

Šolski center Slovenj Gradec

Srednja šola Slovenj Gradec in Muta

Koroška ulica 11, 2380 SLOVENJ GRADEC

**IZDELEK OZ. STORITEV Z ZAGOVOROM**

**PRODAJA KRUHA**

***Program:TRGOVEC***

***Poklic:PRODAJALEC/PRODAJALKA***

Mentor(ica):

Avtor(ica):

Slovenj Gradec, 2018

**1 NAVODILA ZA OBLIKOVANJE PISNIH NALOG**

**1.1 OBLIKOVANJE PISNIH NALOG**

Osnova za izdelavo zaključnega dela je mednarodni standard ISO 7144

**1.2 VELIKOST, PAPIR IN TISK**

Velikost lista je A4 format (ISO R 169), bel papir in črne črke. Priporočljiva velikost črk je 12. Priporočeni tipi pisav so Times New Roman, Calibri, Tahoma in Verdana.

**1.3 ROBOVI**

Zgornji 25 mm (nad živo pagino), zunanji (desni) 25 mm, spodnji 25 mm, notranji (levi) 30 mm.

**1.4 RAZDALJA MED VRSTICAMI**

Tipkamo z razmikom ena in pol.

**1.5 ŠTEVILČENJE STRANI**

Številčenje strani mora biti zaporedno z arabskimi številkami na dnu strani (noga), in sicer na sredini. Naslovna stran se šteje, vendar se ne označuje.

**1.6 SPROTNI NASLOV – NA VRHU STRANI (GLAVA)**

Na vsaki strani od naslovne strani naprej je na vrhu sprotni naslov (pagina viva). Lahko je krajši od naslova. Vsebuje priimek, ime, naslov, tip dokumenta, kraj, ustanovo, leto. Pod pagino vivo je črta, ki pagino vivo loči od teksta.

Primer:

Tepina, Jure. Prodaja kruha: izdelek oz. storitev, Slovenj Gradec, ŠCSG, SŠSGM, 2013

**1.7 ŠTEVILČENJE POGLAVIJ**

Naloga je razdeljena na poglavja in podpoglavja; označujemo jih dekadno z arabskimi številkami, ločeni s piko.

**1.8 LITERATURA IN VIRI**

Vso literaturo in vire obvezno navedemo abecedno na koncu izdelka oz. storitve.

Primer:

1. GODEC, Mateja. 2008. Pospeševanje prodaje prehrambenih izdelkov. Ljubljana: DZS

**KAZALO**

**1 UVOD**

Kratek opis izdelka oz. storitve in zagovora.

**2 OSREDNJI DEL**

**2.1 Klasifikacija in opis kruha**

Razvrsti izbrano blago po različnih kriterijih (izvor, sestava …).

Opiše izbrano blago (surovine oz. materiale, postopke izdelave, kakovost …)

**2.2 Prevzem kruha**

Primeri dokumentacije pri prevzemu kruha (opiši in priloži).

**2.3 Priprava kruha za prodajo**

Primer izračuna kalkulacije cene kruha (izhaja iz MPC).

**2.4 Načrt prodaje kruha**

Opiše postopek prodaje kruha.

**2.5 Pospeševanje prodaje kruha**

Primeri pospeševanja prodaje kruha.

**2.6 Pozicioniranje kruha** **v prodajalni**

Opiše načine pozicioniranja blaga v trgovini (priloži sheme ali slike).

Shema razporeditve kruha v prodajalni.

**2.7 Proizvajalci in dobavitelji kruha**

Poišče proizvajalce oz. dobavitelje kruha.

**2.8 Skladiščenje kruha**

Opiše pogoje skladiščenja in vrsto skladišča za izbrano blago.

Primeri dokumentacije pri uskladiščenju kruha (opiši in priloži).

**2.9 Embalaža in varovanje okolja**

Opiše vrste embalaže in načine pakiranja, označbe na embalaži, ravnanje z odpadno embalažo oz. blagom in varovanje zdravja (upoštevanje načel osebne higiene in higiene prostora) za izbrano blago. Opišite načine reševanja odpadne embalaže. Kako izdelki obremenjujejo okolje?

**3 ZAKLJUČEK**

**4 LITERATURA IN VIRI**

**5 PRILOGE (listine)**