ВВЕДЕНИЕ

Торт – это мучное кондитерское изделие, которое характеризуется художественной декоративностью оформления, высокой калорийностью и огромным разнообразием вкусов и ароматов.

Торт – традиционное праздничное блюдо, украшение юбилеев, банкетов и семейных торжеств. Существует множество версий исторического происхождения тортов. По одной из них, первый торт был испечен в Италии. Недаром само название этого кондитерского изделия происходит от итальянского слова «torta», что означает скрученность, извилистость и символизирует замысловатые кремовые украшения. По другой версии, торт имеет восточное происхождение. Согласно некоторым исследованиям, Египта. Торт стал продуктом массового спроса и потребления на рубеже 19-20 веков. До этого времени торты были роскошью, позволить себе которую могли немногие. Выпускная квалификационная написана по итогам прохождения производственной практики в магазине «РАЙПО», расположенном в пос. Черный Краснокамского района Пермского края. Площадь торгового зала составляет 80 кв. м, работает по традиционной форме торговли, специализация - продовольственные товары. Тема моей работы «Торты и пирожные» это не только вкусные, но и красиво оформленные кондитерские изделия, которыми люди пользуются не каждый день, а по каким-то особым случаям (дни рождения, свадьбы, юбилеи и т.д.) и поэтому люди приходя в магазин, спрашивают у продавца совета, какой торт лучше купить. Мне захотелось получше на практике изучить классификацию и ассортимент, производство тортовых изделий для того, чтобы квалифицированно давать консультацию. Были использованы материалы из учебной, дополнительной литературы, средств массовой информации.

ГЛАВА 1. КЛАССИФИКАЦИЯ, ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

1.1 Химический состав и пищевая ценность

Торты и пирожные - высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием масла, сахара и яиц либо только сахара и яиц. Изделия имеют разнообразную форму, приятные вкус и аромат, привлекательный внешний вид, преимущественно с художественной отделкой поверхности. Выпускают их в виде штучных пирожных и тортов и весовых десертных изделий.

При изготовлении тортов и пирожных используют выпеченные и отделочные полуфабрикаты, при производстве последних используют в основном сливочное масло. При выработке шоколадно-вафельных и вафельных тортов, кроме сливочного масла, используют масло какао, кокосовое масло и кондитерский жир для вафельных и прохладительных начинок.

В зависимости от рецептуры и способа изготовления торты и пирожные делят на следующие группы: песочные, бисквитные, слоеные, миндально-ореховые, вафельные, воздушные, комбинированные; пирожные, кроме того, - на крошковые, заварные, сахарные и корзиночки. В качестве отделочных полуфабрикатов используют различные кремы (сливочный, заварной, сбивной, ореховый, сливочно-шоколадный и др.), фруктовое желе, помаду (молочную и сахарную), цукаты, шоколад и др.

Качество тортов и пирожных оценивают по ОСТ 18-102-72. Форма должна быть правильной, без изломов, вмятин, с ровным обрезом, бока обмазаны отделочным полуфабрикатом и обсыпаны крошкой. Боковые по-

1.2 Классификация

Классификация тортов в соответствии с типом выпеченного полуфабриката, входящего в состав изделия:

* бисквитные торты
* песочные торты
* слоеные торты
* заварные торты
* миндально-ореховые торты
* белково-сбивные торты
* сахарные торты
* крошковые торты
* вафельные торты
* комбинированные торты.

Торт бисквитный – это праздничный десерт, состоящий из бисквитных коржей, пропитанных кремом, сиропом или вареньем, украшенный узорами из крема и фруктов.

Бисквитные коржи выпекают из муки, масла, сахара, яиц, молока, без использования дрожжей.

В состав рассыпчатых бисквитных коржей входит повышенное количество сахара и жиров. Поэтому бисквиты характеризуются высокой калорийностью.

Бисквитные коржи соединяются кремом, изготовленным на различной основе.

Бисквитные пирожные — Флирт (со сбитыми сливками, глазированное шоколадом), Бисквитное (со сливочным кремом), Полоска с шоколадным кремом;

Бисквитные торты — Бриз (с шоколадным кремом и шоколадной глазурью), Уралочка (с белковым кремом и орехами), Нежность (со сбитыми сливками), Алла (со сбитой начинкой на жировой основе с отделкой шоколадной глазурью, длительного срока хранения), Суфле с фруктами (с фруктовым суфле с отделкой сливочным кремом, фруктами из компота, желе), Лужайка (с джемом и добавлением шоколадной крупки, с отделкой сливочным кремом, обсыпан кокосовой стружкой);

Бисквитные пирожные готовят из сахара, яиц и муки. Изделия состоят из двух или. трех лепешек, пропитанных ароматизированным сиропом, прослоенных кремом или фруктовой начинкой. В зависимости от отделки пирожные вырабатывают в следующем ассортименте: бисквитно-кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. Эти изделия пышные, легкие, пористые.

Песочные торты — Абрикотин, Ромашка, Ленинградский и др.;

Песочные пирожные — Белоснежка (корзиночки с кремом типа сбивных сливок и киви), Неженка (с кремом типа сбитых сливок, глазированное шоколадом), Лакомка (корзиночки с белковым кремом);

Сказка украшен сливочным и шоколадным кремом и цукатами.

Березка состоит из белого и темного (с какао-порошком) бисквита. Верх глазируют помадкой и отделывают кремом и миндалем.

Торт Москва украшен кремом и грибками из сбивного теста.

Кольцо — сухой бисквитный торт, украшенный кремом и шоколадом.

Восточный — сухой торт с отделкой кремом, орехами и шоколадом.

Майский — сухой трехслойный торт, глазирован помадкой, украшен кремом и фруктами.

Астра — трехслойный торт, украшенный шоколадным сливочным кремом, вареньем.

Подарочный торт отделывают сливочным кремом с дроблеными орехами.

Слоеные торты — Наполеон (со сливочным кремом и орехами), Слоеный;

Слоеные пирожные — Слойка с кремом, Трубочка с кремом, Бантик;

Слоеные торты — слоеный с кремом, который прослоен кремом, отделан также кремом и посыпан крошками от пирожных.

Миндально-ореховые торты — Киевский и Идеал.

Киевский готовят из жареных орехов с сахаром и сбитых белков, выпекают в виде лепешки. Торт прослоен кремом, верх его отделан кремом, фруктами или цукатами.

Идеал состоит из миндальных лепешек и вафельных слоев, украшен шоколадным кремом и посыпан сахарной пудрой.

Изготовляют также миндально-кремовые торты, например Миндально-фруктовый.

Слоеные пирожные содержат большое количество сливочного масла. Тесто замешивают из муки, воды, яиц, соли, кислоты, раскатывают в пласт, заворачивают в него масло, охлаждают и снова раскатывают. Эту операцию повторяют несколько раз, после чего тесто формуют в виде прямоугольников, квадратов, трубочек, рожков, бантиков и выпекают. Ассортимент слоеных пирожных: слоеные с кремом, с фруктовой начинкой, рожки, трубочки с кремом и т. д.

Пирожные заварные Сластена и Мечта (глазированная заварная трубочка округлой формы, с шоколадной начинкой), Принцесса (с кремом типа сбитых сливок).

Заварные пирожные приготовляют так: в кипящую воду опускают масло, муку, соль, все перемешивают, добавляют яйца и сбивают, тесто формуют в виде трубочек, колец, выпекают и охлаждают. После выпечки внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом. Поверхность глазируют или обсыпают крошками. Ассортимент: трубочки и кольца с кремом.

Крошконые пирожные приготовляют выпечкой или без выпечки из крошек бисквитных и песочных пирожных с добавлением муки, масла, яиц, сиропа. Вырабатывают пирожные Картошка (обсыпная и глазированная), Любительское.

Детское пирожное выпекают из бисквитного теста. Масса изделия 20-25г. Десертные наборы выпускают весовыми.

Вафельные торты состоят из вафельных листов, прослоенных и покрытых начинкой пралине (ореховой), отделаны они орехами.

Шоколадно-вафельный торт покрыт шоколадной глазурью и украшен фигурным шоколадом.

К этой группе относятся торты Сюрприз и Популярный.

Торт Полет приготовляют из белково-сбивного теста, добавляют дробленый орех. Состоит он из двух лепешек, прослоен и покрыт сливочным кремом, украшен лепешками из воздушного теста.

Кремы использованные при оформлении тортов и пирожных

Отделочные полуфабрикаты придают изделиям вкус и аромат, более привлекательный внешний вид. Основным отделочным полуфабрикатом является крем, представляющий собой пышную пенообразную массу, получаемую путем сбивания высококачественного сырья - сливочного масла, молока, сливок или сметаны, сахарной пудры, яиц. Кроме значительного содержания воздуха, крем должен обладать пластичностью, образовывать рельефный рисунок при отделке поверхности; его используют для прослойки пластов, наполнения выпеченных заварных полуфабрикатов. В зависимости от состава различают кремы масляные - из сливочного масла; на сахарной пудре или сгущенном молоке; на молоке и яйцах (Шарлот); на яйцах (Гляссе); на молочно-сахарном сиропе (Новый). В конце сбивания в кремы вносят вкусовые и ароматические добавки - ванильную пудру, коньяк или крепкое десертное вино. При замене этих ароматизаторов другими (соки и сиропы плодов, какао-порошок, кофе, жареные орехи, растертые с сахаром) получают соответственно масляные кремы - абрикосовый (с добавлением абрикосового сиропа), ананасный (с консервированным ананасом), Новый шоколадный (с какао-порошком), Новый кофейный (с кофейным сиропом) и др.

Крем из сыра представляет собой пышную белую массу, полученнную сбиванием плавленого сыра, сливочного масла и молока. Готовый крем используют для наполнения заварных полуфабрикатов.

Крем из сливок готовят сбиванием охлажденных сливок до получения стойкой пышной массы, а затем осторожно перемешивают с сахарной пудрой. При использовании сливок и сметаны с 30 %-ной жирностью получают сметанный крем. Ароматизируют их только ванильной пудрой. Могут добавлять загустители из маисового крахмала, желатина, шоколадные продукты, кофе. Эти кремы необходимо хранить в холодильнике, так как они быстро закисают, разжижаются, теряют приданную форму. Крем из сливок и сметанный крем используют для украшения тортов и пирожных, наполняют заварные трубочки и песочные корзиночки, прослаивают бисквитные полуфабрикаты.

ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ

2.1 Приемка по количеству

При приемке товаров устанавливают соответствие наименования, сорта и цены товаров данных сопроводительных документов; количество мест, массы брутто и нетто, состояние тары и упаковки; качество товара.

Принимают товар работники магазина, на которых возложена материальная ответственность за его сохранность.

Приемка товаров по количеству: осуществляется в зависимости от способа доставки товаров: в магазине (при централизованной доставке), на складе поставщика (при вывозе товара транспортом магазина), на станции назначения (товар доставлен железнодорожным, водным транспортом). При приемке сверяют массу, число мест, единиц товара с данными транспортных и сопроводительных документов.

Проверка количества товаров проводится в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах. При отсутствии их приемка проводится с составлением акта, в котором указывают фактическое количество товара. Поступивший товар принимается в таком случае на ответственное хранение до прибытия сопроводительных документов.

Приемка товаров, поступивших в закрытой таре, по количеству обычно проводится в два этапа. На первом этапе товар принимают предварительно. Товары, отгружаемые в неповрежденной таре, принимают на месте получения их от поставщика или от транспортных органов путем проверки маркировки, пересчета товарных мест, определения массы брутто. При этом содержимое упаковочных мест по количеству единиц и массы нетто не проверяется, а в сопроводительных документах делается отметка, что товары приняты без внутренней проверки. Товары в стандартной исправной таре (например, мешки с сахаром, мукой, крупой) принимают без перевешивания по числу товарных мест.

Окончательную приемку товаров по количеству проводят в магазине, проверяя количество единиц товара в каждом тарном месте и массу нетто. Если товары поставлены без тары, в поврежденной или открытой таре, то их принимают по массе нетто и количеству единиц в том месте, где происходит фактическая сдача их поставщиком получателю.

2.2 Приемка по качеству

Форма пирожных и тортов должна быть правильной, соответствующей своему виду, без излома, с ройными обрезами. Отделка целая, неповрежденная, с ясным, четким рисунком. Помадная глазурь не липкая и не засахаренная, без пятен. Торты с боков равномерно покрыты кремом и обсыпаны крошкой. Тесто должно быть хорошо пропеченным, неподгорелым, без следов непромеса. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов (скалистости, прогорклости).

Знак качества присвоен тортам Кольцо, Киевский и Полет.

Форма тортов и пирожных должна быть правильной, без вмятин и изломов и нарушения отделки. На разрезе тесто пропеченное, без следов непромеса, с равномерной прослойкой; обрез ровный. Рисунок из крема должен быть четким, рельефным. Вкус и запах изделий — свойственные изделиям, приготовленным из свежего сырья, без привкуса и запаха недоброкачественных жиров, яиц и пригорелого сахара.

Консистенция и цвет выпеченных полуфабрикатов у тортов и пирожных определяются сырьем и способами производства. Бисквитный полуфабрикат мелкопористый, с мягким, эластичным-мякишем, золотисто-желтого цвета с коричневым оттенком. Песочный полуфабрикат легко крошится и рассыпается при механическом воздействии, цвет его желтый или светло-коричневый. Готовый слоеный полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета. Упруго-эластичная консистенция, цвет от желтого до коричневого у заварного полуфабриката. Глянцевая растрескивающаяся корочка, равномерная пористость в мякише образуются при выпечке в миндально-ореховом полуфабрикате. Сахарный и белково-сбивной полуфабрикаты хрупкие, от белого до светло-желтого цвета.

По влажности, содержанию жира ч сахара торты и пирожные должны соответствовать требованиям стандарта на полуфабрикаты, которые должны соответствовать утвержденным рецептурам.

Приемка товаров по качеству и комплектности. Торговля призвана стать преградой для поступления к покупателям товаров низкого качества. Приемка товаров по качеству проводится органолептических (на вкус, запах, внешний вид, консистенцию и т. д.) предварительно на месте получения и окончательно — в магазине.

При одногородней поставке качество товаров, поступивших в исправной таре, проверяют не позднее 10 дней, при иногородней — не позднее 20 дней, а скоропортящихся — не позднее 24 ч после поступления их на склад конечного получателя. В эти же сроки должны быть составлены акты о результатах приемки недоброкачественных и некомплектных товаров.

При обнаружении недоброкачественности и некомплектности товаров приемка приостанавливается. Получатель обязан обеспечить хранение этих товаров и вызвать представителя поставщика для окончательной приемки. По результатам приемки составляется акт.

Акт о ненадлежащем качестве товаров составляется материально ответственными лицами с участием представителя поставщика, а при его неявке — с участием эксперта Бюро товарных экспертиз, представителя соответствующей инспекции по качеству. Если в месте составления акта нет инспекции по качеству или Бюро товарных экспертиз или в случае их неявки по вызову покупателя проверка производится с участием компетентного представителя другого предприятия, представителя общественности предприятия получателя, назначенного руководителем этого предприятия, или односторонне предприятием-получателем, если в договоре предусмотрена односторонняя приемка.

Производственные недостатки, обнаруженные при подготовке товаров к розничной продаже или при розничной продаже товаров (если они не образованы в процессе перевозки, хранения или подготовки к продаже), актируют в течение 5 дней с момента их обнаружения, но не позднее 4 мес. со дня поступления товаров в магазин. На товары с гарантийным сроком службы акт составляется в течение 5 дней, но в пределах установленного гарантийного срока.

Форма тортов и пирожных должна быть правильной, без вмятин и изломов и нарушения отделки. На разрезе тесто пропеченное, без следов непромеса, с равномерной прослойкой; обрез ровный. Рисунок из крема должен быть четким, рельефным. Вкус и запах изделий - свойственные изделиям, приготовленным из свежего сырья, без привкуса и запаха недоброкачественных жиров, яиц и пригорелого сахара.

Консистенция и цвет выпеченных полуфабрикатов у тортов и пирожных определяются сырьем и способами производства. Бисквитный полуфабрикат мелкопористый, с мягким, эластичным мякишем, золотисто-желтого цвета с коричневым оттенком. Песочный полуфабрикат легко крошится и рассыпается при механическом воздействии, цвет его желтый или светло-коричневый. Готовый слоеный полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета. Упруго-эластичная консистенция, цвет от желтого до коричневого у заварного полуфабриката. Глянцевая растрескивающаяся корочка, равномерная пористость в мякише образуются при выпечке в миндально-ореховом полуфабрикате. Сахарный и белково-сбивной полуфабрикаты хрупкие, от белого до светло-желтого цвета.

По влажности, содержанию жира и сахара торты и пирожные должны соответствовать требованиям стандарта на полуфабрикаты, которые должны соответствовать утвержденным рецептурам. В изделиях с кремом проводится микробиологический контроль.

2.3 Оборудование используемое для продажи

Торговые витрины и торговые стеллажи являются неотъемлемой частью интерьера любой точки продаж. Помимо выполнения своего основного предназначения, они так же представляют собой исключительно эффективный рекламоноситель. Оптимизировать эффективность рекламного воздействия внутри точки продаж можно благодаря брэндированию торгового оборудования. Фирменные торговые витрины и торговые стеллажи привлекут большее внимание посетителей, помогут с минимальной затратой времени найти необходимые товары.

Эксклюзивные, брэндовые торговые витрины идеально подходят для размещения дорогой, элитной продукции: коньяки, икра, сигары. Косметическую продукцию очень удобно экспонировать на тестер-стендах, выполняющих роль торговых витрин и предоставляющих покупателям возможность апробировать продукцию. Брэндовые торговые стеллажи можно дополнять шелфтокерами и применять при продажах практически любой продукции.

Рекламная группа «Витрина А», применяя передовые технологии и высококачественные материалы, изготавливает торговые витрины и стеллажи, выполняющие роль POSm. Одиннадцатилетний опыт работы в данной области позволяет нашей компании создавать и внедрять на

2.4 Санитарные требования

На продавца могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (пониженная температура поверхностей холодильного оборудования; повышенная температура кулинарной продукции; повышенное значение напряжения в электрической цепи; недостаточная освещенность рабочей зоны; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря; физические перегрузки; нервно-психические перегрузки).

Продавец извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

Продавцу следует:

Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

Перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;

Работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

После посещения туалета мыть руки с мылом;

При отпуске кулинарной продукции, мучных кулинарных и кондитерских изделий не носить ювелирные украшения, часы, не покрывать ногти лаком;

Не принимать пищу на рабочем месте.

2.5 Правила выкладки

При выкладке тортов на полке в зависимости от цветового решения внешнего оформления торта применяется расположение тортов в следующей последовательности (слева направо): красный – оранжевый – желтый – зеленый – голубой – синий – фиолетовый. В том случае если в оформлении торта использовано несколько цветов, выкладка осуществляется по принципу определения доминирующего цвета.

2.6 Реклама

Торговая реклама – это совокупность различных средств и мероприятий по правдивой, убедительной и общедоступной информации населения. Реклама кондитерских изделий воздействуя на потребителя, способствует дальнейшему развитию торговли и формированию вкусов покупателей.

Главными чертами рекламы является высокая идейность, правдивость, конкретность, нравственность. Воздействие рекламы на человеческое сознание начинается с восприятия направленной информации. Однако восприятие осуществляется лишь тогда. Когда, на влияние человека воздействуют определенные выразительные средства рекламы – текст, рисунок, яркий цвет, движение, юмористическое изображение, свет.

Основными элементами психологического воздействия являются влияние, желание совершить покупку и действие, направленное на совершение покупки. Привлечению внимания и интереса к рекламе кондитерских изделий способствует прежде всего оригинальность определенного рекламного средства, заметно отличающего его от другой рекламы. Несмотря на эффективное воздействие рекламных средств на покупателя и его психологическую подготовку к покупке товара, не теряют свое значение консультация полученная в магазине у продавца, показ товара. Устная реклама достигает психологического воздействия в том случае, если она направлена на конкретных покупателей с учетом их спроса. Большое место в рекламно-информационной работе занимает рекламная выкладка товаров. Рекламные плакаты, повешенные на фоне рекламируемых товаров, привлекают внимание покупателя. Внутримагазинная рекламная экспозиция должна быть связана с оконными витринами, является их продолжением, раскрывать свойства продаваемых товаров.

Ценники занимают важное место в рекламе. Цвет ценника должен быть несколько контрастнее витрины. Большая роль в рекламировании товаров в магазине отводится продавцам, которые должны уметь не только показать товар, но и суметь разъяснить назначение и особенности определенного изделия. Выкладка товаров при самообслуживании должна быть максимально простой, обеспечивающей хороший обзор товара и удобство покупателю.

Глава 3. БЕЗОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА

Запрещается выполнение монтажных работ без утвержденного проекта или с отступлением от него без согласования с проектной организацией - разработчиком проекта, кроме монтажа единичного оборудования в действующих предприятиях.

На все оборудование, агрегаты, механизмы, механизированный инструмент, контрольно-измерительные приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).

Оборудование должно содержаться в надлежащей чистоте, быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо узлов и деталей, а также эксплуатация оборудования без них не допускается.

Перед началом работы следует осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу.

При обнаружении неисправности в работе, самопроизвольной остановке, аварии необходимо отключить электропитание, сообщить об этом ответственному должностному лицу и до устранения неисправности не включать.

Работающие на механическом оборудовании должны быть одеты в плотно прилегающую неповрежденную спецодежду и головные уборы. Лица, одетые без соблюдения указанных требований. к эксплуатации оборудования не допускаются.

Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом, а также попадание посторонних предметов.

Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься) для санитарной обработки оборудования или его частей и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины со снятыми ограждениями.

Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока), электродвигатель работает на две фазы (гудит), заземляющий провод оборван, следует остановить машину и немедленно доложить об этом администрации предприятия.

Прекратить подачу продукта и выключить оборудование при появлении постороннего шума, запаха, прекращении подачи электроэнергии. внезапно возникших при работе оборудования.

Требования безопасности при эксплуатации весоизмерительной техники:

1. Весы платформенные рычажные общего назначения, автомобильные (стационарные), вагонные, товарные: настольные циферблатные. оптические, электронные и др. должны соответствовать требованиям ГОСТ.

2. Зазор между обвязочными рамами фундамента и платформы весов должен быть для автомобильных весов в пределах 15 -20 мм, для вагонных весов - 10 - 15 мм.

3. Поверхности платформы весов автомобильных и трапов в местах проезда взвешиваемого транспорта должны быть рифлеными.

4. На весы вагонные платформенные должны устанавливаться переходные мостки на стыках рельсов платформы с рельсами подходных путей.

5. При взвешивании тяжелых грузов товарные весы должны быть установлены в специальном углублении пола так, чтобы уровни платформы и пола совпадали, если это правило не соблюдено, то при взвешивании бочек, тяжелых грузов следует пользоваться наклонными мостиками.

6. Оптические, электронные весы должны быть заземлены изолированным проводом через специальную клемму (винт).

При их подключении через специальную трехполюсную розетку заземление (зануление) производится через заземляющий контакт трехполюсной розетки. присоединенный к заземляющему устройству.

7. Устанавливать настольные весы на горизонтальной поверхности так, чтобы станина прочно упиралась на все четыре опорные точки и исключалось самопроизвольное перемещение или падение весов.

8. Во избежание получения ожогов при работе на чекопечатающем комплексе запрещается касаться нагревателя руками. Приклеивание этикетки необходимо осуществлять нажатием расфасованного продукта.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Торты и пирожные используют для раннего, молодого и зрелого возраста. Включение тортовых изделий в пищевой рацион повышает его полноценность, поэтому существенно изменяет рацион питания, способствует лучшему усвоению других компонентов питания.

Проанализировав работу магазина сделаны выводы, что необходимо увеличение ассортимента тортов за счет других производителей и более мелкой расфасовки, пополнить отсутствие достаточного охлаждаемого торгового оборудования для выкладки и хранения тортовых изделий т.к. маленькие сроки продажи не позволяю вести бесперебойную и продажу тортов невозможность большого товарного запаса.

При написании работы были использованы знания по предметам: санитария и гигиена – санитарная книжка, санитарные правила; товароведенье – ассортимент, качество производство товаров; торговое оборудование – весы, холодильное оборудование, кассовые аппараты, упаковочное оборудование; технология розничной торговли – оформление ценника, размещение и выкладка товаров в торговом зале, приёмка по количеству и качеству, транспортировка товаров в магазин; торговые вычисления – насчет цены на товар; учёт и отчётность – заполнение документов, уценка и переоценка товаров; химия – жирорастворимые и водно-растворимые витамины, химические вещества, пищевая ценность; культура речи – консультация покупателям, манера общения; экология.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аванесов Ю.А., Клочко А.Н. и др. Основы коммерции, Торговля и сфера услуг, М., 1995.
2. Андресш Б. В. и др. Справочник товароведа продовольственных товаров, М.: Экономика, в 2-х т. 1980.
3. Базарова В.И., Боровикова Л.Л. и др. Исследование продовольственных товаров, М.: Экономика, 2005.
4. Горелик М.А. Организация, оборудование и технология продажи товаров. М., 2005.
5. Долбилин А.С., Иахурина Ф.Р. и др. Защита прав потребителей М.: Маркетинг, 1997.
6. Дробышева С.Т. и др. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров, М.: Экономика, 1996.
7. Николаева М.А. Правила торговли. Товарный справочник, М, Экономика, 1996.
8. Памбухчиянц Г.Г. Пособие для продавца, М.: Экономика, 1997.
9. Правила торговли, М.: Ось-89, 2000.
10. Прохорова Н.Г. и др. Бакалейные, кондитерские, гастрономические, молочные товары, хлебобулочные изделия. Товароведение, М.: Экономика, 1999.
11. Салун И.П. и др. Товароведение зерномучных и кондитерских изделий, М.: Экономика, 1981.
12. Тылкин В.Б. и др. Товароведение пищевых продуктов. М.: Экономика, 1980.
13. Торговое дело. Учебник. М., 2000.