

**Областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Многопрофильный лицей»**

**Презентация
по теме: «Продажа безалкогольных
напитков»**

**Автор работы: Быченко Дарья
Алексеевна обучающаяся второго
курса ОГПОБУ «Многопрофильный
лицей» по профессии СПО 38.01.02.
«Продавец, контролёр-Кассир»**

2019 г

Пояснительная записка

Работа по выполнена в рамках самостоятельной внеаудиторной работы по МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами входящему в ПМ 02. Продажа продовольственных товаров по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир

Автор работы: Быченко Дарья Алексеевна обучающаяся второго курса ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» по профессии СПО 38.01.02. «Продавец, контролёр-Кассир»

Консультанты:

Преподаватель «МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами» Скотникова Ирина Викторовна

Преподаватель дисциплины «Информатики и ИКТ» Наumenко Александр Викторович

Тематический раздел: Вкусовые товары

ТЕМА: ПРОДАЖА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ



Классификация безалкогольных напитков

Безалкогольные напитки по внешнему виду:

- жидкие напитки прозрачные и замутнённые;
- концентраты напитков в потребительской таре.

В зависимости от используемого сырья:

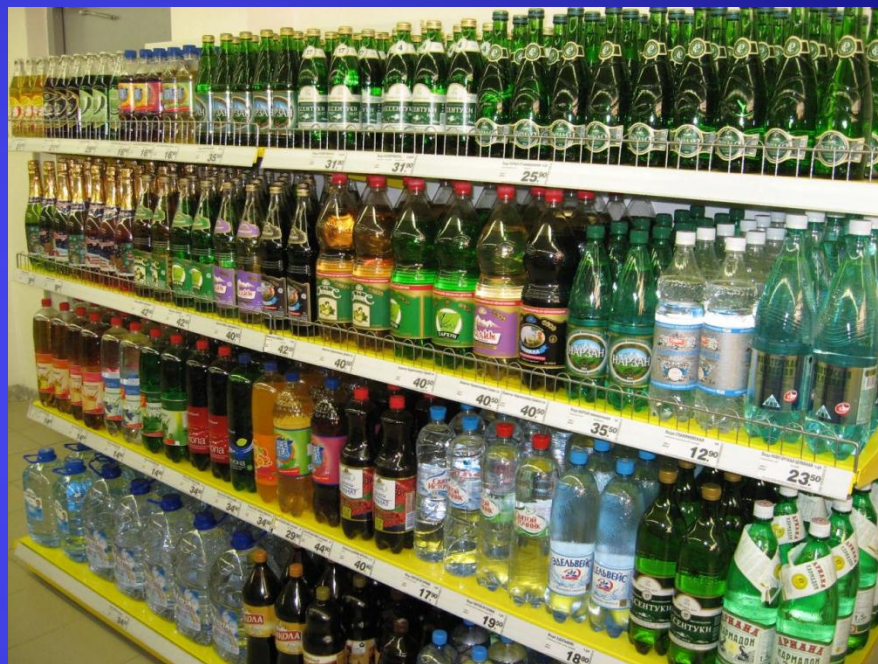
- Напитки, содержащие соки;
- Напитки на пряно-ароматическом растительном сырье;
- Напитки, содержащие ароматические вещества;
- Напитки специального назначения.



ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Безалкогольные напитки – пищевые продукты, не содержащие спирт, должны быть приготовлены в соответствии с ГОСТ 30059-93 по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, установленных в установленном порядке.

Безалкогольные напитки имеют приятный освежающий вкус и утоляют жажду. К ним относят минеральные воды (ГОСТ 13273-88), фруктовые соки, нектары (ГОСТ Р 51398-99), сиропы (ГОСТ 28499-90).



Характеристика ассортимента

Квас — это освежающий напиток, получаемый путём незаконченного молочнокислого брожения.

Сырьём для производства является вода и солодовый концентрат.

Качество кваса определяют:

по внешнему виду упаковки, его вкусу и запаху, цвету, плотности, кислотности.

Розлив осуществляют в: пластиковые бутылки 0.5; 1; 2л.

Хранят при температуре 2-12С.

Срок реализации: по маркировке.



Характеристика ассортимента

Минеральные воды (ГОСТ 13273-88) – это природные воды, их полезность обусловлена основным ионно-солевым и газовым составом, повышенным содержанием биологически активных компонентов и специфических свойств.

Природные минеральные воды получают из минеральных источников.

В зависимости от химического состава: питьевые и лечебно-столовые.

Разливают в стеклянные бутылки коричневого или зелёного стекла, маркируют.

Хранят при температуре 5-12С до 12 месяцев.



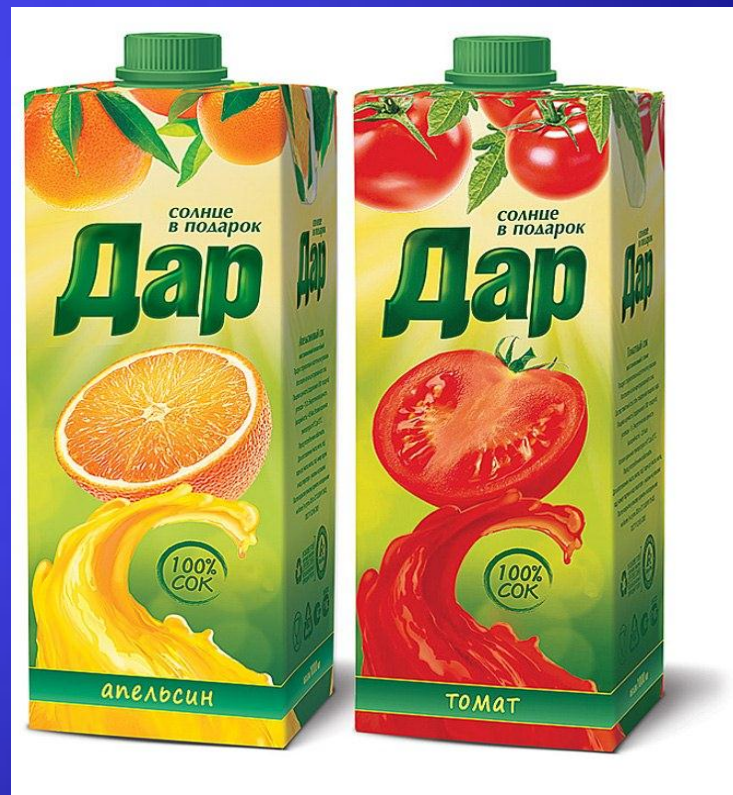
Характеристика ассортимента

Фруктовые и овощные соки

Соки вырабатывают из плодов и ягод путём отжима или диффузии.

В продажу поступают соки:

- Фруктовые концентрированные;
- Фруктовые восстановленные;
- С мякотью;
- Фруктовые прямого отжима.



Характеристика ассортимента

Нектары (ГОСТ Р 51398-99) –
получают путём
смешивания
концентрированного
сока с водой,
сахаром или мёдом.



Характеристика ассортимента

Сироп (ГОСТ 284999-90).

Сырьё для производства:

растительное, плодово-ягодное
ароматическое.

По способу обработки:

- с применением консервантов;
- Без применения консервантов;
- Пастеризованные.

Гарантийный срок хранения:

пастеризованных сиропов 180
суток, с консервантами - 90.



Характеристика ассортимента

Морс – русский
фруктовый напиток.

Состав: плодово-ягодные
соки, вода, сахар.

Пищевая ценность:
углеводы, кислоты,
комплекс витаминов и
минеральных веществ.

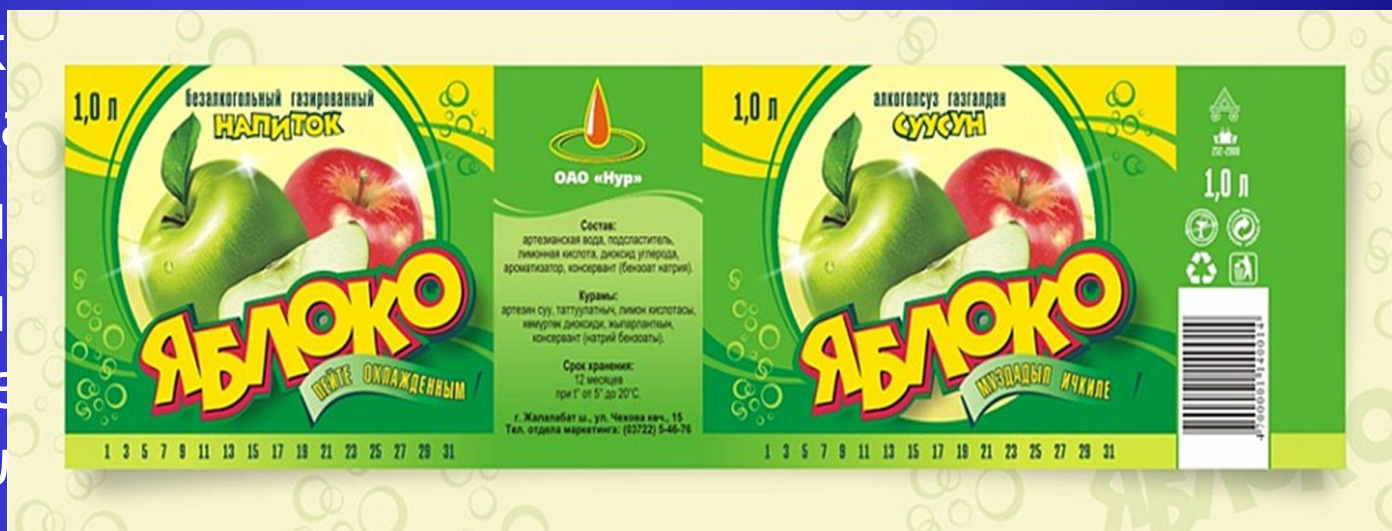


Требования к качеству

- Качество безалкогольных напитков оценивается с помощью принятых методов исследования их физико-химических показателей, то есть кислотность, содержание сухих веществ, содержание диоксида углерода, полнота налива, содержание солей для искусственно минерализованных вод и отсутствие сахара для напитков, предназначенных для диабетиков.
- Качество напитков оценивают по 100 –бальной системе:
 - - прозрачность – 10 баллов
 - - вкус и аромат – 35 баллов
 - - цвет – 5 баллов
 - - внешнее оформление – 10 баллов
- При оценке внешнего вида обращают внимание на состояние этикетки, правильность наклейки, ее чистоту внешней поверхности бутылки. Цвет напитка должен соответствовать цвету исходного плода. Напитки и сиропы должны быть совершенно прозрачны, без какого-либо осадка.

Маркировка на упаковке безалкогольных напитков

- На упаковке алкогольных либо безалкогольных напитков указывается:
- Наименование
- Наименование производителя (изготовителя)
- Дату изготовления
- Срок хранения
- Массу нетто (или объем в литрах)



Маркировка на таре

№ п.п.	Наименование знака	Изображение	Назначение знака
1	Хрупкое. Осторожно		Обозначение хрупкости груза, условия осторожного обращения с грузом. Знак наносят на тару с хрупкими, бьющимися, прецизионными и другими реагирующими на сотрясения грузами
2	Беречь от солнечных лучей		Обозначает, что груз следует защищать от солнечных лучей



Приемка в магазине

- Товары, поступающие на предприятия розничной торговли должны иметь сопроводительные документы (счета-фактуры, товарно-транспортные накладные, накладные и др.), предусмотренные условиями поставки товаров, а также правилами перевозки грузов. Реализуемые через розничную торговую сеть безалкогольные напитки должны сопровождаться, соответствующим документам предприятия – изготовителя. Качество, поступающей продукции проверяются материально ответственными лицами (товароведами, кладовщиками, заведующими или директорами розничной торговой сети).
- Приёмка безалкогольных напитков по количеству и качеству производится в соответствии с Инструкциями о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству, стандартами, техническими условиями. Бутылки с напитками должны иметь этикетки утвержденного образца (кроме бутылок с металлическими кроненпробками, где обозначены название напитка, наименование завода – изготовителя и дата изготовления), содержащие данные: наименование напитка, наименование предприятия – изготовителя (базы), емкость бутылки, номер стандарта, дата розлива, розничная цена.
- Не допускается приёмка безалкогольных напитков с осадком, мутного содержания, с посторонними примесями

Хранение на складе

- Безалкогольные напитки хранятся в сухих проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью воздуха не выше 75% в пределах сроков, установленных соответствующими стандартами и техническими условиями. Напитки в бутылках, бутылках, банках, алюминиевых лакированных тубах хранятся в заводских ящиках и корзинах, уложенных штабелями высотой не более 2 м. Бутылки с минеральной водой в подсобных помещениях хранятся на стеллажах, уложенными в штабеля, или в ящиках. При этом бутылки, укупоренные кроненпробками с корковой прокладкой, хранятся в горизонтальном положении, укупоренные кронепробками с прокладкой из полиэтилена – в вертикальном положении.



Выкладка на торговом оборудовании

- *Выкладка товаров* — это услуга, предназначенная для демонстрации и облегчения поиска и выбор необходимых товаров, а также для создания потребительских предпочтений. Существуют только два вида выкладки: горизонтальная и вертикальная, остальные являются их разновидностью.



Методы продажи

- Метод продажи товара подразумевает прием обслуживания и организацию расчета с покупателем, является заключительным этапом технологического процесса в магазине.
- Розничная торговля безалкогольными напитками производится в специализированных магазинах по продаже этих товаров, плодовоовощных и вино — водочных магазинах, отделах и секциях продовольственных магазинов, в магазинах по торговле повседневного спроса. В мелкорозничной торговой сети - павильонах, киосках, палатках и через автоматы.
- Предприятия, торгующие напитками в розлив, обеспечиваются торговой организацией достаточным количеством дозирующих аппаратов, стеклянных мерных кружек емкостью 0,25 и 0,5 и другой мерной посудой разной емкости.

Методы продажи

Самообслуживание



**Традиционный (через
прилавок
обслуживания)**



СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

- Основные источники:

1. Никифорова Н.С. «Товароведение продовольственных товаров». М.: Академия. 2007 г.
2. Муравина И.В. «Основы товароведения», М.: Академия, 2007 г.
3. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. «Продавец», Ростов-на-Дону: Феникс, 2009 г.
4. Улейский Н.Т. Оборудование торговых предприятий, Ростов-на-Дону:Феникс, 2008 г.
5. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий, М.: Академия, 2009 г.
6. Справочник товароведа продовольственных товаров А.М. Новикова. 2-тома. М.: Академия. 2008 г.

-

- Дополнительные источники:

1. Паеткова Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2010 г.
2. Маркировка и сертификация товаров и услуг. Федько В.П. Феникс. 2006 г. ГОСТы, ТУ
3. Правила торговли. Омега. 2009 г.