

Доброе утро!

Практические работы, выданные на дом, принести завтра всем в обязательном порядке, если работ не будет оценка 2 (неудовлетворительно) в журнал сразу!!!!!!

Сегодня наше занятие начнем с повторения прошлых тем, ответы присылать мне СЕГОДНЯ ДО 10.05 в виде фотографий в ВК, в ватсапе по тел 89643003551, если работа не присылается во во время – оценка 2 за работу на уроке. При ответе на вопросы пользоваться только знаниями в голове, если вы списывали с тетради учебников или других источников я это все равно пойму, оценку я поставлю, но на уроке устрою допрос, поэтому оставайтесь честными, прежде всего перед самим собой

1. Режим хранения: определение; факторы, влияющие на устойчивость хранения
2. Хранение продовольственных товаров: определение; перечислить возможные риски при хранении товаров и дать им краткую характеристику
3. Методы хранения: определение, назначение, перечислить группы и привести пример
4. Методы хранения, основанные на регулировании показателей климатического режима: характеристика, подгруппы показателей, виды и их применение.
5. Методы хранения, основанные на способах размещения: группы, критерии выбора, виды и их краткая характеристика
6. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки: характеристика, классификация, виды и назначение
7. Методы ухода за продовольственными товарами по виду обработки: виды, подвиды и их характеристика
8. Методы ухода за продуктовыми товарами по времени обработки: характеристика, принцип и виды биоа, принцип и способы анабиоза; ценоабиоз и его методы
9. Отпуск продукции со склада: назначение, документы, регламентирующие эту операцию и их краткая характеристика

ПО ВСЕМ ТЕМАМ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛУ С НАЧАЛА ЛЕКЦИЙ СОСТАВИТЬ КРОССВОРД (можно в электронном виде, можно от руки) НЕ МЕНЕЕ 30 ВОПРОСОВ, его сегодня так же мне на проверку, можно до 14.00. Данная работа будет оцениваться отдельно

Задачу на товарные запасы до решаем завтра на уроке, так же завтра у нас с вами практическое задание на определение товарных запасов нашего предприятия, определение потерь при хранении товаров, проведение инвентаризации.

Сегодня в рамках урока рассмотрим новую тему «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ВОЗМОЖНЫХ ХИЩЕНИЙ ЗАПАСОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕ. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ИНВЕНТАРИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ. МАТЕРИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ В ОБЛАСТИ СОХРАННОСТИ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Вам необходимо самостоятельно изучить материал (фотографии учебника отправлю отдельным файлом) и законспектировать. Завтра на уроке обсудим.

Фотографии конспекта с учебника стр. 135 до стр 152 отправить мне до конца учебного дня 15.50