

Организация продажи «Макаронных изделий»



Работу выполнила: Стенникова Анна
Обучающаяся группы №74

Профессия: продавец, контролёр-кассир

Руководитель: Орлова В.В.

Цели и задачи

Цель: приобретение профессиональных навыков и формирование профессиональных и общих компетенций.

Задачи:

1. Изучить процесс продажи макаронных изделий,
2. Правила продажи макаронных изделий,
3. Изучить ассортимент макаронных изделий,
4. Закрепление знаний, полученных в процессе изучения,
5. Применение теоретических знаний для наработки практических навыков,
6. Сбор информации для дипломной работы.

Организационно-экономическая характеристика предприятия

Магазин «Алко-Плюс» находится по адресу г. Асбесте, улица Уральская 58, первый этаж.

Режим работы магазина



Ассортимент макаронных изделий

- Трубчатые,
- Фигурные,
- Нитеобразные,
- Лентообразные.





Определение показателей качества

Цвет изделий однотонный, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов не промесса, и заметных точек и крапин от присутствия отрубистых частиц. Цвет зависит от основного и дополнительного сырья и условий проведения технологического процесса. Изделия, приготовленные из твердых сортов пшеницы, имеют желтый цвет. Белый или слегка кремовый - изделия из хлебопекарной муки, или из муки мягких стекловидных пшеницы. При внесении томатной пасты цвет оранжевый, при внесении шпината - зеленоватая окраска



Макарони с жучками и мучной

Особенности хранения и реализации



Охрана труда

Охрана труда – система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. При несоблюдении правил и рекомендаций по охране труда к работникам.

Мероприятия по охране труда в ООО «Алко-Плюс» проводимые для сотрудников:

- 1. Вводный инструктаж;
- 2. Инструктаж по пожарной безопасности;
- 3. Инструктаж на рабочих местах;
- 4. Инструктаж по электробезопасности.

