

Учебная дисциплина: Розничная торговля продовольственных товаров.

Специальность: Коммерция (по отраслям).

Курс 3 Группа 31к

Преподаватель: Ермолаева О.И.

e-mail: yermolayeva.olenka.83@mail.ru

Дата 01.11.2021г.

Тема: Продажа сахара и меда.

План занятия:

1.Подготовка к продаже сахара.

2.Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые для продажи меда.

Сахар до начала торговли размещается в торговом зале рационально и удобно, с соблюдением правил товарного соседства, санитарных правил и норм складирования, в достаточном количестве. Пакеты с расфасованным товаром устанавливаются на прилавках, полках и горках по видам и отвесам. В витринах прилавков выставляются образцы имеющихся в продаже сахара всех видов. Сахар должен быть снабжен ценниками с указанием наименования и цены товара. На упаковке или вкладных ярлыках товара, фасуемых в магазине, указывается наименование товара, масса нетто, стоимость (с упаковкой), дата фасовки, номер или фамилия фасовщика или продавца.

Продажа сахара. Сахар отпускается как в предварительно расфасованном виде, так и путем взвешивания в присутствии покупателей; отпуск его производится только в чистую тару (пакеты, бумагу). Сахар насыпают в пакеты совками, предназначенными исключительно для него. Продажа отходов сахара категорически запрещается. Отходы должны сдаваться по указанию вышестоящей торговой организации для промпереработки.

При продаже сахара-рафинада допускается содержание крошки (осколков сахара-рафинада весом менее 5 г каждый и пудры), не более: прессованного колотого - 2,5%, прессованного со свойствами литого 1,5%, прессованного быстрорастворимого - 1,5%, колотого литого 1,0%. Запрещается продажа сахара, не отвечающих требованиям стандартов и технических условий, а также с истекшим сроком реализации.

1.Мед подлежит обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии с требованиями настоящих Правил. Ветеринарно-санитарную экспертизу меда проводят специалисты лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, прошедшие соответствующую подготовку. Настоящие Правила являются обязательными для всех физических и юридических лиц, занятых реализацией меда на рынках, которые несут ответственность за представление его в лабораторию на исследование. 2. **Ветеринарно-санитарные требования.** Мед принимают на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарно-санитарного паспорта пасеки. При продаже меда за пределами района - ветеринарного свидетельства. Владельцы меда обязаны доставлять для продажи мед в чистой таре из материалов, допущенных Госкомсанэпиднадзором России (нержавеющая сталь, алюминиевые сплавы, стекло, эмалированная посуда и дерево, кроме дуба и хвойных пород деревьев). Мед, доставленный в загрязненной или не соответствующей указанным выше требованиям таре, экспертизе не подлежит. Сотовый мед принимают на экспертизу запечатанным не менее, чем на две трети площади сот.

Соты должны быть однородного белого или желтого цвета. Поступившие на ветеринарно-санитарную экспертизу пробы меда и результаты их исследования регистрируют в журнале установленной формы. На таре с медом, прошедшим ветсанэкспертизу, должны быть наклеены этикетки: зеленого цвета для натурального и желтого для падевого. Мед, нереализованный в течение дня и несданный для хранения, подлежит повторной экспертизе. Запрещается продажа меда, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу и не имеющего разрешения на продажу. Основанием отказа выдачи разрешения к продаже служит следующее: несоответствие тары санитарным требованиям; несоответствие органолептических показателей; превышение содержания массовой доли воды; массовая доля редуцирующего сахара; признаки брожения; механические примеси; фальсификация всех видов; присутствие антибиотиков; радиоактивность (выше временного допустимого уровня); сотовый мед, расфасованный в малообъемную тару или в виде палочек, упакованный в целлофан. Забракованный (фальсифицированный) мед.

При выполнении следующего задания необходимо вспомнить товароведную характеристику сахара и меда (поднимите конспекты за 2 курс по товароведению).

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

1. Каким углеводом является обычный сахар по природе?

- а) глюкоза;
- б) мальтоза;
- в) сахароза;
- г) фруктоза.

2. Какое сырье не используется для получения сахара?

- а) сладкий картофель (батат);
- б) сахарная свекла;
- в) сахарный тростник;
- г) сок сахарной пальмы.

3. Каково содержание сахарозы в белом сахаре категории экстра?

- а) 100 %;
- б) не менее 99,9 %;
- в) не менее 99 %.
- г) не менее 99,5 %;

Вставьте пропущенные слова и цифры.

1. Для получения сахара из сахарной свеклы получают сок, насыщенный

2. Сахар белый в зависимости от особенностей получения вырабатывают трех видов:
3. Кусковой сахар может вырабатываться путем ... кристаллического сахара или путем ... отлитого в формы.
4. В зависимости от качества сахар белый подразделяют на две категории:
5. Цвет коричневого сахара импортного производства обусловлен тем, что при его производстве кристаллы сахара не

Выберите правильный ответ из нескольких предложенных вариантов.

1. Каких сахаров больше всего содержится в меде?
 - а) глюкоза и фруктоза;
 - б) глюкоза и сахароза;
 - в) фруктоза и сахароза;
 - г) глюкоза и мальтоза.
2. Какой мед называют смешанным?
 - а) смесь меда, полученного из нектара нескольких цветковых растений;
 - б) смесь цветочного и падевого меда;
 - в) смесь меда, полученного с разных пасек;
 - г) смесь меда, произведенного разными семьями пчел, живущими на одной пасеке.
3. Как изменяется консистенция засахарившегося меда при его нагревании?
 - а) мед становится более жидким;
 - б) мед становится более густым;
 - в) при незначительном нагреве густеет, при сильном нагреве становится более жидким;
 - г) консистенция меда не меняется при нагревании.
4. Какой органолептический показатель не нормируется ГОСТом на мед?
 - а) наличие признаков брожения;
 - б) вкус;

в) наличие примесей;

г) цвет.

Вставьте пропущенные слова и цифры.

1. Мед бывает натуральным и

2. Цветочный мед произведен пчелами из

3. Температура хранения меда не должна превышать

4. На какие виды подразделяют мед по ботаническому происхождению?

5. Из чего пчелы производят падевый мед?

6. Какие посторонние примеси могут наиболее часто встречаться в меде?

7. Что добавляют в сахарный сироп для получения искусственного меда?

**Готовое задание скидывать на эл. почту преподавателя (см. выше).И
приготовиться к устному опросу по данному материалу.**