
Письменная экзаменационная работа

Розничная продажа мучных кондитерских изделий

Руководитель
Петрова И.Л

Работу выполнила
Ягофарова Юлия

СОДЕРЖАНИЕ

- Товароведение
- Оборудование торговых предприятий
- Технология розничной торговли
- Организация торгового обслуживания в магазине
- Охрана труда

ВВЕДЕНИЕ

На рынке кондитерской продукции значительное место (около 50%) занимают мучные изделия, которые пользуются устойчивым спросом у всех слоев населения с различным уровнем дохода. В течение последних несколько лет производство мучных кондитерских изделий медленно сокращалось.

По оценке экспертов после снижения объема производства мучных кондитерских изделий в 2016 году на 3,1%, с 2017 года начался его рост. По сравнению с предыдущим годом рост объема выпуска превысил величину его падения на 0,7%. В 2018 году производство этого сегмента кондитерских изделий выросло на 2,0%. Положительная динамика производства связана с увеличением потребления мучной кондитерской продукции россиянами.

ВВЕДЕНИЕ

Цель письменной экзаменационной работы - исследование торгово-технологического процесса мучных кондитерских изделий.

Задачи:

- проанализировать торговый ассортимент мучных кондитерских товаров;
- привести классификацию и характеристику ассортимента мучных кондитерских товаров;
- рассмотреть требования к качеству мучных кондитерских изделий, условий хранения товаров;
- дать характеристику торгового оборудования и инвентаря;
- выявить особенности подготовки к продаже и продажи мучных кондитерских изделий;
- исследовать организацию рабочего места продавца, контролёра-кассира;
- рассмотреть вопросы по охране труда.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Мучные кондитерские изделия подразделяются на следующие группы:

ПЕЧЕНЬЕ

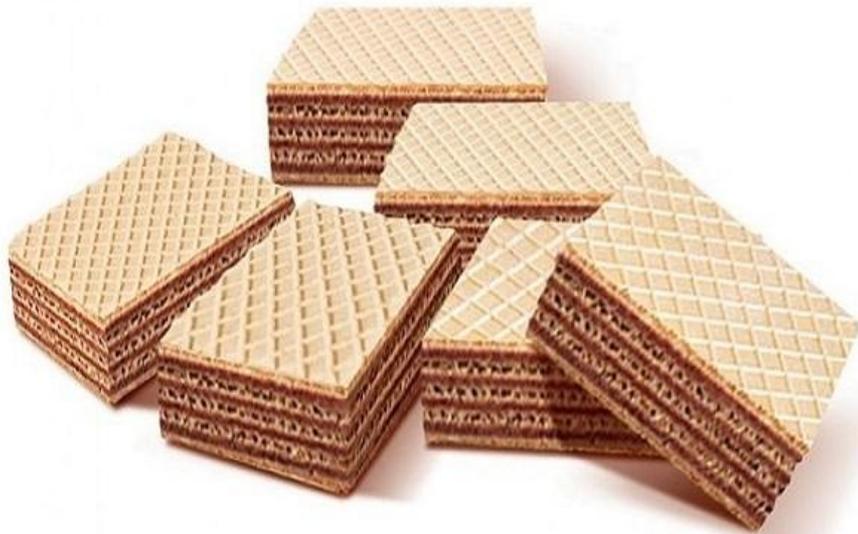


ГАЛЕТЫ



ТОВАРОВЕДЕНИЕ

ВАФЛИ



ПРЯНИКИ



ТОВАРОВЕДЕНИЕ

КЕКСЫ



ПИРОЖНЫЕ



ТОВАРОВЕДЕНИЕ

ТОРТЫ



ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Требование к качеству мучных кондитерских изделий

Готовые изделия из любого вида теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотисто-желтого до светло-коричневого, цвет белково-воздушного печенья – белый. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным (в дрожжевом и бисквитном тесте), равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость



ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Упаковка, маркировка и хранение мучных кондитесрких изделий

Упаковку и маркировку кондитерских изделий следует осуществлять в соответствии с требованиями стандартов. Обычно эти изделия расфасовывают в коробки, пачки, пакеты из различных материалов, различной емкости. Весовые изделия упаковывают в деревянные, фанерные и картонные ящики, выстланные внутри пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой, различной емкости в зависимости от наименования изделий.



Оборудование торговых предприятий

Торговое оборудование используется для выкладки, хранения и продажи товаров. Конечная цель применения торгового оборудования - реализация продукции.

Торговую мебель



Холодильное оборудование



Оборудование торговых предприятий

Весоизмерительное
оборудование



Контрольно кассовые
машины



Оборудование торговых предприятий

ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПРОДАЖИ КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Кондитерские щипцы
и совок



Лопатка и нож



Оборудование торговых предприятий

Разделочные доски



Оборудование торговых предприятий

ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ВЫКЛАДКИ ТОВАРА Подносы и тарелки



Оборудование торговых предприятий

ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

корзины



тележки



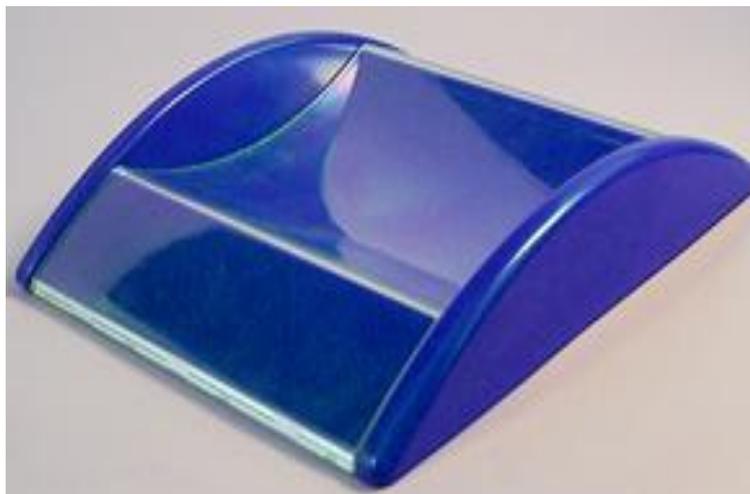
Оборудование торговых предприятий

СЧЕТНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Калькулятор



Монетница



Губочница



Оборудование торговых предприятий

САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ:
ведра и моющие средства, совки для мусора, баки для ОТХОДОВ.



Технология розничной торговли

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Под рабочим местом продавца, кассира-контролера понимается часть площади торгового зала, предназначенная для работы одного или нескольких сотрудников и оснащенная специальным оборудованием для учета проданных товаров.



Технология розничной торговли

ПОДГОТОВКА К ПРОДАЖЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Подготовка к продаже кондитерских товаров состоит из следующих операций:

- распаковка товаров и освобождение их от тары;
- проверка цен на некоторые товары;
- сортировка;
- фасовка;
- приготовление наборов;
- обвязка коробок;
- выкладка.



Технология розничной торговли

РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫКЛАДКА ТОВАРОВ

Все товары выкладывают этикетками и рисунками на упаковке в сторону, обращенную к покупателю. Запрещается выкладывать товары в загрязненной и деформированной упаковке.

Выкладка товаров должна производиться по определенным правилам, соблюдение которых позволяет показать не только весь имеющийся ассортимент, но и каждый товар в отдельности.



Организация торгового обслуживания в магазине

Продажа товаров:

- встреча покупателя;
- предложение товаров;
- отбор товаров покупателями;
- расчет за отобранные товары;
- оказание покупателям дополнительных услуг.



Организация торгового обслуживания в магазине

РАСЧЕТ ПОКУПАТЕЛЯ ЧЕРЕЗ КОНТРОЛЬНО КАССОВУЮ МАШИНУ

1. Кассир, контролер - кассир четко называет сумму полученных денег и кладет их отдельно на виду у покупателя;
2. Печатает чек на контрольно-кассовой машине;
3. Объявляет покупателю общую стоимость покупок;
4. Называет сумму причитающейся покупателю сдачи и выдает ее вместе с чеком;
5. После окончательного расчета кладет полученные от покупателя деньги в кассовый ящик.



Охрана труда

Перед началом работы продавцу-кассиру необходимо:

- надеть форменную одежду;
- проверить внешним осмотром исправность оборудования, целостность электрических проводов, вилок, розеток, достаточность освещения;
- проверить исправность пусковых кнопок оборудования.

Во время работы продавцу-кассиру необходимо:

- в течение всего рабочего дня содержать в порядке и чистоте рабочее место;
- не поручать свою работу посторонним лицам;
- применять для работы исправное оборудование;
- не загромождать проходы между оборудованием, прилавками, стеллажами.

По окончании работы:

- отключить оборудование от электрической сети.
- привести в порядок рабочее место.
- обо всех обнаруженных неисправностях доложить руководству.
- перед уходом поставить магазин на сигнализацию.

Заключение

В данной письменной экзаменационной работе были рассмотрены вопросы организации торгово-технологического процесса мучных кондитерских изделий, а именно:

- торговый ассортимент мучных кондитерских товаров;
- классификацию и характеристику ассортимента мучных кондитерских товаров;
- требования к качеству мучных кондитерских изделий, условия хранения товаров;
- характеристика торгового оборудования и инвентаря;
- особенности подготовки к продаже и продажи мучных кондитерских изделий;
- организацию рабочего места продавца, контролёра-кассира;

В работе были использованы различные источники, например, такие как периодические издания, учебники, ГОСТы, электронные ресурсы, что помогло более глубокому изучению и систематизации данных о кондитерских изделиях.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**