

ТЕМА
ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ
РАБОТЫ:
РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ И
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖИ МЯСНЫХ
ТОВАРОВ
(КОЛБАС И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ)



Цель работы:

- рассмотреть технологию продажи мясных товаров в розничной торговле на предприятиях с различными методами продажи («через прилавок» и магазинах самообслуживания);
- описание товароведческих характеристик мясных товаров, их качества, технологии продажи.

В процессе прохождения учебной и производственной практики в магазинах Гипермаркет «Реал», «Высшая лига», в которых был представлен большой ассортимент мясных товаров, мною были рассмотрены размещение и виды выкладки в торговом зале, методы продажи и приемы хранения, правила отпуска товара покупателям, требования к качеству и маркировке мясной продукции, а также были изучены способы нарезки мясных и колбасных изделий.

Группы мясных товаров

Мясные товары – это продовольственные товары из мяса и мясопродуктов.

Ассортимент мясных товаров чрезвычайно велик и разнообразен и включает как сырые продукты, так и полуфабрикаты и фабрикаты, готовые к употреблению.

Мясные товары можно подразделить на следующие группы:

- мясо,
- колбасные изделия,
- мясные копчености,
- мясные консервы.

ПОНЯТИЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Мною выбрана всего лишь одна группа – это колбасы и колбасные изделия, которые, по моим наблюдениям, относятся к видам мясной продукции, пользующимся особой популярностью у ивановских потребителей.

Данная работа актуальна, так как в настоящее время о колбасных изделиях сообщается много противоречивой информации, и мы должны помогать ориентироваться в выборе нашему покупателю.

Колбасными изделиями являются продукты из мяса, подвергнутого механической и химической обработке с добавлением некоторых других продуктов. Колбасы являются высокоценными продуктами.



История колбасы

Славянское слово колбаса (первоначально кълб-) известно с *XII* века; оно встретилось в новгородской берестяной грамоте № 842, где колбаса фигурирует в списке посланных продуктов. Колбаса известна с незапамятных времён. Упоминания о ней встречаются в источниках Древней Греции, Вавилона и Древнего Китая. В России мастерские по производству колбас появились в *XVII* веке. В это время приезжие немцы уже открывали на Руси свои к

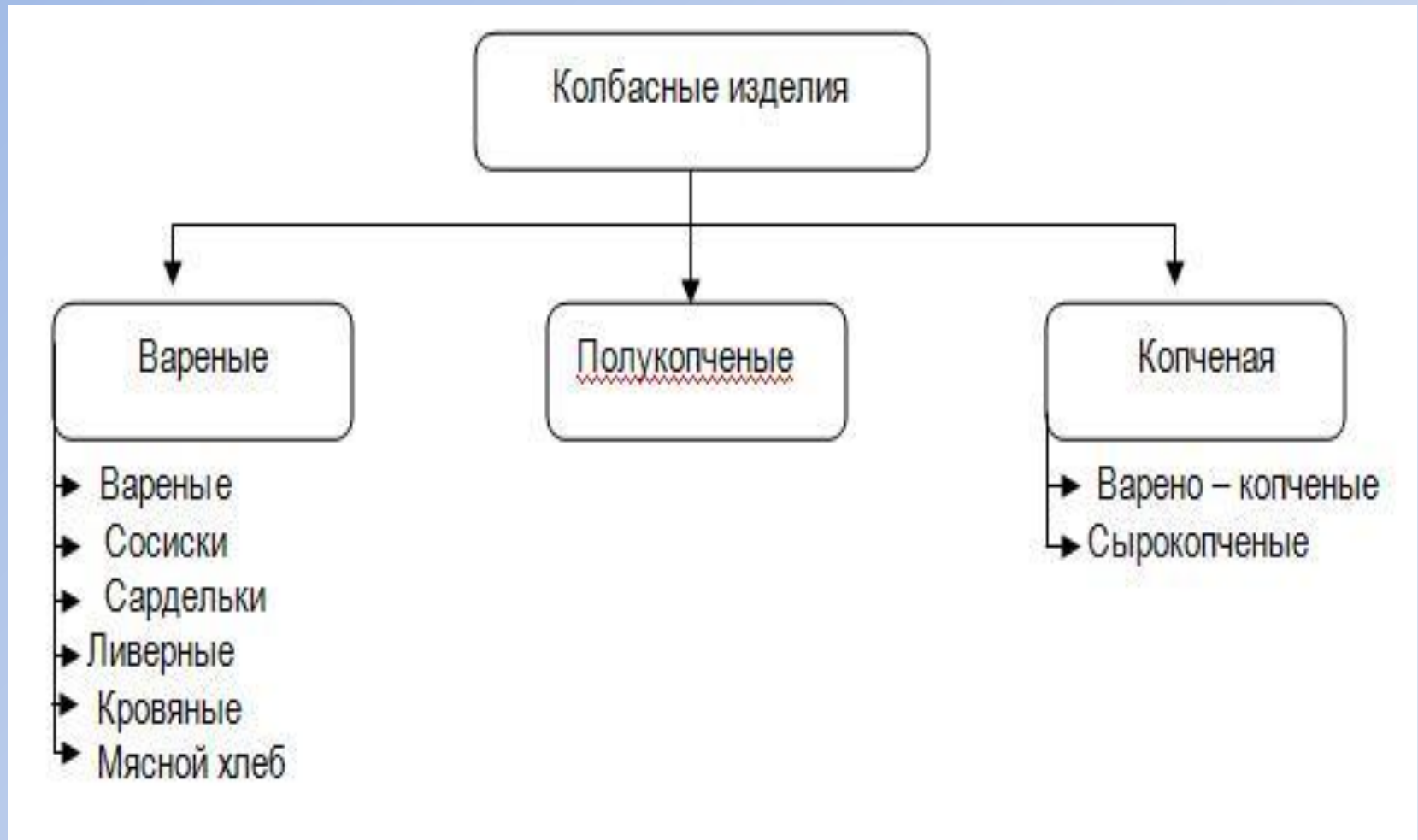


КЛАССИФИКАЦИЯ КОЛБАС И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Колбасные изделия подразделяют:

- **по виду изделий** – на вареные колбасы, сардельки, сосиски, мясные хлебы, колбасы полукопченые, копченые и варено-копченые и сырокопченые, ливерные, фаршированные, студни, зельцы, паштеты и пр.;
- **по составу сырья** – на мясные, кровяные, субпродукты, диетические;
- **по виду оболочки** – на естественные и искусственные, а так же без оболочки;
- **по рисунку фарша на разрезе** – с однородной структурой и неоднородной (кусочки языка, шпика, другого сырья);
- **по виду мяса** – на говяжьи, свиные, бараньи, конские, верблюжьи, из мяса других животных и птиц, говяжьи, свиные и конские в смеси со свиной и шпиком;
- **по качеству сырья** – на высший, первый, второй, третий сорта. Сорт колбасы определяется сортом используемого мяса. Так для колбас высшего сорта используется мясо высшего сорта и нежирная свинина. Для колбас первого сорта используется мясо первого сорта и более жирная свинина, чтобы фарш был более нежным.

Существует и такая классификация:



Товароведческая характеристика колбас и колбасных изделий



Варёные колбасы

Варёные колбасы - это готовые к употреблению изделия из мясного фарша в оболочке, подвергнутые обжарке и варке.

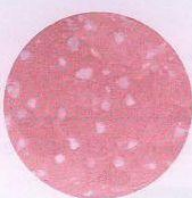
Ассортимент варёных колбас включает колбасы высшего, 1-го и 2-го сортов.

Высшие сорта варёных колбас, как правило, содержат больше шпика и свинины, в них нет крахмала и муки, они имеют более светлую окраску фарша. В их ассортимент входят следующие колбасы: Любительская, Любительская свиная, Русская, Столичная, Молочная, Докторская, Телячья, Эстонская, Краснодарская, Диабетическая, Говяжья.

Колбасы первого сорта изготавливаются из говядины первого сорта, полужирной свинины и бокового шпика, обладают перечно-чесночным вкусом и ароматом. Выпобатывают колбасы второго сорта выработывают из колбасы первого сорта следующих наименований: Опеделная, Второго сорта, Мясокопченая, Свинокопченая, Докторская, Свинный шпик, Обжаренная, Диетическая, Свинный шпик, Обжаренная.

Наиболее распространена чайная колбаса.





Отдельная

классическая



Мясная основа из говядины и свинины дополняется кусочками шпика, а набор специй и чеснока придает пикантную ноту и окончательную вкусовую завершенность.



Подготовка к продаже

До поступления в продажу мясные товары, в т.ч. и колбасные изделия, проверяют по качеству, рассортировывают и подготавливают.

Товары до их подачи в торговый зал должны быть освобождены от тары, оберточных и увязочных материалов, металлических клипс. С колбасных изделий и копченостей удаляют увязочный шпагат, протирают их полотенцем, концы оболочки срезают. Также удаляются концы кишечных оболочек, наплывы фарша над оболочкой, загрязнения и заветренные места поломов, срезов и трещин. Батоны колбас протирают сухим полотенцем.

Выкладка колбас

Гастрономические изделия выкладывают в охлаждаемых витринах различными способами:

- Колбасу — в несколько рядов, при этом верхний батон или другое изделие нарезают и кладут срезом в сторону покупателя, что облегчает выбор нужного сорта.
- фасованные колбасные изделия, упакованные в целлофановую пленку или пергаментную бумагу, раскладывают по видам и сортам.

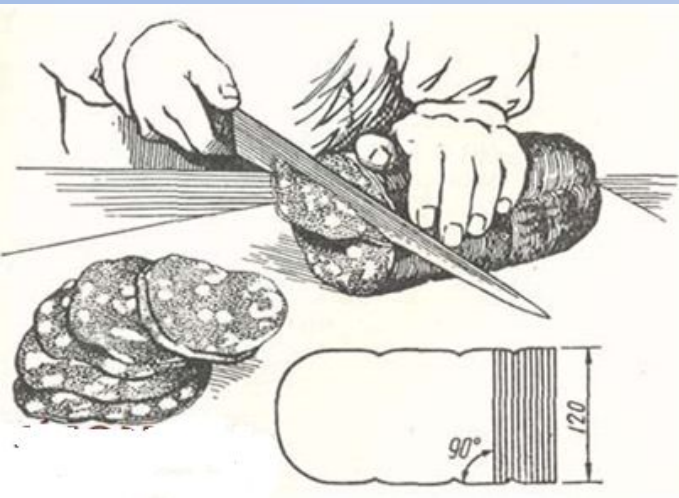
Организуя выкладку колбасных изделий, можно использовать два варианта:

1. По группам колбас.
2. По производителям.

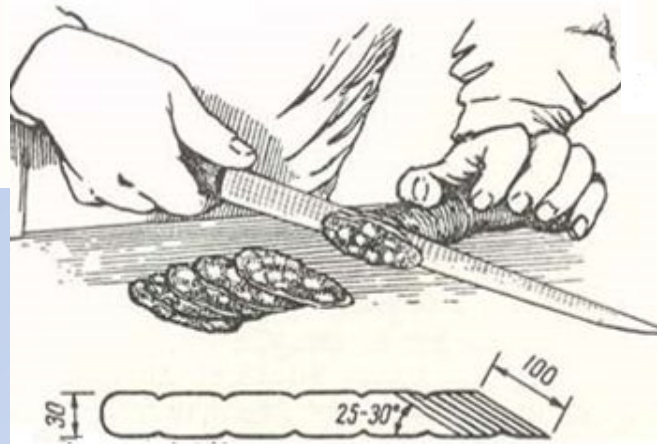
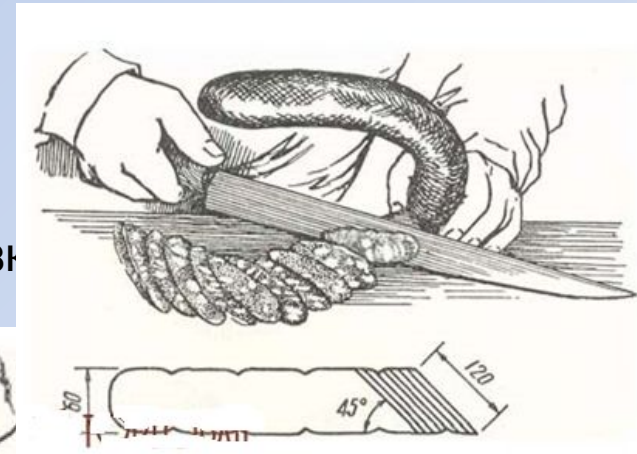


Продажа колбас

По просьбе покупателя продавец обязан нарезать колбасные изделия тонкими ломтиками и уложить на оберточную бумагу с помощью ножа или вилки. Колбасные изделия нарезают в зависимости от толщины и формы батона.



Различные способы нарезки



Условия и сроки хранения

Таблица 1

Вид колбасных изделий	Сорт	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %	Срок годности
Вареные	высший	0 — 8	75 — 85	72 часа
	первый	0 — 8	75 — 85	48 часов
	второй	0 — 8	75 — 85	48 часов
Сосиски	все сорта	0 — 8	75 — 85	48 часов
Сардельки	все сорта	0 — 8	75 — 85	48 часов
Колбасная нарезка под вакуумом	все сорта	5-8		8 суток



Качество колбас

Основными дефектами, возникающими при нарушении условий и сроков хранения колбас, являются:

- *Ослизнение*. Ему подвергаются вареные колбасы в результате развития слизиобразующей микрофлоры при хранении изделий при температуре выше 2⁰С и высокой влажности воздуха.
- *Закисанию* подвержены вареные колбасные изделия, в рецептуру которых входят мука, крахмал, молокопродукты.
- *Гниение* является результатом разложения белков гнилостными бактериями. Фарш разрыхляется и в результате разжижения желатина, связывающего его с оболочкой, отстает от нее. В результате чего фарш приобретает серо-зеленый цвет. Появляется гнилостный запах.

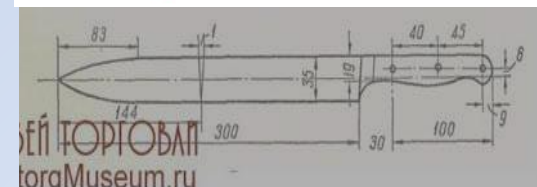
Торговое оборудование

Для торговли мясными товарами, в т.ч. колбасами и колбасными изделиями рекомендуется следующее оборудование: холодильная витрина или холодильный прилавок



Торговый инвентарь:

- весы товарные с гирями (на каждый отдел, а в крупных отделах — на каждый приёмный люк или секцию); весы настольные циферблатные (или обыкновенные) с комплектом гирь;
- нож или слайсер
- Доска разделочная



СПАСИБО

ЗА

ВНИМАНИЕ!!!