Дата: 22.04.20

**Практическая работа № 11**

**Тема:** Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.

**Цель:** Закрепить знания по условиям хранения и рационального размещения товаров и продуктов

**Интернет ресурсы:**

* ЭБС Знаниум - учебник Микробиология, физиология питания, санитария <https://new.znanium.com/read?id=42886> с191
* Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания <https://tourlib.net/books_tourism/radchenko_pril7.htm>
* СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов <http://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c42/sanpin-2.3.2.1324_03.pdf>

**Последовательность выполнения работы:**

1.Ознакомиться с теоретическими сведеньями

2.Используя учебную и нормативную литературу изучить условия и сроки хранения основных продуктов, заполнить таблицу 1

Таблица 1 Условия храненения продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Сроки хранения** | **Температура хранения** | **Относительная влажность воздуха** | **Используемая тара, упаковка** |
| Мука, крупы,сахар, соль |  |  |  |  |
| Картофель, овощи |  |  |  |  |
| Зелень, фрукты |  |  |  |  |
| Крупнокусковые п/ф из мяса |  |  |  |  |
| Порционные п\ф из мяса |  |  |  |  |
| Мелкокусковые п\ф из мяса |  |  |  |  |
| Рубленные п\ф из мяса |  |  |  |  |
| Панированные полуфабрикаты |  |  |  |  |
| Рыба охлажденная |  |  |  |  |
| Молочно-кислая продукция |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Масло растительное |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |
| Гастрономия |  |  |  |  |
| Бакалейные товары |  |  |  |  |
| консервы |  |  |  |  |
| Хлеб |  |  |  |  |

Сделать вывод о проделанной работе

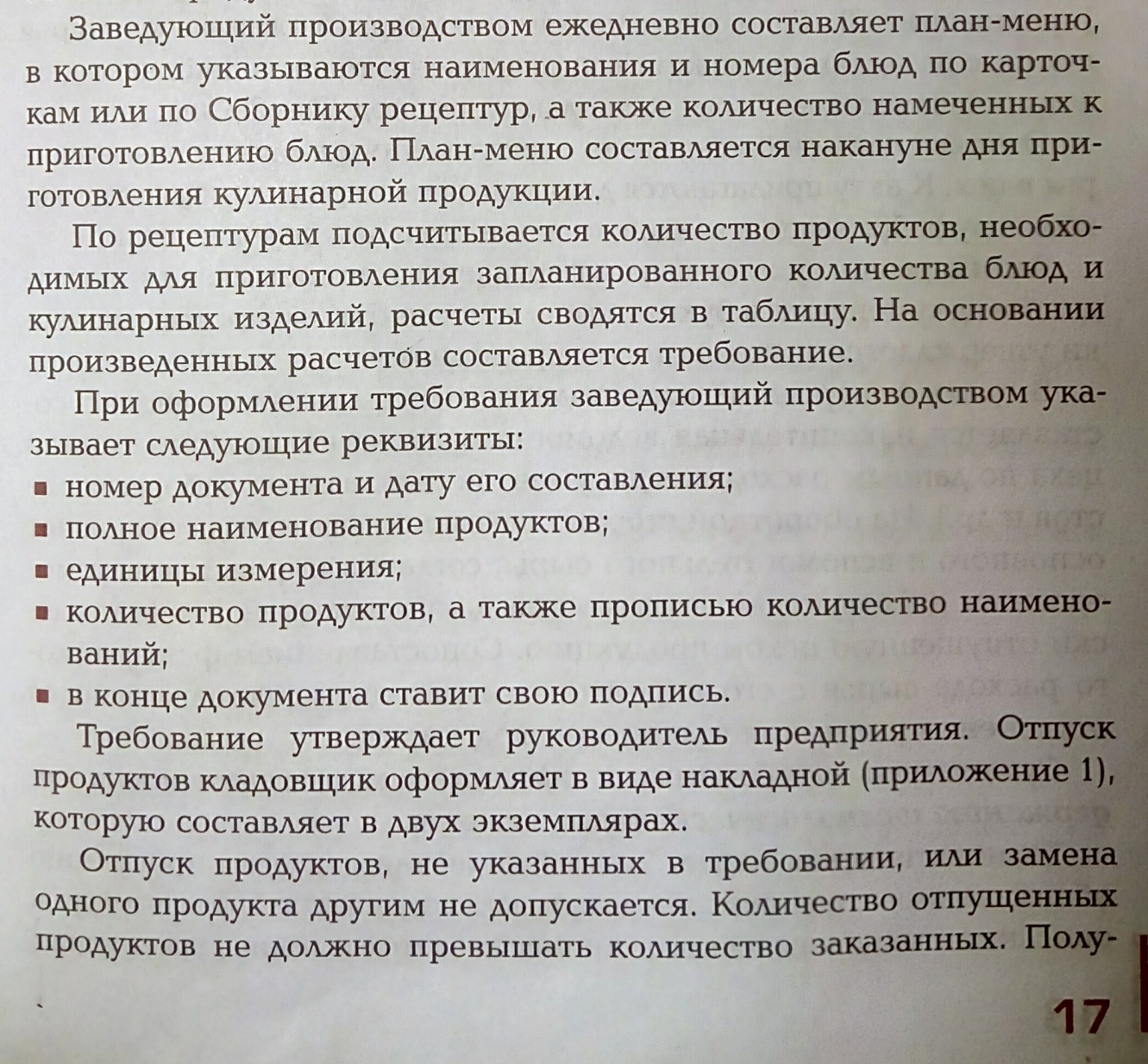
Дата: 22.04.20

**Тема:** Правила оформления заказа на продукты со склада

**Интернет ресурсы:**

<https://alexsolor.ru/sekret-uspeha-predpriyatiya/rentabelnaya-kuhnya-eto-ne-mif/pravilo-1-zakazyvaj-po-vsem-pravilam>

Из учебника И.П. Самородова

****

**Задание:** Изучив теоретические сведения составить последовательность оформления заявки на сырье.

**Памятка!!!**

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п ,талица№, название табл. !*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево), страницы располагаются по порядку!!!*