



Организация продажи "Макаронных изделий"

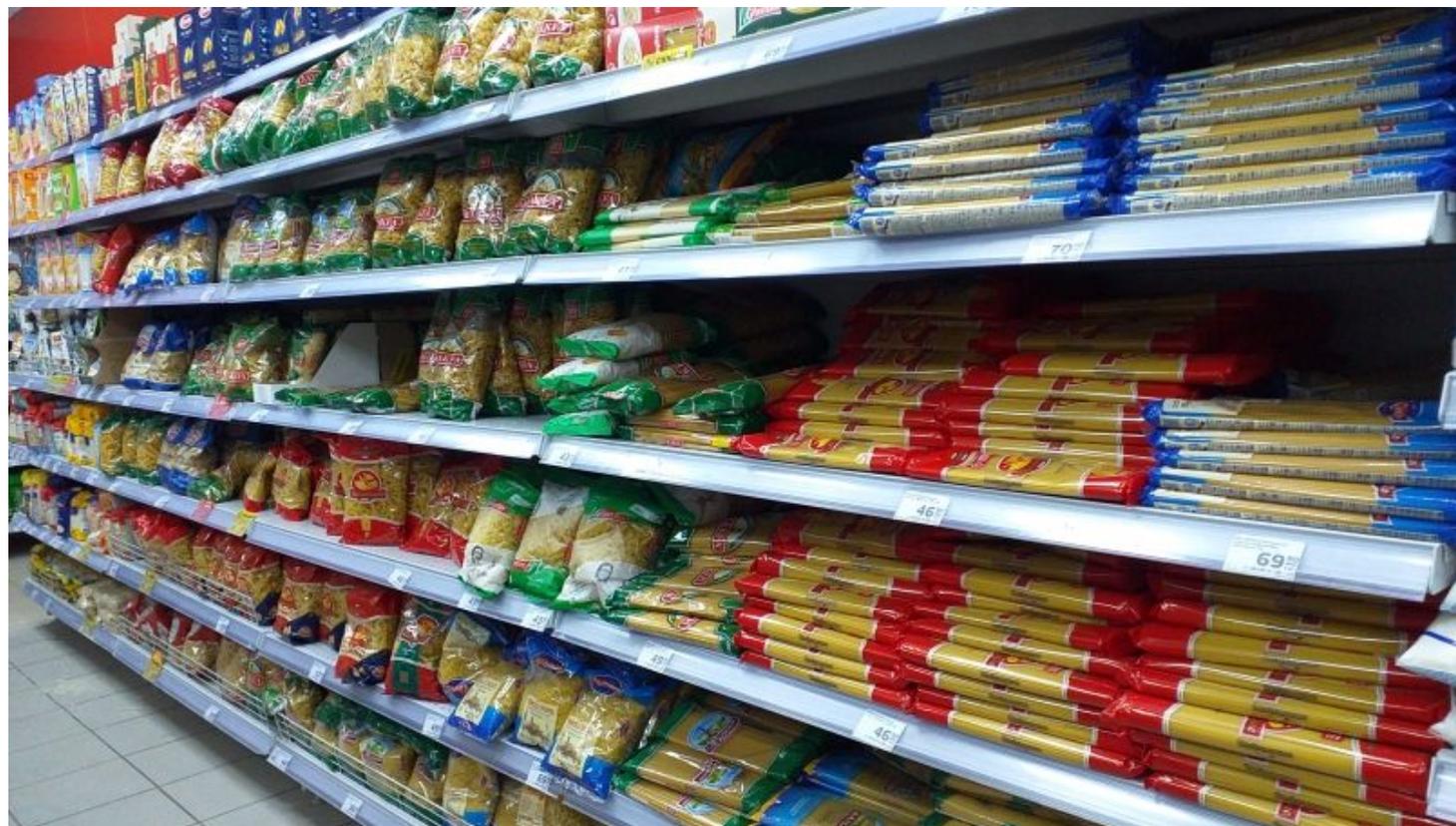
Выполнила работу: Шицелова
Алёна Денисовна

Обучающаяся группы № 73

Профессия: Продавец, Контролёр-кассир

Руководитель: Орлова В.В

Производство макаронных изделий возникло в начале XVIII в. в Италии и на юге Франции; в России оно появилось при Петре I. Первая фабрика была построена в 1797 г. в Одессе. Изделия готовили вручную, первые прессы и тестокаты появились в России в 20-х гг. XIX в., а гидравлические прессы стали использовать ещё позднее. Развитие макаронной промышленности в нашей стране началось в 1923г.



Цели и Задачи

1. Общие сведения о макаронных изделиях
2. Технология производства макаронных изделий
3. Классификация и ассортимент макаронных изделий
4. Требования к качеству макаронных изделий
5. Приемка макаронных изделий в розничной торговле
6. Упаковка, маркировка и транспартировка макаронных изделий

Целью данной работы является рассмотреть производство макаронных изделий



ТОРГОВАЯ

АЛКО-ПЛЮС

СЕТЬ

Организационно экономическая характеристика предприятия

Первый магазин Алко-Плюс открылся по улице Войкова-66, встал на учёт в Межрайонную инспекцию ФНС России № 29 по Свердловской области 18 февраля 1997 года. На сегодняшний день в Асбесте открыто 12 магазинов ООО “Алко-Плюс” :

Так же магазин ООО “Алко-Плюс” , есть в поселке Белокаменном, Малышева и Рефтинском.

Торговое предприятие розничной торговли ООО “Алко-Плюс” является коммерческой организацией и основной целью его деятельности является получение прибыли.

Режим работы магазина "Алко-Плюс"

Метод обслуживания - самообслуживание

Режим работы:

Пн

Вт

Ср

Чт

С 08:00 до 23:00

Пт

Сб

Вс



Конкурентами магазина "Алко-Плюс" являются: Фишка, Рефтяночка, Красное и Белое, Монетка, Ишимский, Магнит, Верный, Кировский. Находящиеся непосредственной близости к магазину "Алко-Плюс"

Сильные стороны- Акции, Скидочная карта.

Слабые стороны- Маленькая парковка, небольшие складские помещения, маленькая торговая площадь, большая конкуренция.

Товароведная характеристика товара



Макаронные изделия являются продуктом питания. Они очень сытные из-за того, что состоят из пшеничной муки и для их приготовления уже для употребления непосредственно в пищу не требуется много времени и умений. Чаще всего их употребляют в качестве гарнира к каким-либо мясным блюдам или как самостоятельное блюдо. Макароны можно добавлять в суп, а также с их использованием готовят и салаты.

Макаронные изделия каждого сорта подразделяются, согласно стандартам, в зависимости от формы на 4 типа: трубчатые, фигурные, нитеобразные, лентообразные.

- 
- *Трубчатые изделия* подразделяют на подтипы по форме (макаронны, рожки, перья) и на виды- по размеру внешнего диаметра. Макароны- это трубки с прямым срезом. Рожки - короткие, изогнутые или прямые. Перья- короткая прямая трубка с косым срезом.
 - *К нитевидным, ленточным изделиям* относят вермишель. Различают вермишель короткую- длиной не более 15 см и длинную - не менее 20 см. Виды вермишели: Паутинка(до 0.8 мм), Обыкновенная(0.9-1.5 мм) и Любительская(1.6- 3.5 мм).
 - *К ленточным макаронным изделиям* относят лапшу. По ширине она бывает: узкая -7 мм и широкая - от 7.1 до 25 мм; по длине длинная - не менее 200 мм и короткая - не менее 150 мм.
 - *Фигурные изделия* - это плоские или объемные изделия сложной конфигурации, которые получают прессованием через фигурные отверстия матриц или выштамповываем в форме звездочек, шестерёнок, ракушек, алфавита, бантиков и др... Размер этих изделий не менее 1.5 мм до 3 мм

Маркировка макаронных изделий



- Наименование макаронных изделий,
- Наименование предприятия - изготовителя и его юридический адрес,
- Товарный знак,
- Масса нетто,
- Состав продукта,
- Пищевая ценность (в 100 г продукта),
- Срок и температура хранения,
- Дата производства,
- Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт,
- Информация о подтверждении соответствия.

Упаковка макаронных изделий



Упаковку фасованных и весовых изделий проводят в транспортную тару – ящики деревянные, дощатые, фанерные, из плетеного шпона и из литого картона, выстланные оберточной бумагой вместимостью не более 30 кг. Фасованные изделия допускается упаковывать в ящики, не выстилая их бумагой, а весовые изделия – только в новые ящики из гофрированного или литого картона. В некоторых случаях, когда макаронные изделия предназначены для реализации в близлежащих районах или при транспортировании их на расстояние не более 500 км, они могут быть упакованы в четырехслойные бумажные мешки массой нетто не более 20 кг. В упаковочной единице должны быть макаронные изделия одного типа и вида.



Приемка макаронных изделий

- 1. Приемка макаронных изделий по количеству.
- 2. Проверка документов удостоверяющее качество макаронных изделий.
- 3. Проверка упаковки макаронных изделий.
- 4. Проверка маркировки макаронных изделий.

Подготовка к продаже макаронных изделий производится следующим образом:

Приемка

Проверка на качество при приемке

Вывоз в зал

Выкладка на стеллажи по ротации



Определение показателей качества макаронных изделий

- Качество макаронных изделий оценивают по органолептическим и физико-химическим показателям согласно стандарту. Органолептически определяют цвет, состояние поверхности, вид в изломе, форму, вкус, запах, состояние после варки.
- **Цвет** макаронных изделий должен быть однотонным, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов непомеса и заметных точек и крапин от присутствия отрубистых частиц. Цвет изделий зависит от основного и дополнительного сырья и условий ведения технологического процесса производства. Изделия, приготовленные из макаронной муки твердых пшениц, имеют более желтый цвет. Белый или слегка кремовый цвет характерен для изделий из хлебопекарной муки или из муки мягких стекловидных пшениц. Внесение добавок, например томатной пасты, обуславливает красивый оранжевый цвет, изделия со шпинатом имеют зеленоватую окраску.



- **Поверхность** должна быть гладкой, для изделий 1-го сорта допускается незначительная шероховатость. **Вид в изломе** должен быть стекловидным. **Форма** должна соответствовать наименованию изделий. Допускаются небольшие изгибы и искривления в макаронах, перьях, длинной вермишели и лапше. Короткорезаная вермишель, лапша и рожки, как правило, изогнуты. **Вкус и запах** макаронных изделий должны быть нормальными, без привкуса горечи, кислоты, плесени и других посторонних привкусов и запахов.
- **Состояние после варки** - важнейший показатель качества макаронных изделий. Сваренные в течение 10-20 мин изделия должны увеличиваться в объеме не менее чем в два раза, хорошо сохранять форму, быть мягкими, эластичными, не слипаться, не образовывать комьев. Варочная вода не должна быть мутной, так как это свидетельствует о потере изделиями ценных питательных веществ.



Особенности хранения и реализации макаронных изделий

- Хранение и реализация продуктов в розничной торговле имеет важное значение, ведь именно от этого зависит сохранность качества готовых изделий.
- При хранении любых пищевых продуктов, в т.ч. макаронных изделий необходимо соблюдать условия и режимы хранения.
- Для хранения макаронных изделий в магазине имеются специальные склады с относительной влажностью воздуха 60 - 70%. Для непосредственной реализации и для удобства выбора покупателям макаронных изделий их выставляют в специальных витринах для сыпучих и бакалейных изделий. Небольшие партии макаронных изделий, обеспечивающие бесперебойное снабжение. Макароны хранят в ящиках на поддонах в течение 10 - 45 дней при температуре 12 - 18°C. В магазине реализуют как фасованные, так и нефасованные макаронные изделия, поэтому необходимо строго следить за соблюдением товарного соседства, исключая совместное хранение с любыми пахучими товарами (пряностями, рыбой и т. п.).

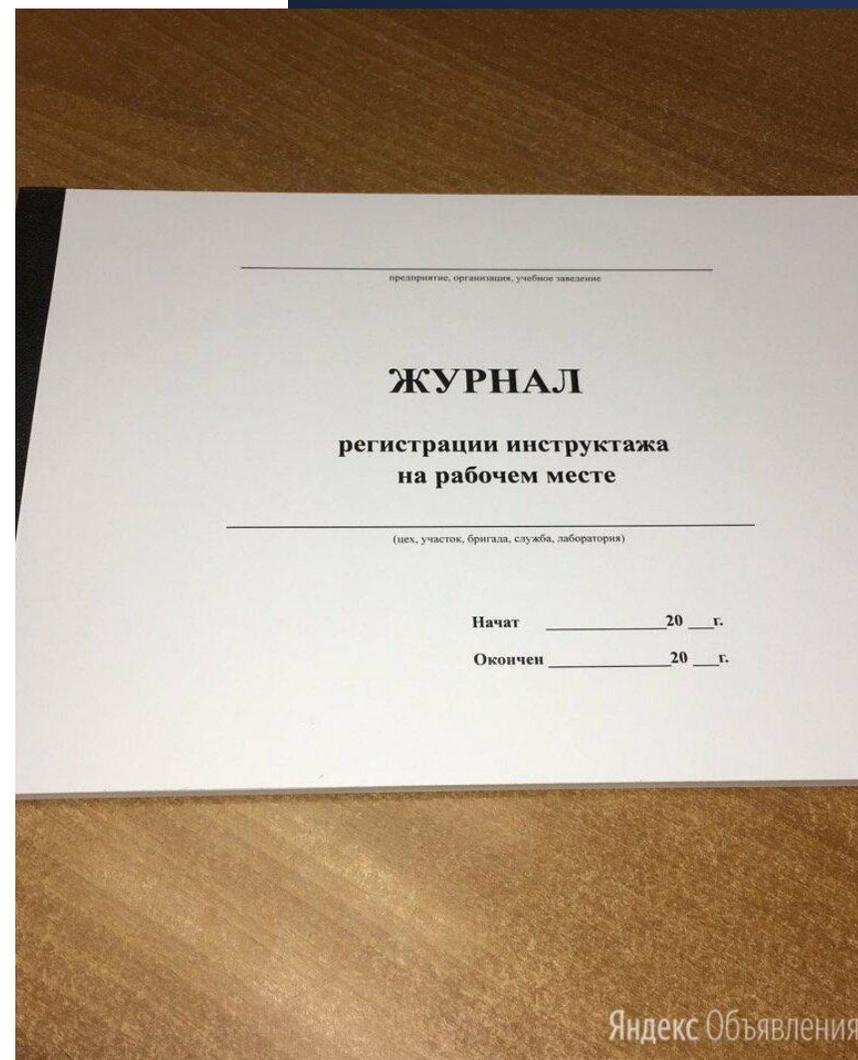


Охрана труда

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.



ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

- Во время работы работник проходит:
- — проверку знаний требований охраны труда
- — проверку знаний по электробезопасности для не электротехнического персонала



Заключение

- Не смотря на то, что макароны являются одним из самых распространенных и известных продуктов на российском рынке и покупают их с разной периодичностью 91% населения, несмотря на то, что существует достаточно широкий выбор различных марок макаронных изделий.
- В связи с этим в письменной работе была изучена товароведная характеристика макаронных изделий, которая позволила выявить их необходимость, объяснить их полезность и актуальность.
- На основании проведенной работы, предложены следующие рекомендации:
 - 1. Проводить дальнейшее расширение ассортимента;
 - 2. Использовать различные методы рекламы с целью продвижения товара;
 - 3. Открыть дополнительный сайт и завести группы;
 - 4. Проводить акции и скидки.



Спасибо за внимание!