Задания по ПМ02 Производственная практика

Вопросы по теме: Организация продажи зерномучных товаров.

Задание 1.Заполните таблицу.

Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1-2 видам сушек и стандартам на бараночные изделия.

Определите форму изделия;

Внимательно изучить поверхность сушек (должна быть гладкая,глянцевая, без вздутий и крупных трещин);

Определите цвет;

Разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропечённость , разрыхлённость )

Продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите внимание на хрупкость сушек)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Соответствие стандарту | Характеристики образца |
| Внешний вид изделия:  Поверхность  Форма  Цвет |  |  |
| Качество:  Вкус  Запах  хрупкость |  |  |

Задание 2. Ответьте на вопросы.

1.Перечислите основное сырье для производства хлеба

2.Каковы показатели качества хлеба?

3.Каковы сроки реализации булочных? хлеба ржаного и пшеничного?

4.Почему булочные изделия имеют маленький срок реализации?

5.С какого времени отсчитывают срок реализации для хлеба и хлебобулочных изделий?

6.Как покупатель должен узнать о сроках реализации?

7.Существуют ли определенные правила продажи хлеба?

8.Каковы правила продажи хлеба и хлебобулочных?

9.Разрешается ли продажа горячего хлеба?

10.К концу рабочего дня в магазине закончился хлеб. Ваша оценка этой ситуации