

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»**

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

по теме: «Кофе и кофейные напитки»

Назначение: самостоятельная внеаудиторная работа по МДК 02.01.

Розничная торговля продовольственными товарами

Автор: Асташова Наталья Витальевна, 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

2019 г

Торговая группа: вкусовые товары

**КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ
НАПИТКИ**

```
graph TD; A[КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ] --> B[кофе]; A --> C[кофейные напитки];
```

кофе

**кофейные
напитки**

Кофе
вырабатывают из
семян плодов
тропического
вечнозелёного
кофейного дерева.
Сортов Арабика и
Робуста



**Кофейные напитки -
это порошкообразные
смеси,
приготовленные из
хлебных злаков,
цикория, желудей,
семян бобовых,
орехоплодных,
шиповника и других
видов сырья.**



Классификационная и ассортиментная характеристика кофе и кофейных напитков

порошкообразный



гранулированный



сублимированный



Маркировка кофе

- Наименование;
- Местонахождение изготовителя;
- Наименование страны и места происхождения;
- Товарный знак;
- Наименование продукта;
- Состав продукта;
- Сорт;
- Масса нетто;
- Способ приготовления;
- Срок хранения



Маркировка кофейных напитков

- Наименование;
- Местонахождение изготовителя;
- Наименование страны и места происхождения;
- Товарный знак;
- Наименование продукта;
- Состав продукта;
- Сорт;
- Масса нетто;
- Способ приготовления;
- Срок хранения



Марки известных производителей кофе

LAVAZZA

Cafés
LOBODIS

NESCAFÉ

LES CAFÉS
sati

JACOBS

Tchibo

Lipton

BUSHIDO

Greenfield
Finely Selected Speciality Tea

TESS
ENJOY NEW TASTE IMPRESSIONS

AHMAD TEA
LONDON

CURTIS

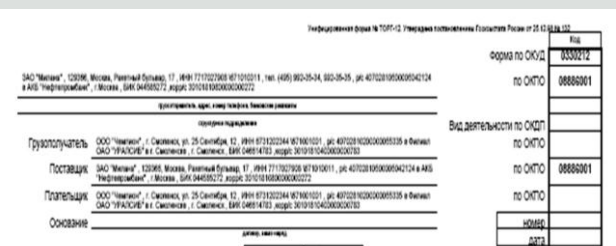
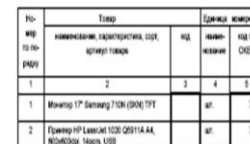
Требования к качеству кофе и кофейных напитков.

- Кофе в зёрнах должен быть равномерно обжаренным, коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью и остатками золотистой оболочки.
- Кофейные напитки должны быть в виде порошка коричневого цвета разных оттенков с включением светоокрашенных частиц.

Правила хранения кофе и кофейных напитков в магазинах розничной торговой сети.

- Хранят кофе в чистых сухих помещениях с относительной влажностью воздуха 75%, учитывая товарное соседство. При неправильном хранении кофе может заплесневеть, почернеть.

Документальное оформление и правила приёмки и передачи кофе и кофейных напитков в торговый зал магазина от поставщика и со склада

Название	Характеристика документа	Картинка
Накладная	На торговых предприятиях Накладные и Счёт-фактуры выступают как приходными, так и расходными документами, они отражают количественное наличие товара и его цену	
Счёт-фактура		
Сертификат качества	Подтверждение качества продукта	

Правила подготовки кофе и кофейных напитков

При поступлении кофе в торговый зал продавец занимается:

1. Фасовкой кофе и кофейных напитков поступающих на развес;
2. Осмотром упаковки на целостность;
3. Выкладкой;
4. Оформлением ценников.



Правила выкладки кофе и кофейных напитков в торговом зале магазина

вид	характеристика	картинка
горизонтальная	Вдоль полок торгового оборудования, в один ряд	
вертикальная	Вдоль полок в несколько рядов	

Методы продажи кофе и кофейных напитков в магазине

Продажа через прилавок обслуживания



Самообслуживание



Спасибо за внимание!

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.