**Дата: 15.04.20**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №7**

**Тема:** Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров

**Цель работы:** провести оценку качества представленных образцов печенья по совокупности показателей, установленных требованиями государственного стандарта на данный вид продукции.

**Изучение маркировки**

Маркировку изучают на упаковке и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003. На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить табл.1.

Таблица 1**Анализ маркировки исследуемых образцов печенья**

|  |  |
| --- | --- |
| **Требования ГОСТ Р 51074-2003 «продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»** | **Исследуемый**  **образец** |
| Наименование продукта |  |
| Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, |  |
| адрес (а) производств (а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)] |  |
| Масса нетто |  |
| Товарный знак изготовителя (при наличии) |  |
| Состав продукта |  |
| Пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава |  |
| Пищевая ценность |  |
| Условия хранения |  |
| Срок годности или срок хранения |  |
| Дата изготовления и дата упаковывания |  |
| Обозначение документа и может быть идентифицирован продукт |  |
| Информация о подтверждении соответствия |  |

**Оформление результатов работы**

1. Оформить в рабочей тетради результаты исследований в виде таблицы 1.

2. На основании сопоставления полученных (фактических) данных с требованиями нормативных документов (нормативных значений) на конкретный вид продукта сформулировать и зафиксировать в рабочей тетради выводы о качестве представленных образцов печенья.

**Дата: 15.04.20**

**Тема:** Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Виды снабжения.

Ссылка на ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=333406> с. 33

Табл.1 Виды и характеристика поставщиков

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Виды/характеристика |
| 1 | Поставщики изготовители |  |
| 2 | Поставщики посредники |  |
| 3 | Оптовые базы |  |
| 4 | Выходные базы |  |
| 5 | Торгово-закупочные базы |  |
| 6 | Торговые базы |  |

Кто можетвыступать в качестве посередника между изготовителем и потребителяем, в чем их особенность и главная функция?

Перечислить основне требования, предъявляемые к организации снабжения:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата: 15.04.20**

**Тема:** Способы доставки продовольственных товаров и продуктов

Ссылка на ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/read?id=333406> с36

Ответить на следующие вопросы

1. Дайте характеристику транзитной форме поставок сырья
2. Дайте характеристику транзитной форме поставок сырья
3. Дайте характеристику централизованому способу доставки сырья
4. Дайте характеристику децентрализованому способу доставки сырья
5. Что должны обеспечивать транспортне оганизации при передвижении товаров?
6. Характеристика этапов приемки товаров

* предварительный
* окончательная приемка

7. Обязательные товарно-сопроводительные документы :