

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/438882>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Коммерция

Введение 3

Тема Анализ ассортимента однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров 4

Тема Определение видов товарных потерь однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров 8

Тема Идентификация маркировки однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров отечественных и зарубежных производителей 14

Тема Идентификация однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров по потребительским свойствам и показателям качества 17

Тема Хранение, транспортирование и обеспечение сохранности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров 21

Тема Установление соответствия санитарно-эпидемиологических требований однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров 24

Тема Идентификация сопроводительных и технических документов продовольственных и непродовольственных товаров 26

Заключение 28

Список использованных источников 29

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

Методические указания к выполнению заданий по учебной практике

№ 2

1. Ознакомление с «Нормами естественной убыли потребительских товаров».

Естественная убыль является неминуемым процессом, который происходит с товарами при их хранении, транспортировке и продаже. Она представляет собой снижение массы товаров по естественным причинам. Одной из причин естественной убыли является усушка, которая возникает вследствие испарения влаги и улетучивания веществ. Такой вид убыли часто встречается в большинстве пищевых продуктов, за исключением герметически упакованных. Однако использование особых упаковочных материалов и создание оптимальных условий хранения способны существенно снизить размеры усушки.

Раструска и распыл также являются причинами естественной убыли и проявляются в виде потерь сыпучих товаров, таких как мука, крупа, сахарный песок, крахмал и другие подобные продукты. Однако предварительная расфасовка сыпучих товаров помогает значительно сократить эти потери.

Раскрошка возникает при разрубке и резке мяса, рыбы, сыров. Но стоит отметить, что не всю крошку можно отнести к естественной убыли. Некоторые продукты, такие как крошки хлебобулочных изделий, сахар-рафинад, обсыпанная карамель, могут быть сданы в промышленную переработку. При правильной и умелой подготовке товара к продаже можно существенно снизить уровень раскрошки.

Утечка и впитывание в тару - это ещё один вид естественной убыли, который характеризуется просачиванием через тару жидких продуктов, потерей клеточного сока мяса или рыбы при размораживании, а также выделением жира из халвы, балычных изделий и подобных продуктов.

Применение полиэтиленовых вкладышей при упаковке товара способствует сокращению впитывания продукта в тару.

Розлив - это потери жидких продуктов при переливании их из одной тары в другую, например, растительного масла или сметаны. Такие потери неизбежны при данном процессе.

Таким образом, естественная убыль является неизбежным явлением при продаже и хранении товаров. Однако с помощью использования соответствующих упаковочных материалов, оптимальных условий хранения и правильной подготовки товара к продаже можно значительно снизить размеры убыли.

1.1 Заполните таблицу 5 «Нормы естественной убыли» на примере продовольственных товаров, которые

входят в ассортимент предприятия, в котором вы проходите практику.

В прикассовой зоне магазина «Магнит-Косметик» расположены кондитерские товары,

Таблица 5 - Нормы естественной убыли продовольственных товаров

Вид товар Вариант возникновения естественной убыли Нормативный акт, где установлены нормы естественной убыли

1 2 3

Карамель 0,02 ПРИКАЗ Минпромторга РФ от 01.03.2013 N 252 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В СФЕРЕ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"

Конфеты глазированные 0,03

Мармелад 0,05

Пастила 0,10

2. Товарные потери однородных групп товаров

2.1 Рассчитайте товарные потери на примере однородных групп товаров (мясные, плодоовощные, молочные). Заполните таблицу 6 «Товарные потери».

Таблица 6 - Товарные потери

Наименование продукции Поступило (кол-во) Реализовано населением Остаток в магазине Фактические потери Норма естественной убыли Размер естественной убыли

1 2 3 4 5 6 7

Карамель 15 7 8 0,01 0,02 0,08

Конфеты глазированные 17 10 7 0,004 0,03 0,028

Мармелад 18 8 10 0,005 0,05 0,05

Пастила 20 12 8 0,005 0,10 0,04

Анализируя данные таблицы, можно сделать вывод, что товарные потери по группе товаров карамель превышает нормы естественной убыли, так по норме естественная убыль должна составлять 0,02, а фактически составляет 0,08.

3. Мероприятия по предупреждению товарных потерь в торговом предприятии.

3.1 Представьте подробное описание мероприятий, проводимых вами на предприятии по предупреждению и снижению товарных потерь.

Прямые хищения работниками компании представляют собой одну из самых простых и распространенных форм кражи. Они могут осуществляться как во время работы, так и после ее окончания, например, путем выноса товаров или их употребления в пищу. Однако борьба с такими преступлениями не является невозможной задачей.

В первую очередь, необходимо установить качественную систему видеонаблюдения, которая будет позволять контролировать происходящее в зонах приема и хранения товаров. Это поможет зафиксировать факты хищений и определить виновных сотрудников. Кроме того, рекомендуется сократить количество сотрудников, которым предоставляется доступ в эти зоны. Такой подход позволит уменьшить вероятность кражи и создать дополнительные препятствия для потенциальных злоумышленников.

Также следует применять систему скуд (система контроля и учета доступа), которая позволяет случайным образом выбирать сотрудников для досмотра. Это нередко является эффективным средством предотвращения хищений, так как оно создает дополнительный стресс для потенциальных воров.

Однако кражи могут осуществляться и с привлечением посторонних лиц. Например, знакомые кассира могут выносить полную корзину товара, пробив ошибочно только небольшую часть. При этом, действия кассира могут имитировать пробитие чека, чтобы обмануть систему видеонаблюдения.

Для выявления таких случаев кражей рекомендуется использовать специальное программное обеспечение для анализа событий, которые происходят в кассовой зоне. Например, можно анализировать среднее время пробития чека или скорость пробития товара в одном чеке. Такой подход позволит выявить аномальные ситуации и принять меры по предотвращению краж.

Понимание того, что снижение потерь в продуктовом магазине требует систематизированного и комплексного подхода, является важным. Он включает не только правильную организацию охраны, но и строгий учет и правильное хранение продуктовых товаров.

Одним из способов минимизации ущерба является ротация продуктов в товарном зале. Смена места выкладки товара позволяет создать впечатление обновления ассортимента, что способствует увеличению продаж основных и сопутствующих товаров и повышению размера среднего чека. Кроме того, ротация помогает увеличить темп реализации продуктов с истекающим сроком годности и продавать сезонную продукцию по актуальным ценам. Также применение принципа «fifo» (first in, first out - первым пришел,

первым ушел) позволяет эффективно управлять запасами и предотвращать потери.

В целом, обеспечение безопасности и снижение потерь в продуктовом магазине требует комплексного подхода, который включает в себя использование современных технических средств, строгий учет и организацию складских процессов.

- 1) ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»
- 2) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
- 3) Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с
- 4) Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015. - 350с.
- 5) Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
- 6) Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 336 с.
- 7) Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.
- 8) Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб. -метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с
- 9) Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник / О. В. Памбухчиянц. — 9 е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. — 288 с.
- 10) Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016

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/438882>