

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/41508>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Товароведение

Содержание

Введение 3

1.Общая характеристика «Пекарни Коржова» 4

2.Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации 11

3.Анализ товарных потерь и мероприятия по их предупреждению или списанию 15

4.Классификация ассортимента товаров и определение их качества 17

5.Применение измерения товаров 22

6.Документация по подтверждению соответствия и мероприятия по контролю 25

Заключение 28

Список литературы 20

Введение

Хлебобулочные изделия - это неотъемлемая часть питания людей. В соответствии с принятой классификацией в производстве хлебопечения эти изделия подразделяются на группы: хлеб - это изделия любой рецептуры и формы массой более 0,5 кг; булочные изделия массой от 0,2 до 0,5 кг; мелкоштучные изделия массой до 0,2 кг. В хлебобулочных изделиях содержатся многие вещества пищевые, которые необходимы человеку; среди них минеральные вещества, витамины, углеводы, белки, пищевые волокна. Хлеб и прочие хлебобулочные изделия являются главными поставщиками углеводов, важного компонента энергетического пищи человека. При потреблении 500 г пшеничного хлеба из муки высшего или первого сортов в организм поступает от 21 до 64 % потребности суточной в жизненно-важных аминокислотах (кроме лизина, который содержится в хлебе в недостатке).

За счет хлебобулочных изделий человек полностью почти покрывает потребность в железе, получает значительную долю фосфора и марганца. Недостатком существенным минерального комплекса хлеба является малое содержание в нем кальция и не благоприятное соотношение его с магнием и фосфором. Развитие промышленности хлебопекарной в России осуществляется на базе внедрения прогрессивной технологии, новой техники, увеличения выработки хлеба и хлебобулочных изделий с разными добавками и улучшителями, которые повышают их качество и биологическую ценность.

1.Общая характеристика «Пекарни Коржова»

Сфера деятельности «Пекарни Коржова» - это пищевая промышленность. Пекарня «Пекарни Коржова» занимается производством и реализацией хлеба.

Доставка хлеба происходит ежедневно и бесперебойно. Развоз свежего хлеба начинается с 10.00 утра, и поставляется в восемь продуктовых магазинов. Производство и реализация булочек осуществляется только два раза в неделю - во вторник и в четверг, это обусловлено тем, что на их производство затрачивается больше средств и времени, что не всегда окупается. Но и повышение цены не рационально экономически. Бухгалтер занимается бухгалтерским учетом бухгалтерской документации. Контролирует все важнейшие функции «Пекарни Коржова». Проводит экономический анализ процессов производства «Пекарни Коржова». Осуществляет ревизию и документальные проверки.

Заместитель по коммерческой деятельности осуществляет руководство хозяйственно-финансовой деятельностью «Пекарни Коржова» в области материально-технического снабжения, хранения и заготовки сырья, сбыта хлебобулочной продукции. Обеспечивает выполнение обязательств «Пекарни Коржова» по поставкам продукции (по ассортименту, количеству, срокам, качеству). Осуществляет контроль за выполнением плана реализации хлебобулочной продукции. Организует работу хозяйственного учета на складе.

Пекари «Пекарни Коржова» обеспечивают выполнение плана выпуска хлебобулочной продукции.

Подготавливают заявку на продовольственные необходимые товары, обеспечивают своевременное их получение со склада на производство. Контролируют качество сырья, соблюдение всех технологий приготовления хлебобулочных изделий и соблюдают санитарные правила. Осуществляют по правилам распорядка организацию процесса производства хлебобулочных изделий.

Подсобный рабочий следит за всем наличием материальных ресурсов и готовой хлебобулочной продукции на складе пекарни. Участвует в проведениях инвентаризаций. Контролирует и соблюдает правила хранения хлебобулочных изделий на складе, подготавливает готовые хлебобулочные изделия к реализации. Оформляет всю необходимую документацию и составляет отчетность. Подсобный рабочий убирает все помещения и следит, чтобы они находились в чистоте. Осматривает пекарню, проверяет ее освещение и охранно-пожарную сигнализацию. Водитель занимается развозом готовой хлебобулочной продукции по торговым точкам и заполняет накладные на товар.

Производитель каждый работает на потребителя, этот факт определяет все основные функции оказываемых услуг любой организации и в частности «Пекарни Коржова».

Пекарня «Пекарни Коржова» производит хлеб, который занимает главное место в рационе человека. Хлеб - это полезный биологический продукт, содержащий большое количество веществ, которые необходимы для организма человека. Это белки, крахмал, белковые соединения, высокомолекулярные жиры, а также витамины, в особенности витаминов группы В, которые необходимы для нормального функционирования нервной системы каждого человека. Независимо от времени года или погоды, хлеб всегда будет пользоваться спросом, следовательно, главной задачей пекарни является регулярная доставка свежего хлеба на прилавки торговых точек и магазинов.

Таким образом, целью деятельности «Пекарни Коржова» является производство хлебобулочной продукции. На сегодняшний день ассортимент, выпускаемой на «Пекарни Коржова» хлебобулочной продукции не большой - пшеничный белый и подольский хлеб, булочки с повидлом. Но в дальнейшем планируется расширение ассортимента (производство пирожков с различными начинками и пиццы) и объема продукции. Пекарня «Пекарни Коржова» по специфике своей деятельности, имеет опасные и вредные факторы труда (физические, химические и психофизиологические) в зависимости от вида профессии и соответствующих выполняемых работ. Они регламентируются в разработанных предприятием типовых инструкциях по охране труда на каждую профессию.

Опасные и вредные факторы на пекарне «Пекарни Коржова».

На человека в процессе его трудовой деятельности могут воздействовать опасные (вызывающие травмирование) и вредные (вызывающие разные заболевания) производственные факторы.

Вредный производственный фактор пекарни - это производственный фактор, который воздействует на работающего пекарни, в определенных условиях, приводит к разного рода заболеваниям и приводит к снижению работоспособности.

Опасный производственный фактор пекарни - это производственный фактор, который воздействует на рабочих производства, в определенных условиях, приводит к травме или воздействует на ухудшение здоровья человека.

Вредный производственный фактор пекарни, в зависимости от его интенсивности воздействия и продолжительности, может стать и опасным.

Освещение имеет санитарно-гигиеническое, важное значение. С увеличением освещенности идет повышение производительности труда и улучшается качество работ, понижается травматизм на производстве и аварийность производства сокращается. В пекарне присутствует как естественное, так и искусственное освещение, не превышающее допустимых норм.

Опасность представляет подвальное помещение пекарни, которое не оборудовано аварийным выходом и отсутствует надежная вентиляция.

Психофизиологические факторы, которые могут вызвать физические и нервные перегрузки, приводят к таким заболеваниям, как надрыв спины, расширение вен, расстройство нервной системы, инфаркт и пр. Широко используемый в пекарне «Пекарни Коржова» инвентарь (простые и роликовые ножи, вырубки, ножницы, колющие предметы и т.п.) повышают риски по возможным порезам или получения колотых ран с последующим их инфицированием. Ситуация может усугубляться в условиях выполнения физически-тяжелой работы, которая притупляет внимание работников производства.

Список литературы

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации, утв. Указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 №120.
2. Краус, С. В. Современное состояние хлебопечения в России //Хлебопродукты. - 2016. - № 1. - С. 12-13.
3. Нилова Л.П., Малютенкова С.М. Актуальные аспекты современной маркировки пищевых продуктов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. №5 (40). - С.75-80.
4. Нилова Л.П., Малютенкова С.М. Инновационные пищевые продукты в формировании региональных

товарных систем // Наука Красноярья, 2016. № 5(38) - С.161-174.

5. Нилова Л.П., Науменко Н.В., Калинина И.В. Инновационный подход в оптимизации качества хлебобулочных изделий с добавленной пищевой ценностью // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. - 2011. - №21(238). - С. 183–187

6. Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Маркова К.Ю. Пути расширения ассортимента функциональных пищевых продуктов на потребительском рынке

7. Нилова, Л.П. Влияние технологических факторов на качество и антиоксидантную активность обогащенных хлебобулочных изделий // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2016 - Т.4. - №1. - С.55-63.

8. Старкова О.Я. Бюджетная поддержка развития сельского хозяйства. Сборник научных трудов по материалам II международной научно-практической конференции 31 августа 2016г «Современные научные исследования в области финансов, денежного обращения и кредитных отношений», НОО «Профессиональная наука»-2016.-с.38-42.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/41508>