1.**Практическое задание.** На продовольственный склад торгового объединения поступила партия макаронных изделий – макароны «Соломка» в/с в количестве 105 ящиков, масса нетто по 30 кг. По сопроводительным документам макароны соответствуют группе А. Результаты анализа качества макарон: цвет изделий белый с желтоватым оттенком, влажность 13,0%, кислотность – 4,00Т, массовая доля лома – 16%, крошки – 4,0%. В процессе варки изделия теряли форму, слипались. Проведите приемку партии продукции по количеству и качеству, укажите порядок составления исходного образца, объединенной пробы, среднего образца и средней пробы, а также их размер для определения качества партии макаронных изделий. Сделайте заключение о группе и классе изделий.

2.**Практическое задание.** В магазин «Радуга» поступила партия кефира «Домик в деревне» производства ОАО «Черкизовский молкомбинат» в пакетах, вместимостью 1 дм3. При оценке средней пробы установлено, что кефир имеет кисломолочный, освежающий, слегка острый вкус, консистенция однородная полужирная, незначительно отделившаяся сыворотка составляет 1,0%, содержание жира 3,2%, кислотность 1100Т. Отклонения по объему составляют 1%. Определите соответствие качества кефира требованиям стандартам и возможности его реализации, каковы условия и сроки хранения кефира?

3.**Практическое задание.** В торговое предприятие поступила партия подсолнечного масла. При приемке установлено: масло прозрачное без осадка, без запаха, вкус обезличенного масла. Кислотное число - 0,3 мг КОН, массовая доля влаги и летучих веществ – 0,1%. Установите вид масла в зависимости от степени очистки (рафинации). Определите соответствие масла требованиям стандарта. Каковы условия и сроки хранения данного вида масла?

 **4.Практическое задание.** В торговое предприятие ООО «Глобус» поступила партия меда цветочного в стеклянных банках емкостью 0,25 кг. Органолептическая оценка качества показала, что цвет меда светло-желтый, сладкий вкус, без постороннего привкуса, аромат тонкий, приятный, консистенция засахаренная. Содержание воды – 18,7%,редуцирующих сахаров 83,5%, сахарозы – 3,7%. Дайте заключение о качестве меда. Назовите показатели, по которым определяют натуральность и зрелость меда. Какие документы должны сопровождать партию меда?

5.**Практическое задание.** В адрес торгового предприятия поступила партия охлажденной рыбы «Сом», упакованной в сухотарные ящики, пересыпанные льдом. При приемке партии рыбы установлено, что рыба была не побитой, поверхность рыбы чистая, естественной окраски, обнаружены небольшие надрывы у приголовка до 1 см длиной, консистенция слегка ослабевшая, в жабрах обнаружен слабый кисловатый запах, удаляемый при промывке водой. Дайте заключение о качестве поступившей партии рыбы. Укажите условия и сроки хранения охлажденной рыбы.

6.**Практическое задание.** В торговое предприятие поступила партия майонеза «Провансаль». Приемка по качеству показала, что характеристики показателей следующие: майонез однородный сметанообразной консистенции, белого цвета, вкус нежный, слегка острый. Массовая доля жира – 30%, влаги – 63%, стойкость – 97% неразрушеной эмульсии. Сделайте заключение о качестве майонеза. Определите группу майонеза по рецептурному составу и калорийности. Назовите сроки хранения майонеза.