Для группы 59-60 на 22.04.2020

Специальность (профессия) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Темы для самостоятельного изучения по дисциплине:

**МДК 03.01 Управление структурным подразделением организации**

**Выполнить практические работы:**

**Практическое занятие № 54-55** Размещение, укладка и хранение товаров

**Тема**: Размещение, укладка и хранение товаров

**Цель**: Изучить **технология хранения и укладки товаров в магазинах.**

**Теоретические сведения**

***Организация и технология хранения товаров в магазинах***

Правильная организация хранения товаров, сохранения их количества и качества обеспечивает максимальное привлечение в реализацию товаров, которые завозятся в розничную торговую сеть, снижение материальных затрат и затрат труда, повышение рентабельности торговли.

Процесс хранения товаров в магазине связан с выполнением таких технологических операций, как перемещение товаров в определенные для этого помещения, их размещения и укладки в места хранения, создание оптимального режима хранения, соблюдение установленных сроков хранения товаров, контроль за состоянием товаров при хранении и обеспечением работы необходимого технологического оборудования (холодильного, теплового и др.), поддержание чистоты в помещениях магазина, текущий уход за товарами и тому подобное.

Хранить товары в магазинах нужно с учетом их физико-химических свойств, сроков хранения и реализации, очередности поступления в магазин и подачи в торговый зал, соблюдая правила товарного соседства с тем, чтобы не допускать вредных воздействий одних товаров на другие (передача запаха, влажности).

- Поставка товаров должна осуществляться строго по графику. Соблюдение графика прибытия автомобилей с товаром - обязанность поставщика. Руководители магазина должны обеспечить, чтобы к моменту прибытия автотранспорта на месте находились специально выделенные и соответственно обученные работники, ответственные за прием товаров. Для обучения нужно проводить специальную профессиональную подготовку в форме семинаров, разовых тематических занятий.

- Руководители магазина обязаны периодически проверять организацию приема способом личного контроля. Рекомендуется время от времени проводить повторные контрольные проверки (перепроверять уже принятую партию). Одновременно контролируется соблюдение санитарно-гигиенических требований, чистоте, не загромождение территории, свобода подъездных путей и маневрирования автотранспорта,

- Для приема товаров должна быть выделена специальная зона.

- Применение при приемке товаров технологии сканирования машино-считываемых штриховых символов маркировки и этикеток (не на поверхности потребительской тары, а на транспортной (как правило - гофрокартонные ящики) таре).

- Применение при приеме товаров дисплеев, связанных с внутренне магазинной АСУ: на их экран можно выводить данные о заказанных магазином товары и о тех, которые фактически доставлены, что позволяет немедленно обнаружить все излишки и недостачи.

- Доставленные товары должны быть сгруппированы в том порядке, в котором они перечислены в грузо-сопроводительных документах. Это упрощает и ускоряет проверку при приеме.

- Прием товаров в магазинах значительно упрощается также при поставке из централизованных распределительных складов торговой системы за счет сокращения количества рейсов автомобилей, их более полной загрузки, соблюдения графиков завоза и унификации грузо-сопроводительной документации.

Хранение товаров в магазине необходимо организовать так, чтобы при этом обеспечивалась четкость и скорость выполнения всех последующих операций технологического процесса, эффективность использования площади помещений (зон) для хранения товаров и емкости торгово-технологического оборудования, выделенного для этой цели, и создавались оптимальные условия труда для торгового персонала. Ответственность за сохранность количества и качества товаров в процессе хранения их в магазинах возлагается на материально ответственных лиц.

Основными факторами, которые влияют на эффективность организации операций хранения, является состояние МТБ розничной торговли, уровень организации торгово-технологического процесса в магазине, состав и квалификация торгового персонала, уровень его знаний об особенностях и условиях хранения отдельных товаров и тому подобное.

При организации хранения товаров в магазине необходимо учитывать его особенности, а именно: 1) в магазинах сохраняется широкий ассортимент товаров многих товарных групп, нуждающихся в различных (иногда специфических) условий хранения;

2) общий объем партий товаров, хранящихся в магазине, является относительно небольшим, а сами товары хранятся, как правило, в распакованном виде;

3) в магазине могут одновременно храниться товары одного наименования, но с разными ценами;

4) запасы товаров в магазинах характеризуются сравнительно быстрой оборачиваемостью, и обновляемость;

5) часть товаров хранится непосредственно в торговом зале. В предприятиях розничной торговли товары хранятся в форме резервного запаса, расположенного в специально приспособленных для этой цели помещениях, и в форме рабочего запаса, который хранится непосредственно в торговом зале магазина.

Организация хранения товаров в магазине обеспечивается путем выполнения комплекса мероприятий организационного, технического и санитарно-гигиенического характера. Организационные меры включают определение материально-ответственных лиц и мероприятий по охране товарно-материальных ценностей, составление графиков завоза товаров с учетом ритма их продажи, определения оптимальных размеров завоза товаров, разработку карт размещения товаров в магазине, обеспечение противопожарных мероприятий. Технические мероприятия по хранению товаров предусматривают выбор и установка в соответствующих помещениях необходимого оборудования, приобретение специального инвентаря и инструментов, определение режима и условий хранения товаров, осуществление контроля за ними, проведение работ по расширению применения тары-оборудования. Санитарно-гигиенические мероприятия охватывают организацию санитарного надзора, профилактических и предупредительных мероприятий по недопущению потерь и порчи товаров, поддержания температуры и влажности воздуха, обеспечения установленной кратности воздухообмена и др. В технологическом процессе хранения товаров в магазине выделяют 4 основные, операции:

 I) размешивания товаров на хранение;

2) заключение их в местах хранения;

3) создание оптимального режима хранения;

4) наблюдение и текущий уход за товарами.

Операция размещения товаров на хранение осуществляется в процессе внутри- магазинного перемещения товаров способом доставки товаров в места хранения их в магазине. Для выполнения этой операции используются такие технические средства, как ручные тележки, грузовые лифты, конвейеры, роликовые дорожки, монорельсовые механизмы и др.

Хранение товаров в магазинах проводится, как правило, одновременно в нескольких помещениях, в которых на ограниченных площадях нужно создавать разные условия и режимы хранения с учетом группировки товаров по признаку однородности режима хранения, их физико-химических и биологических свойств. В связи с этим хранения товаров необходимо организовывать в отдельных помещениях - охлаждаемых, утепленных, отапливаемых, для хранения пожароопасных товаров и тому подобное. Во время хранения необходимо строго соблюдать требования товарного соседства.

Во время выполнения операций укладки товаров на хранение необходимо рационально использовать площадь помещений, создавать лучшие условия для хранения товаров и удобства для работы с ними. С этой целью для каждой группы товаров отводят постоянное место хранения, внутри товарной группы товары размещают по подгруппам, видам и другим признакам. При этом расстояние от товаров, размещенных на хранение, к отопительных приборов должно быть не менее 1 метра, к источникам освещения - не менее 50 см, до пола - 20 см, между стеллажами и подтоварника - 70 см.

Размещая товары, учитывающие продолжительность хранения, последовательность и очередность их реализации и отпуска. Товары, запас которых пополняется и реализуется относительно долго, размещают на дальних участках помещения, завезенные ранее - реализуются в первую очередь. Товары краткосрочного хранения тоже располагают поближе к выходам.

Все товары должны группироваться по признаку однородности режима хранения, создаваемого с учетом их физико-химических и биологических свойств. При хранении необходимо строго соблюдать требования товарного соседства, которое исключает передачи запахов, влаги, пыли от одного товара к другому. Так, нельзя хранить товары с резкими специфическими запахами (мыло без герметичной упаковки, парфюмерия, табачные изделия, рыба, сельдь, лаки, краски) вместе с товарами, которые способны поглощать запахи (кондитерские изделия, мука, сахар, ткани, одежда, трикотаж ) запрещается хранить рядом товары, которые способны вступать в химическое взаимодействие (химикаты - с металлическими изделиями, фотобумаги), гигроскопичны товары - с теми, что выделяют влагу (сухие краски - олифа; муку, сахар - фрукты, овощи). Вместе с тем удобным для отбора товаров является совместное размещение на хранение однородных товаров или товаров, близких между собой по режимам хранения (ткани - одежда - головные уборы - болезни; картофель - овощи - плоды, сахар - кондитерские изделия; мука - макаронные изделия - крупы и т.п.).

Товары хранятся в таре или без нее (в распакованном виде). Основными способами заключения товаров на хранение является стеллажный и штабельный, выбор которых зависит от свойств товаров, вида тары и тому подобное.

На стеллажах хранят распакованные товары, товары в мелкой потребительской таре (картонных коробках, пачках, стеклянных банках), а также товары особой формы. При этом товары на полках стеллажей укладывают рядами или стопками маркировкой наружу. Для облегчения подсчета такие товары целесообразно заключать десятками или сотнями, то есть - в закругленных количествах.

Штабельный способ применяют для тяжелых, крупногабаритных товаров, товаров в ящиках, мешках, кипах, пачках. Товары укладываются на подтоварники или поддоны с применением прямой, обратной или перекрестной формы заключения. Так, прямое заключение применяется при укладке в штабель товаров, упакованных в ящики одного размера, которые ставятся друг на друга маркировкой наружу; в этом случае расположения (пространственная ориентация) каждого ящика верхнего ряда совпадает с расположением ящика в предыдущем нижнем ряду. В случае формирования штабеля из ящиков удлиненной формы ящики верхнего ряда устанавливаются поперек относительно ящиков предыдущего нижнего ряда, что характерно для перекрестной формы заключения и обеспечивает большую устойчивость штабеля. Перекрестная форма заключения товаров в штабеля применяется при штабелировании товаров, затаренные в мешки. В этом случае в каждый ряд укладывается 3 или более мешков, но в каждый следующий ряд мешки укладываются в обратном порядке относительно предыдущего ряда.

Высота укладки штабеля зависит от высоты помещения, установленного предельной нагрузки на 1 м пола, вида товара, прочности тары и упаковки. При отсутствии в магазине механизмов для подъема грузов требованиями техники безопасности запрещается заключать штабеля высотой более 2 метров при массе груза более 50 кг. Товары в стеллажах и штабелях рекомендуется укладывать в шахматном порядке с целью создания колодцев для вентилирования воздуха.

Кроме того, некоторые товары выкладываются рядами, в подвешенном виде, навалом или насыпью. Так, укладка рядами применяется по громоздких товаров, которые невозможно укладывать в штабеля (отдельные виды мебели, мотоциклы, пианино и др.); в подвешенном виде - на вешалках - хранятся одежда и трикотажные изделия.

Товары, поступающие в магазин от поставщиков в таре-оборудовании и должны храниться относительно короткое время, размещаются на хранение непосредственно в этой таре-оборудовании. Товары, поступающие в магазин в пакетированном виде, хранятся на поддонах и подтоварниках. При хранении товары укладывают на подтоварники, поддоны, стеллажи, в шкафы, подвешивают на вешалки ("плечики") и кронштейны. Громоздкие (крупногабаритные) и тяжелые товары следует располагать на нижних полках торгово-технологического оборудования, более легкие - на верхних. Не допускается хранение товаров на полу.

Для быстрого нахождения товаров, быстрого и удобного отбора с полок стеллажей для подачи в торговый зал эти полки или же изделия рекомендуется оснащать паспортом с указанием наименования товара, артикула, количества, даты поступления и даты выдачи.

Основными условиями, которые обеспечиваются в процессе операций по созданию оптимального режима хранения, есть определенная температура и относительная влажность воздуха, соответствующее освещение и вентиляция.

Низкая температура в сочетании с повышенной относительной влажностью воздуха приводят к появлению плесени, потери качества сахара, муки, ржавления изделий из кожи; одновременно повышенная температура ведет к высыханию товаров (лаки, краски, парфюмерия, овощи, плоды и др.), потери эластичности изделий из меха, кожи и т.

При хранении товаров в случае попадания на них прямых солнечных лучей происходит прогиркання жиров, позеленении картофеля (в результате увеличения содержания в ней соланина), выгорание и потеря прочности тканей, обуви, изделий из пластмассы и картона и др.

Во время хранения большинства непродовольственных товаров и многих продовольственных товаров (за исключением товаров с ограниченными сроками хранения), как правило, поддерживают температуру воздуха от +12 до + 18 ° С и относительную влажность воздуха в пределах 60-70%. В связи с существованием более резких колебаний температуры и относительной влажности воздуха у дверей, окон и пола, товары, которые способны реагировать на такие колебания, рекомендуется укладывать на хранение в верхней части стеллажей, на удалении от дверей и окон, то есть в местах с более стабильной температурой и влажностью воздуха.

Для ограничения доступа света в помещениях для хранения товаров в магазинах окна закрашивают белой краской или завешивают плотной тканью, а овощи, фрукты, жиры и сливочное масло хранят в затемненных помещениях.

Контроль относительной влажности воздуха и температуры осуществляется с помощью специальных приборов (психрометров, термометров). Наиболее распространенными методами регулирования условий хранения является проветривание помещений, накопления естественного холода, затемнювання помещений и др. Так, если в помещении для хранения товаров слишком сухо, то рекомендуется провести влажную уборку и осуществить проветривание помещения в сырую погоду; если же температура в помещении слишком высокая, то его нужно проветрить в сухую погоду. Летом с целью охлаждения помещения и накопления в нем природного холода вентиляционные устройства открывают в ночное время, а днем такую вентиляцию пытаются ограничивать.

В процессе хранения по товарам нужен уход, который заключается в периодическом осмотре, перекладуванни, очистке от пыли. Периодически в магазинах нужно проводить т. Н. санитарные дни, во время которых осуществляется генеральная уборка всех помещений. Комплекс санитарно-гигиенических мероприятий следует дополнять проведением-дератизации и дезинфекции.

Особое внимание в процессе ухода за товарами нужно обращать на необходимость соблюдения предельных и гарантийных сроков их хранения, учитывая при этом также очередность поступления одноименных товаров в магазин. Товары, поступившие в магазин раньше, а также те, у которых заканчивается срок реализации, должны отбираться из мест хранения и подаваться в торговый зал первой очереди.

Предельный срок хранения - это время, в течение которого товары должны быть реализованы Предельные сроки хранения устанавливаются для продовольственных товаров с момента их изготовления с учетом способов обработки (замораживание, охлаждение, копчение и др.) И особенностей фасовки и упаковки (туши, полутуши, упакованные в ящики или бочки, с использованием фольги, пергамента и т.д.). Они зависят от температуры хранения и (для отдельных товаров) относительной влажности воздуха. Товары с истекшим предельным сроком хранения реализовывать запрещается.

Гарантийный срок хранения - это время, в течение которого предприятие-производитель несет ответственность за качество произведенных товаров при условии соблюдения установленных правил хранения. Гарантийный срок хранения также определяется со дня изготовления товара.

Предельные и гарантийные сроки хранения товаров в магазине устанавливаются соответствующими стандартами или техническими условиями на товары.

Особенно тщательно нужно организовывать хранение в магазинах остатков сезонных товаров, которые не удалось реализовать в течение соответствующего сезона, и аналогичных товаров, ввезенных досрочно с целью подготовки к торговле в следующем сезоне. Поскольку перерыв между сезонами (весна-лето, осень-зима) достаточно длительной, то для хранения таких товаров должны быть обеспечены более жесткие с точки зрения соответствия стандартам условия.

В процессе хранения товаров в магазинах возникают товарные потери, среди которых выделяют естественные потери и актованные потери. Естественная убыль товаров возникают вследствие физико-химических свойств товаров и объективно обусловленными, тогда как актованные потери в подавляющем большинстве связаны с субъективными факторами - неправильное хранение товаров, неосторожное или без хозяйственное обращение с ними, в результате чего возникает бой , лом, порча товаров. Размеры естественной убыли товаров в магазинах могут быть уменьшены путем создания оптимального режима хранения товаров, размеры актованных потерь - за счет правильной организации хранения товаров, налаживание системы материальной ответственности, четкого учета и контроля за поступлением, реализацией и остатками товаров в магазине, недопущения краж товаров персоналом магазинов и поставщиков и оснащение зданий магазинов системами охраны и сигнализации.

Ответьте на контрольные вопросы:

1.Требования стандартов и технических условий к хранению товаров

2.Условия и правила размещения товаров на хранение

3.Хранение товаров: стеллажное, штабельное, навалом, в подвешенном виде.

4.Правила, сроки и условия хранения продовольственных товаров, согласно стандартов и технических условий

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Основы экономики и управления: учебник для среднего профессионального образования. | Басова Т.Ф., Иванов В.И., Кожевников Н.И. и др. |
| Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования. | Е.Л. Драчёва, Л.И. Юликов |
| Управление структурным подразделением организации в сфере торговли и коммерции: учебник для среднего профессионального образования. | Н.П. Мусалов, Е.Н. Щербакова |
| Основы экономики и управления: учебник для среднего профессионального образования. | Басова Т.Ф., Иванов В.И., Кожевников Н.И. и др. |
| Экономика организации: учебник | Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. |