю надає каротиноподібна речовина капсацин. Червоний перець містить провітамін А. Проте й вітамін С.
- Ваніль – містить ароматична речовина ванілін.
- Кориандр – містить ефірну олію, багатий вітамінами.
- Тмин – містить ефірну олію з чимось приємним смаком і запахом.
- Мускатний горіх – містить багато ароматичних речовин, ефірних олій і алкалоїдів.
- Гвоздика – містить ефірну олію евгенол, жири, дубильні речовини, гірка речовина каріофілін тощо.
- Шафран – містить барвні речовини, ефірні олії, флавоноїди тощо.
- Корица – містить ефірні олії, коричний альдегід тощо.
- Лавровий лист – містить ефірні олії, алкалоїди, гіркі речовини, трохи вітаміну С по вагою та Р. Приємний аромат надає ефірну олію цинеол.
- Укропна олія – містить провітамін А. Проте й С.
- Мята – містить дуже багато вітамінів С, Р і провітамін А.



В даний час професія касира досить широко затребувана. Це пов'язано з великою кількістю торгових точок, а також інших установ, що вимагають проведення розрахунків з клієнтами. Основна область, в якій найбільш часто зустрічається дана професія – це роздрібна торгівля. Різновидом цієї спеціальності є касир-продавець.

Обов'язки касира регулюються посадовою інструкцією, складеною відповідно до положень трудового законодавства. Так, призначення та звільнення з посади відбувається тільки за наказом директора, підпорядковується касир теж безпосередньо директору і бухгалтеру. За наявності вищої або середньої освіти вимог до наявності досвіду роботи не пред'являється. Якщо ж особа, що претендує на посаду касира, має лише початкову профосвіта, тоді воно зобов'язане мати досвід роботи від 1 року.

Крім того, в обов'язки касира входить володіння всіма типами контрольно-касових апаратів, які використовуються на підприємстві. Також він повинен бути ознайомлений з усіма наказами, постановами, розпорядженнями та іншими нормативними документами, які стосуються роботи підприємства.

Якщо посада поєднана з посадою продавця, тоді обов'язки касира передбачають і знання товарознавства, технічних характеристик товарів, їх якісних показників і умов зберігання.

Завжди в обов'язки касира входить знання структури управління, прав і обов'язків співробітників, їх режиму роботи, правил обслуговування покупців, оформлення приміщень і вітрин, внутрішнього трудового порядку, техніки безпеки, норм санітарії та гігієни, а також знання законодавства про працю.

- У посадові обов'язки касира і касира-продавця входить забезпечення справної роботи товарної секції, для чого він зобов'язаний не залишати робоче місце без своєчасної заміни і без згоди керівника. До того ж, продавець-касир повинен попереджувально і ввічливо обслуговувати покупців, приймати всілякі заходи запобігання появи черг, виконувати передпродажну підготовку товарів, а також підраховувати вартість товару, видавати на нього чеки, гарантійні талони, упаковувати купівлі та здійснювати повернення або обмін товарів.
- У цілому, обов'язки продавця-касира, які пред'являє до нього роботодавець, полягають в наступному
  1. Ввічливо обслуговувати покупців.
  2. Підраховувати вартість покупки кожного клієнта.
  3. Приймати гроші від клієнта, видавати чеки і здачу
  4. Здавати касу в кінці зміни старшому касир.
  5. Забезпечувати збереження грошей та інших ТМЦ.
  6. Запобігати конфліктні ситуації.
  7. Забезпечувати порядок на робочому місці.
  8. Слідкувати за станом контрольно- касового апарату, вчасно заправляти чекову і контрольну стрічку, записувати показання лічильників і усувати дрібні несправності.
  9. Дотримуватися трудову дисципліну, санітарно-гігієнічні норми і вимоги.



# Види розрахунків с покупцями



# Алгоритм роботи на РРО відповідного типу

Умовно роботу касира на РРО протягом дня можна розділити на три етапи:

## *Підготовка до роботи*

На цьому етапі касир, як правило, виконує такі операції:

- включає РРО в мережу живлення;
- перевіряє правильність встановленої дати і часу. Це обов'язково потрібно зробити для того, щоб чеки, які будуть пробиватися протягом зміни, відповідали обов'язковим вимогам до їх оформлення;
- залежно від модифікації, що використовується у господарській діяльності РРО, перевіряє наявність чекової та контрольної стрічок. Якщо виникає необхідність, то поставити нову контрольну або чекову стрічку. Нагадаємо, що згідно із Законом про РРО, зберігати контрольну стрічку на місці проведення розрахункових операцій необхідно протягом 3 днів. Потім така стрічка зберігається протягом 3 років у господарській одиниці;
- перевіряє справність блокувальних пристроїв. Тут бажано пробити кілька нульових (пробних) чеків для того, щоб переконатися в чіткості і правильності друкування реквізитів на чеку, оскільки в подальшому це зробити буде неможливо;
- вводить суму розмінної монети, отриману з каси підприємства або залишену з попереднього дня (зміни), за допомогою операції «Службове внесення».

## *Робота протягом зміни*

Протягом робочої зміни, касир стикається з необхідністю здійснення наступних операцій:

- проведення розрахункових операцій на повну суму покупки (надання послуги) через РРО з роздрукуванням відповідних розрахункових документів;
- видача особі, яка отримує або повертає товар (отримує або відмовляється від послуги), розрахункового документа на повну суму проведеної операції. Звертаємо вашу увагу на те, що видати такий документ касир повинен не пізніше завершення розрахункової операції, тобто одночасно з видачею здачі або до її видачі;
- у разі виникнення необхідності касир може сформувати денний звіт без обнулення інформації в оперативній пам'яті (так званий X-звіт), про який ми вже говорили в попередній раз. Цей звіт дає можливість контролювати і звіряти наявну кількість грошей в РРО з проведеними документами. Нагадаємо, що цей звіт може бути сформований лише до формування Z-звіту;
- в разі виникнення виробничої необхідності протягом зміни, касир може проводити вилучення грошей зі скриньки РРО для інкасування. Така операція проводиться за допомогою функції РРО «Службова видача». Будь-касир або особа, яка виконує його функції, повинен вміти виконувати цю операцію в будь-який момент робочої зміни, оскільки дана операція робиться не тільки у разі інкасації, але і при проведенні позапланової перевірки контролюючими органами.



## *Закінчення зміни*

Тут касиру головне не поспішати, оскільки в разі допущення помилки, виправити її в подальшому буде вже не можливо, а, отже, неминучі штрафні санкції. Алгоритм дій наступний:

- складаємо щоденний Z-звіт з обнуленням інформації в оперативній пам'яті та занесенням її до фіскальної пам'яті РРО
- роздруковуємо Z-звіт і вносимо на його підставі запис у КОРО, потім підклеюємо його в КОРО. Нагадаємо, що друкувати Z-звіт необхідно щодня (за винятком автоматів з продажу товарів (послуг)), тобто за період роботи РРО від реєстрації першої розрахункової операції після виконання Z-звіту до виконання наступного Z-звіту. При цьому якщо підприємство працює стандартну зміну, то друкувати Z-звіт слід після закінчення кожної робочої зміни. Якщо підприємство працює цілодобово, то друкувати Z-звіт можна як після кожної зміни (коли змінюються працівники, при технологічному перерві), так і один раз у день, головне — щоб інтервал між друкуванням звітів не перевищував 24 годин;
- на підставі даних фіскального звітного чеку (Z-звіту) заповнюємо розділ 2 КОРО; здаємо виручку в касу підприємства або інкасатору; відключаємо РРО від мережі живлення.