

КУРСОВА РОБОТА

на тему:

**«Особливості реалізації
м'ясних напівфабрикатів»**

ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

- * Напівфабрика́т — продукція, що підлягає подальшій обробці або використовується як складова частина іншого складнішого виду продукції. Розрізняють напівфабрикати власного виробництва й ті, що їх одержують з інших підприємств (куповані).



Вимоги до якості і зберігання м'ясних напівфабрикатів

- * Напівфабрикати повинні мати відповідну форму, товщину, незавітрену
- * поверхню, не липку для натуральних, рівномірно вкрити панірувальними
- * сухарями для панірованих і січених напівфабрикатів



Класифікація та асортимент м'ясних напівфабрикатів

- * 1. Велико шматкові напівфабрикати
- * 2. Порційні напівфабрикати
- * 3. Дрібно шматкові м'якотні напівфабрикати
- * 4. Охолоджені рублені напівфабрикати
- * 5. Напівфабрикати для діте



Умови реалізації м'ясних напівфабрикатів у магазинах роздрібної торгівлі

- * 1.Упакування у відповідну тару.
- * 2.Транспортування у відповідному транспорті.
- * 3.Зберігання у відповідних складах з відповідною температурою.



Допустимі та не допустимі дефекти мясних напівфабрикатів

* Допустимі

Усихання.

Злипання.

Незначна кількість льоду.

Не допустимі

Розвакумована упаковка.

Різкий запах.

Розсипчаста структура.

Застосування обладнання в процесі реалізації м'ясних напівфабрикатів.

- * Розрізняють такі види обладнання.
- * М'ясорубки
- * Пакувальні прилади
- * Камери заморозки
- * Стрічкові пили



Методи викладки м'ясних напівфабрикатів

Фасовані



12.04.2017-25.04.2017

На вагу



Виробники Вінниччини

ГРОШ
ГІПЕРМАРКЕТ





Дякую за увагу