

Дата:03.02.2022

Дисциплина Розничная торговля продовольственными товарами

Преподаватель: Зылева Г.В.

Группа 23

Тема: хлеб и хлебобулочные изделия: производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения

Цели уроков:

- **ознакомить** учащихся с производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, показатели качества хлеб и хлебобулочные изделия;
- **способствовать** формированию понятий: дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения;
- **способствовать** формированию дальнейших умений и навыков по самостоятельной организации учебного труда;

Задачи:

- **обеспечить** реализацию межпредметных связей;
- **способствовать воспитанию** эстетического вкуса, внимательности;
- **способствовать** привитию навыков аккуратности; развитию пространственного представления, логического мышления.

Формы организации познавательной деятельности учащихся:

индивидуально – групповая;

Тип уроков: комбинированный;

Вид уроков: урок усвоения и закрепления новых знаний

Теоретический материал

Хлебобулочные изделия - изделия хлебопекарного производства, вырабатывают их двумя основными группами - основной и особой.

К особой группе относят национальные изделия - изделия, вырабатываемые по специальным рецептурам и способам.

Основная группа объединяет хлеб, булочные, сдобные, диетические, бараночные и сухарные изделия.

Хлеб - продукт, выпекаемый из теста, изготовленного по соответствующим рецептурам и технологическим режимам, массой более 500 г.

Булочные изделия- штучные изделия разной формы, выпеченные из пшеничного теста в соответствии с рецептурами и технологическими режимами, массой 500 г и менее.

Сдобные изделия- штучные изделия, выпеченные из пшеничного теста, приготовленного по рецептурам с содержанием сахара и жира более 7 %.

Диетические изделия- изделия, выпеченные по специальным рецептурам и предназначенные для профилактического и лечебного питания больных с определенными заболеваниями и для лиц пожилого возраста. В настоящее время диетические хлебные изделия делят на семь групп — бессолевые, с пониженной кислотностью, с пониженным содержанием белка, с пониженным содержанием балластных веществ, с повышенным содержанием йода, с добавлением лецитина, с пониженным содержанием углеводов.

Бараночные изделия- изделия, выпекаемые из жгутового пшеничного теста, круглого сечения, в форме кольца или овала различного диаметра.

Сухарные изделия- изделия из пшеничного или ржаного теста, выпеченного в виде пласта, нарезанного на ломтики определенного размера и высушенного до невысокой влажности.

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть:

- ржаными;
- ржано-пшеничными;
- пшенично-ржаными и пшеничными.

По рецептуре теста они выпекаются:

- простыми;
- улучшенными;
- сдобными (только пшеничные).

По способу выпечки хлеб бывает:

- подовым (испеченный на поду в печи);
- формовым.

Пшеничные изделия чаще выпекаются подовыми, ржанные и ржано-пшеничные - в формах.

По способу реализации хлеб выпекают:

- штучным;
- развесным.

В настоящее время основное количество хлеба изготавливается штучным.

По назначению:

- обыкновенный;
- диетический.

В названиях сортов хлеба нет единого принципа. Часть сортов хлеба именуется по виду и сорту муки (хлеб пшеничный из муки высшего, первого или второго сортов); в других - опускается наименование сорта муки, но подчеркиваются определенные особенности рецептуры (хлеб Горчишный, Молочный, Ситный, с изюмом, Ароматный и т.д.). Название некоторых сортов сложилось издавна, стало традиционным и подчеркивает местные особенности (хлеб Бородинский, Украинский, минский, Рижский и т.д.).

В соответствии с номенклатурой, основные выпекаемые сорта хлеба объединены в следующие группы:

1) Хлеб ржаной - из обойной, обдирной и сеяной муки.

- Простой ржаной хлеб (темный мякиш, довольно липкий, меньший объем, чем у пшеничного хлеба (так как меньше пористость), темная корка.

- Улучшенный хлеб готовят на заварках с добавкой солода, патоки, сахара, пряностей: тмина, кориандра. (Заварной, Московский, Житный хлеб)

2) Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной

В наименование хлеба из смеси муки на первое место выносятся преобладающий вид муки с долей 50%. Пшеничную муку добавляют, чтобы улучшить структурно-механические свойства теста.

- Простой ржано-пшеничный хлеб: Украинский из ржаной обдирной и пшеничной обойной муки.

- Улучшенные сорта ржано-пшеничного хлеба: более многочисленны и широко распространены. (Бородинский, Российский, Дарницкий, Столичный, Любительский, Минский, Рижский, Тимирязевский, Деликатесный, Орловский хлеб и т.д.)

3) Хлеб пшеничный - из муки обойной, высшего, первого и второго сортов

- Простой пшеничный хлеб выпекают из всех сортов пшеничной муки формовым и подовым. Название его определяется сортом муки: например - хлеб пшеничный из муки первого сорта, второго сорта и т.д. Сюда же относятся Поляницаукраинская, Арнаут киевский и т.д. Из муки высшего сорта выпускают батоны Столичные, Городские, Московские ситники, калачи, батоны «К обеду». Хлеб Хозяйский (из муки второго сорта), батоны Николаевские (из муки первого сорта) и т.д.

- Улучшенный - из муки первого, второго и высшего сортов. Готовят с добавлением жира (маргарин, масло коровье и растительное), сахара по 2-7%, также добавляют белковые улучшители: молочную сыворотку, соевый белок, сухой изолят рыбного белка, сухую белковую смесь и другие обогатители. Ароматические добавки не используют.

Наиболее распространенными сортами этой группы являются: из муки первого/второго сорта - Нарезные батоны (3% жира и 5% сахара), Городская булка, Молочные батоны (с добавлением молочных продуктов), хлеб Горчичный (сахар и масло горчичное - придают специфический аромат, яркую окраску), хлеб Ароматный (из муки второго сорта, ржаного ферментированного солода, кориандра и другого дополнительного сырья, придающего оригинальный вкус), халы; из муки высшего сорта - Нарезные батоны, сайки (с добавлением сахара, изюма, мака, ванилина и т.д.), Саратовский калач, булочки Столичные и т.д.

Наряду с основными видами хлеба существуют также **национальный хлеб** (лаваш - из пресного теста, т.е. муки, соли и воды; чурек и т.д.); **диетический хлеб** (батоны «Полюшко» - с добавлением пшеничных отрубей, этот хлеб рекомендуется как для массового потребления, так и лицам с избыточной массой тела, нарушением обмена, больным, страдающим атонией кишечника, хлеб с добавкой пшеничных зародышей - используется в восстановительный период после заболеваний, а также как профилактическая добавка к ежедневному питанию); совсем недавно появился хлеб, изготовленный из проросших зерен пшеницы (Купеческий, Праздничный) - такой хлеб является одновременно и лечебным и профилактическим; хлеб с добавлением различных биологически активных веществ: витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот и т.д.

Качество хлеба, а также основные методы его оценки регулируются соответствующими стандартами. Определяют качество хлеба на основании средней пробы, отбираемой в соответствии со стандартной методикой от каждой партии хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.

Из органолептических показателей в хлебе определяют: внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах хлеба, отсутствие в нем болезней, посторонних включений, дефектов и минеральных примесей.

Вкус и аромат хлеба должны быть приятными, соответствующими данному сорту изделий. Вкус хлеба должен быть без признаков горечи, постороннего привкуса и хруста от минеральных примесей. В зависимости от вида, сорта и рецептуры изделий вкус хлеба имеет существенные различия.

К физико-химическим показателям относят: влажность, пористость, кислотность мякиша, массу нетто, реже — содержание сахара и жира, поваренной соли, принадлежность хлеба к тому или иному типу в зависимости от сорта муки.

В случае использования сырья пониженного качества, ошибок в технологическом процессе или неправильного режима хранения и транспортирования в хлебе и хлебобулочных изделиях могут возникать дефекты и болезни. Различают следующие дефекты:

Дефекты внешнего вида – неправильная форма хлеба, трещины, надрывы на корке, горелая или бледная корка, отсутствие глянца на ней.

Дефекты вкуса и запаха – излишне пресный, кислый, солёный, горький – возникают при нарушении рецептуры.

При несоблюдении условий хранения или нарушении санитарного режима в производстве и торговле хлеб и хлебобулочные изделия могут подвергаться болезням: плесневению, картофельной, меловой, кровавой.

Хлебобулочные изделия хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях при равномерной температуре (15—20 °С) и относительной влажности воздуха не более 70—75 %, обособленно от других товаров.

хлеб из ржаной, ржано-пшеничной обойной и ржаной обдирной муки — не более 36 ч;

- хлеб из пшенично-ржаной, пшеничной обойной муки и хлебные изделия массой более 0,2 кг из сортовой пшеничной, ржаной сеяной муки и смеси ржаной и пшеничной муки — не более 24 ч;

- мелкоштучные изделия по 0,2 кг и менее — не более 16 ч.

По истечении указанных сроков продажа хлеба и хлебобулочных изделий запрещается, они подлежат изъятию из торгового зала и возвращаются поставщику как черствые.

Бараночные изделия, сухарные изделия: производство, химический состав, пищевая ценность, ассортимент, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения

Особую группу у хлебобулочных изделий, отличающуюся составом, свойствами, технологией производства и условиями хранения, составляют бараночные изделия.

К этим изделиям относят различные виды баранок, сушек и бубликов, которые имеют форму кольца или овала, образованного жгутом круглого сечения, имеющие плоскую поверхность на стороне, которая лежала на листе, сетке или поду, а также соломку и хлебные палочки, выпекаемые из прямых жгутов из улучшенного или сдобного теста.

Сушки представляют собой кольца диаметром 4-6 см, толщина жгута 1,0-1,7 см, масса одного кольца 6,5-12,0 г; баранки - кольца диаметром 7-9 см, толщина жгута до 2 см, масса одного изделия 25-40 г; бублики - кольца диаметром 7-10 см, толщина жгута до 3,3 см, масса одного изделия 50-100 г.

Бараночные изделия высшего и 1-го сортов выпускают простыми и сдобными. Сдобные изделия содержат сахар (7-18%), жир (1,5-10,5%), кроме того, могут

вносятся ароматические добавки (ванилин, лимонная эссенция, корица и др.).

Поверхность изделий может быть с обработкой и без нее.

Сушки вырабатывают из муки высшего и 1-го сортов. Из муки высшего сорта простые - сушка простая, в том числе ахлоридная (диетическая), лимонная, с маком и др.; из муки 1-го сорта - простая, соленая, ахлоридная. Сдобные сушки выпекают из муки высшего сорта - ванильные, с корицей, молочные, новые, челночек, минские; из муки 1-го сорта - малютка, сдобные, детские, чайные и др.

Баранки из муки высшего сорта выпускают простыми, а также сдобными (лимонные, ванильные, черкизовские, яичные и др.); из муки 1-го сорта — простыми и сдобными (горчичные, детские, молочные, сахарные).

Бублики выпекают из муки только 1-го сорта, штучными, массой 0,1 и 0,05 кг. В тесто для простых по рецептуре бубликов может быть добавлено до 3% сахара, они также могут отличаться отделкой поверхности. Ассортимент простых бубликов: простые, с маком, с тмином, с кунжутом и др. Ассортимент сдобных бубликов: ванильные, горчичные, лимонные, украинские и др. В их рецептуру входит 7-11,5% сахара и 2-7,5% жира.

Соломка. Из муки высшего сорта изготавливают соломку Киевскую, Салет (из муки высшего сорта, белого солода, крахмала, жира, обсыпанная солью) из муки 1-го сорта - сладкую, соленую, ванильную.

Хлебные палочки вырабатывают из муки высшего сорта - хлебные, хлебные с тмином, сдобные, ярославские сдобные; из муки 1-го сорта - ароматные, ярославские простые, ярославские соленые.

Хранят их отдельно от хлебобулочных изделий в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%. Не допускается хранение вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок хранения баранок - 25 сут, сушек - 45, фасованных в полиэтиленовые и целлофановые пакеты - 15 сут; срок реализации бубликов - 16 ч, в упаковке - 72 ч.

Срок реализации хлебных палочек - не более 30 сут, фасованных в полиэтиленовую пленку - не более 15 сут; соломки соленой и сладкой - до 3 мес, Киевской - 1 мес.

Сухарные изделия вырабатывают из пшеничной и ржаной муки. В эту группу входят сухари и хрустящие хлебцы.

В зависимости от рецептуры и использования сухари подразделяют на два вида: сдобные, изготавливаемые из пшеничной сортовой муки, с добавкой сахара, жира, яиц и т.д.; «Армейские» (простые) — из ржаной пшеничной муки на закваске или дрожжах, с добавкой соли, без дополнительного сырья.

Сдобные сухари пользуются устойчивым спросом наряду с другими сдобными хлебобулочными изделиями. Они представляют собой хрупкие изделия с приятным вкусом и ароматом. Простые сухари вырабатывают преимущественно для снабжения экспедиций, воинских частей и т.п.

Ассортимент сдобных сухарных изделий включает десятки наименований: сливочные, ванильные, кофейные, дорожные колхозные, московские, сахарные, Городские и т.д.

Сорт сухарей «Армейские» определяется сортом муки, из которой они изготовлены. Их подразделяют на следующие виды: сухари ржаные обойные, ржано-пшеничные обойные, сухари пшеничные из муки обойной, первого и второго сортов.

Сухари-гренки вырабатываются весовыми и фасованными следующих наименований:

- простые;
- улучшенные.

Допускается дополнять наименование сухарей-гренок рекламным наименованием фирмы-производителя.

В зависимости от сорта муки, из которого выпечены хлебобулочные изделия, сухари-гренки подразделяют на следующие виды:

- сухари-гренки ржаные - из хлебобулочных изделий, выпеченных из ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки;
- сухари-гренки пшеничные из муки второго сорта - из хлебобулочных изделий, выпеченных из пшеничной муки второго сорта;
- сухари-гренки пшеничные из муки первого сорта - из хлебобулочных изделий, выпеченных из пшеничной муки первого сорта;
- сухари-гренки пшеничные из муки высшего сорта - из хлебобулочных изделий, выпеченных из пшеничной муки высшего сорта.

Хрустящие хлебцы представляют собой легкие, хрупкие пористые прямоугольные пластины толщиной 6—7 мм (Андреевские хлебцы — округлой формы, толщиной до 10 мм).

В зависимости от вида и сорта муки их вырабатывают следующих наименований:

- из ржаной обойной муки - хлебцы простые,
- из ржаной обдирной - хлебцы обдирные и обдирные с солью,
- из ржаной сеяной и пшеничной 1-го сорта с добавлением сахара и жира - хлебцы десертные, с корицей, к чаю, домашние, московские.
- из пшеничной муки 2-го сорта и ржаной обойной - хлебцы к завтраку, соленые, с луком;

хлебцы витаминизированные диетические с добавлением пшеничных отрубей, витаминов С, Е, каротина и соли профилактической с пониженным содержанием натрия. Хлебцы Андреевские вырабатывают из взорванных зерен пшеницы, риса или гречихи, спрессованных в пластины круглой формы; упаковывают в пачки массой от 60 до 340 г.

Хранят их отдельно от хлебобулочных изделий в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20—22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%. Не допускается хранение вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок хранения сдобных пшеничных сухарей со дня изготовления (в сут), упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 — сухарей особых, 45 — горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 — сухарей всех остальных наименований; 30 — сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований.

Срок хранения простых сухарей ржаных, ржано-пшеничных обойных — 24 мес, пшеничных из муки 1-го, 2-го сортов и обойной — 12 мес. При снижении температуры до 8 °С и ниже срок хранения продлевается до 36 и 24 мес, соответственно.

Срок хранения простых хрустящих хлебцев устанавливается 4 мес, десертных и столовых - не более 3 мес, любительских, к чаю, с корицей, к пиву, домашних - не более 1,5 мес со дня изготовления.

макаронные изделия - пищевой продукт, изготавливаемый из зерновых и незерновых культур и продуктов их переработки с использованием и без дополнительного сырья с добавлением воды смешиванием, различными способами формования и высушивания.

Макаронные изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В - на высший и первый. Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием.

Пример обозначения макаронных изделий группы А из муки высшего сорта с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: "Группа А высший сорт яичные".

В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформированных в мотки, бантики и гнезда, не ограничивают.

Качество макаронных изделий оценивают по органолептическим и физико-химическим показателям согласно стандарту. Органолептически определяют цвет, состояние поверхности, вид в изломе, форму, вкус, запах, состояние после варки.

Цвет макаронных изделий должен быть однотонным, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов неперомеса и заметных точек и крапин от присутствия отрубистых частиц.

Поверхность должна быть гладкой, для изделий 1-го сорта допускается незначительная шероховатость. Вид в изломе должен быть стекловидным. Форма должна соответствовать наименованию изделий. Допускаются небольшие изгибы и искривления в макаронах, перьях, длинной вермишели и лапше. Короткорезаная вермишель, лапша и рожки, как правило, изогнуты. Вкус и запах макаронных изделий должны быть нормальными, без привкуса горечи, кислоты, плесени и других посторонних привкусов и запахов.

Состояние после варки - важнейший показатель качества макаронных изделий. Сваренные в течение 10-20 мин изделия должны увеличиваться в объеме не менее чем в два раза, хорошо сохранять форму, быть мягкими, эластичными, не слипаться, не образовывать комьев. Варочная вода не должна быть мутной, так как это свидетельствует о потере изделиями ценных питательных веществ.

Прочность является важным показателем качества макаронных изделий, имеющим большое значение при хранении и транспортировании. Прочность определяется только в макаронах с помощью прибора Строганова.

Макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30 °С.

Помещения для хранения макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

Рекомендуемые сроки хранения макаронных изделий со дня изготовления: 12 мес - для яичных; 24 мес - для овощных и без дополнительного сырья.

Вопросы к самопроверке

1. Составить схему классификации хлеба и хлебобулочных изделий
2. Составить схему классификации макаронных изделий

Ответ оформить письменно

Тема: Приемка зерномучных товаров по количеству и качеству

Цель: ознакомить учащихся с особенностями приемки зерномучных товаров по количеству и качеству;

- способствовать формированию понятий: приемка товара, особенности организации приемки зерномучных товаров;
- способствовать формированию дальнейших умений и навыков по самостоятельной организации учебного труда;

Задачи:

- обеспечить реализацию межпредметных связей;
- способствовать воспитанию эстетического вкуса, внимательности;
- способствовать привитию навыков аккуратности; развитию пространственного представления, логического мышления.

Формы организации познавательной деятельности учащихся:

индивидуально – групповая;

Тип уроков: комбинированный;

Вид уроков: урок усвоения и закрепления новых знаний

Теоретический материал

- Получая груз, ответственное лицо обязано удостовериться, что характеристики изделия (цена, количество, наименование), указанные в сопроводительных документах, соответствуют реальному положению вещей. К грузу по договору поставки могут прилагаться такие бумаги:
 - Накладная товарная. Используется для оформления реализации продукции сторонним организациям. Один ее экземпляр остается у поставщика, другой – передается покупателю для принятия на учет.
 - Накладная товарно-транспортная. Как правило, применяется при доставке с помощью автомобильного транспорта и составляется в 4 экземплярах. Включает в себя два раздела: товарный (регламентирующий взаимоотношения между получателем и отправителем) и транспортный (определяет отношения транспортного предприятия с грузоотправителем). Одна копия нужна для оприходования груза в магазине или на складе.

- Счет. Выдается фирмой, поставившей изделие, и является основанием для перечисления денег, поскольку удостоверяет цену и факт поставки продукции.
- Счет-фактура. Отличается от обычного счета тем, что содержит детальную информацию о каждом виде продукции (название, цену каждого вида продуктов, номера транспортных документов, общая сумма к оплате). Со счетом-фактурой удобно работать, если перечень наименований поставляемой продукции обширен. Кроме того, нужно изучать содержимое и других бумаг, в частности, о сертификации (для тех видов изделий, которые должны сертифицироваться) и сроках годности (если он обязательно должен присутствовать).
- Особенности приема товара по количеству Инструкция № П-6 описывает мероприятия, которые предпринимаются для определения количественных показателей при получении груза, они во многом зависят от упаковки груза и способа его доставки. Согласно этому документу, получение продукции может состояться в таких местах: на складе отправителя – если груз забирается самовывозом; на складе покупателя – при доставке отправителем; на месте разгрузки или вскрытия транспортного средства – когда продукцию выдает перевозчик.
- Инструкция предписывает начинать проверку со сравнения количества изделий в наличии с количеством, указанным в сопроводительных и транспортных документах. Если таковых не имеется, то поступившую продукцию разгружают и берут на ответственное хранение до получения нужных бумаг, о чем составляется акт.
- Количественная проверка подразделяется на два стадии: Предварительная. Это изучение при разгрузке массы нетто (в упаковке) и количества мест товарных, а если изделия не затарены, то массы нетто (чистого веса) и количества единиц товарных. Также проверяется состояние и целостность упаковки или тары, в том числе пломб и маркировочных знаков. Наличие неисправностей, нарушения пломбировки, следы вскрытия – это весомые основания отказаться от принятия продукта.
- Если груз присылается в стандартной таре без нарушений (крупы, сахар, мука), то он принимается исходя из количества мест. Если продукт отгружался бочками, то происходит прием каждого места отдельно по брутто после завеса тары и сравнения ее со спецификацией или образцом.
- Окончательная. Проводится параллельно с распаковкой, проверяется масса нетто и количество единиц изделия в каждом месте товарном. Инструкция устанавливает такие сроки приема продукции: Для груза в поврежденной, открытой таре или без нее. В момент получения его со склада транспортной компании или непосредственно от поставщика, а также в момент разгрузки неопломбированных и вскрытия опломбированных контейнеров и транспортных средств, не позже сроков, определенных для их разгрузки; Для груза в сохранной таре. По количеству мест и весу брутто применяются нормы, определенные для открытой тары. По количеству единиц и весу нетто сразу после распечатывания упаковки, но не позднее 10 дней, а для скоропортящихся продуктов – максимум через сутки после получения при самовывозе или доставке, а также при получении у транспортной организации.
- В случае, когда при проверке груза выявляются излишки или недостача, то инструкция (п.16) рекомендует приостановить все мероприятия, составить акт о недостаче или излишках. Кроме того, нужно не допустить смешивания этих изделий с другими похожими и принять меры для обеспечения сохранности груза.
- Если имеет место несоответствия массы брутто, прописанной на трафарете или в документах, массе отдельных мест, то вскрывать упаковку не следует. После

приостановки процесса для выяснения обстоятельств немедленно вызывается уполномоченное лицо компании-поставщика для подготовки акта.

- Если упаковывал продукт изготовитель, который не являлся отправителем, то приглашается его представитель из того же города, который обязан явиться не позже следующего дня, а если продукт скоропортящийся – то на протяжении 4 часов после сообщения. Иногородному представителю на это дается 3 дня.

- В случае неявки вызванного представителя, а также в ситуациях, когда его приглашение не является обязательным, к дальнейшим действиям привлекают представителей общественности. Как правило, это лицо, делегированное профсоюзной организацией и имеющее удостоверение выданное директором.

- Представителями от общественности не могут быть лица материально ответственные и их подчиненные, а также люди, связанные с учетом, хранением, отпуском материальных ценностей.

- Результатом проверки становится акт, содержащий информацию о количестве недостающего груза и ряд дополнительных сведений. В частности, у акта могут быть такие приложения: упаковочные ярлыки; копии сопроводительных бумаг; пломбы, снятые с тарных мест; удостоверения участников проверки; квитанции о проверках веса со станции назначения; транспортный документ (оригинал); акты отмеров и отвесов измерительного оборудования и др. После должного оформления претензия о недостатке или уведомление о наличии излишков в течение 30 дней (на крайнем Севере – 60 дней) почтой с уведомлением о вручении или заказным письмом отправляется поставщику, у которого есть 10 дней на рассмотрение и мотивированный ответ.

- Покупатель имеет право требовать от продавца: восполнить недостачу в рамках срока действия соглашения, в противном случае возможен лишь возврат денег и возмещение убытков; возместить непредвиденные расходы на покупку необходимой продукции у других фирм; выплаты неустойки; отказ от принятия груза, если в контракте прописан пункт такого содержания. Если претензия признается, то в течение 10 дней сумма, равная стоимости недостачи должна быть перечислена покупателю. Если претензия отвергается, то все полученные поставщиком документы возвращаются заявителю и могут быть использованы при возможном судебном иске.

- Приемка продукции по качеству регламентируется инструкцией №П-7, если с этим согласны обе стороны. Когда происходит приемка товаров по качеству, очень важно соблюсти установленные сроки проверки и составления соответствующих актов: если поставка происходит в пределах одного города, то продукция принимается не позже, чем через 10 дней после получения (скоропортящаяся – в течение суток); если поставка иногородняя, то срок возрастает до 20 суток, а по скоропортящимся изделиям сохраняется на том же уровне; в труднодоступных местностях и на крайнем Севере сроки для продукции таковы: для непродовольственных, в т.ч. галантерейных товаров – 2 месяца, продовольственных – 40 дней, скоропортящихся – 8 часов с момента завоза в магазин.

- Инструкция четко указывает на то, что наличие некомплектных или недоброкачественных товаров является основанием для приостановки предварительной приемки по качеству. Продукция сохраняется, составляется акт, где отмечается количество осмотренных изделий и выявленные недостатки. После этого создается комиссия, в работе которой принимает участие представитель компании-отправителя. Он вызывается так же, как и при проверке количественных

характеристик груза, при его неявке задействуется представитель общественности.

- Возможна и односторонняя приемка товара по качеству, однако это должно быть прописано в договоре. В акте проверки содержится такая информация: дата составления и номер акта; адрес и название магазина, который получил груз, поставщика и отправителя; сведения о лицах, принимавших участие в работе комиссии (ФИО, должность, уполномочивающее удостоверение); реквизиты договора и сопроводительных документов, коммерческого акта (если есть); реквизиты уведомления о вызове представителя другой стороны; информация о дате прибытия партии, времени ее выдачи перевозчику и доставки в предприятие розничной или оптовой торговли; целостность пломб и состояние упаковки; условия складского хранения груза.

- Кроме этого, в акте описывается, сколько изделий, из общего числа предоставленных, подверглось осмотру, сколько обнаружено брака или несоответствия условиям, прописанным в контракте. Перечисляется нормативная база, дающая основания понизить сорт продукта, детализируются обнаруженные дефекты и предполагаемые причины их появления. Если обнаружен бой продуктов, в том числе в таре из стекла, сохранять бой до приезда ответственного работника продавца. Во избежание ошибок и недоразумений с партнерами целесообразно пользоваться унифицированными или типовыми формами, в частности № ТОРГ-1 (изделия) или М7 (материалы).

Вопросы к самопроверке

1. Составить алгоритм приемки по качеству. Ответ оформить письменно



Рисунок 2 – Приемка товаров в торговом предприятии по количеству

Поступление и приемка товаров



Практическое занятие №5

Тема: Идентифицировать ассортимент и потребительские свойства; установить градации качества; оценить качество; распознать дефекты; создать оптимальные условия хранения крупы

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности круп. Определить качество органолептическим методом

Задание

1.Изучить ассортимент круп по представленным натуральным образцам и ГОСТам. Используя натуральные образцы круп (в ассортименте), и методические рекомендации определить: из какого зерна выработаны данные крупы, вид и наименование крупы. 2.Провести органолептическую оценку образцов круп по ГОСТам: а) определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном свете; б) определить вкус крупы, путем разжевывания небольшого ее количества во рту; в) определить запах крупы; согреть дыханием образец, или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);

3.Используя электронные весы, взвесьте крупу; -отсортируйте сорную примесь и взвесьте ее; -пересчитайте количество сорной примеси и, пользуясь ГОСТом, определите сорт крупы.

4.Полученные данные сведите в следующую таблицу таб. 1:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Цвет, вкус, запах	Наличие сорной примеси	Требования ГОСТа	Заключение о качестве крупы

1. Заполнить таблицу 2

Диагностика дефектов круп (пример заполнения)

Метод выявления дефекта	Название дефекта	Характеристика дефекта	Причина возникновения	Меры предупреждения
1	2	3	4	5
Органолептический	Дефекты цвета	Не свойственный виду крупы, обесцвечивание	Не соблюдение условий и сроков хранения, излишний доступ света	Температура не выше 25 ⁰ С Влажность 60-70%. в хорошо вентилируемых затемнённых помещениях
	Дефекты запаха	Посторонний запах, плесневый, затхлый	Не соблюдение товарного соседства, санитарных норм и правил, влажностного и температурного режимов	Проведение не реже 1 раза в год дезинфекцию складских помещений. (уничтожение плесени, бакт. вирусов, устранение запахов)
	Дефекты вкуса	Кислый, горький, прогорклый	Не соблюдение, температурного режимов, сроков хранения	Сроки хранения круп: Пшеничная №1,2 - 16 мес. Пшеничная №3,4,5 - 14 мес. Манная - 10 мес. Гречневая ядрица - 20 мес. Гречневая продел - 18 мес. Рис шлифованный - 18мес. Рис дроблёный - 16
	Заражённость вредителями хлебных запасов	Наличие насекомых в крупе	Нарушение санитарных норм и правил, влажностного и температурного режимов	Соблюдение санитарных правил, дезинсекция складских помещений (уничтожение насекомых - бабочек огнёвок,

				хрущаков, долгоносиков)
Инструментальный	Повышенная влажность крупы	Влажность более 15%	Нарушение технологии производства крупы, хранение при влажности в помещении более 70%	Соблюдение технологии производства, условий хранения и транспортирование, контроль за данными процессами
	Повышенн. содержан.металло магнитных примесей	металломагнитных примесей более 3 мг на кг	Использование устаревшего оборудования, нарушение технологии производства	Модернизация производства, контроль за технологическими процессами.

Практическое занятие № 6

Тема: Идентифицировать ассортимент и потребительские свойства; установить градации качества; оценить качество; распознать дефекты; создать оптимальные условия хранения муки

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности муки. Определить качество органолептическим методом, распознавать дефекты

1.Изучить ассортимент муки по представленным натуральным образцам и ГОСТам. Используя натуральные образцы муки (в ассортименте), и методические рекомендации определить: из какого зерна выработаны данная мука, вид и наименование муки. 2.Провести органолептическую оценку образцов круп по ГОСТам: а) определить цвет муки, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном свете; б) определить вкус муки, путем разжевывания небольшого ее количества во рту; в) определить запах муки; согрев дыханием образец, или зажав его в ладони (несвежая муки имеет затхлый или плесневелый запах);

3.Используя электронные весы, взвесьте муки; -отсортируйте сорную примесь и взвесьте ее; -пересчитайте количество сорной примеси и, пользуясь ГОСТом, определите сорт муки.

4.Полученные данные сведите в следующую таблицу таб. 1:

Вид зерна	Вид муки	Сорт или номер	Цвет, вкус, запах	Наличие сорной примеси	Требования ГОСТа	Заключение о качестве муки

1. Заполнить таблицу 2

Диагностика дефектов муки

Метод выявления дефекта	Название дефекта	Характеристика дефекта	Причина возникновения	Меры предупреждения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<i>Органолептический</i>				
<i>Инструментальный</i>				