

Тема. Вивчення основних видів тари продовольчих товарів, вимог до неї, дефектів та впливу на якість продовольчих товарів та продукції ресторанного господарства

Мета. Вивчити основні види тари для продовольчих товарів закладів ресторанного господарства, види пакування; вплив тари на якість продовольчих товарів, термінів зберігання; вплив тари на збереження органолептичних, фізичних, хімічних, біологічних та інших показників якості продовольчих товарів; вивчення видів пакування для закладів ресторанного господарства.

ПИТАННЯ, ЯКІ ВИНОСЯТЬСЯ НА ОБГОВОРЕННЯ

1. Основні матеріали для виробництва тари.
2. Класифікація матеріалів для виробництва тари.
3. Характеристика картонно-паперової тари.
4. Характеристика скляної тари. Основні види закупорювальних засобів для скляної тари
5. Характеристика металевої тари.
6. Характеристика тари з полімерних матеріалів.
7. Комбіновані види тари.

ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА

Завдання № 1

Аналіз видів споживчої тари та пакування продовольчих товарів. Завдання виконати у вигляді таблиці 1. (Пило- водонепроникність, жорсткість, герметичність, гнучкість, світлонепроникність, газообмін тощо).

№ з/п	Найменування продовольчих товарів	Найменування виду тари	Властивості тари	Види пошкодження тари	Вплив на якість продукту
1.	Макаронні вироби				
2.	Борошно пшеничне І гатунок				

3.	Хліб пшеничний				
4.	Вода газувана столова				
5.	Вино червоне				
6.	Масло вершкове				
7.	Олія соняшникова рафінована				
8.	Молоко пастеризоване				
9.	Вершки 30% жиру пастеризовані				
10.	Сир кисломолочний 5% жиру				
11.	Свинина охолоджена				
12.	Томати черв'які свіжі				
13.	Картопля в'дбірна				
14.	Ікра лососева				
15.	Філе сайди заморожене				
16.	Філе-шматочки оселедця в олії (пресерви)				
17.	Соус Теріякі				
18.	Томатна паста				
19.	Яйця курячі столові				
20.	Дріжджі пресовані				

Завдання № 2

Вивчення та аналіз пакувальних матеріалів для закладів ресторанного господарства для доставки і пакування страв, закусок та напоїв (пакування для їжі).

Зробити власні висновки щодо видів, асортименту, пакувальних матеріалів для закладів ресторанного господарства.