**Содержание**

1. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Градация по качеству, принципы деления товаров на сорта

2. Сравнительная характеристика пшеничного и ржаного хлеба. Общие и отличительные признаки по пищевой ценности, составу, сырью, производству, оценке качества, условиям и срокам хранения. Дефекты, возникающие при хранении

3. Задача

Список использованной литературы

**1. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Градация по качеству, принципы деления товаров на сорта**

Классификация - это последовательное распределение множества объектов на отдельные классы, группы и другие подразделения по наиболее общим признакам. В основу классификации продукции могут быть положены следующие признаки:

- единство процессов ее производства;

- исходные материалы для ее производства;

- назначение товаров - различают товары производственно-технического назначения и товары широкого потребления. В свою очередь, товары производственно-технического назначения в зависимости от особенностей их использования подразделяют на средства труда (станки, машины, оборудование и др.) и предметы труда (сырье, основные и вспомогательные материалы);

- физико-химические свойства.

Для товароведения продовольственных товаров важное значение имеет биологическая классификация. В соответствии с ней все продовольственные товары делят на товары животного и растительного происхождения. Для плодовоовощной продукции характерно деление на виды и сорта; свежие овощи подразделяют на хозяйственно-ботанические сорта; свежие плоды - на помологические сорта; для винограда характерно деление на ампелографические сорта.

Продовольственные товары по биологической классификации делят на отряды и породы; для рыб характерно деление на классы, отряды, семейства, роды и виды.

Учебная классификация не имеет строгой научной основы. Она служит для изучения ассортимента товаров широкого потребления и предполагает их объединение в группы, характеризующиеся общностью происхождения, назначения, потребительских свойств и других признаков, что облегчает процесс изучения.

Иерархия учебной классификации строится следующим образом: все продовольственные товары подразделяются на 9 классов, классы - на группы, группы - на подгруппы, подгруппы - на виды, виды - на артикулы.

Торговая классификация имеет практическое назначение. В соответствии с ней различают следующие группы продовольственных товаров: хлебобулочные; плодоовощные; кондитерские; винно-водочные; молочно-масляные; мясные; рыбные; яичные; пищевые жиры; табачные.

Помимо этого все продовольственные товары делят на две большие группы: бакалейные (сюда относят крупы, муку, макаронные изделия, сушеные плоды, овощи, грибы, крахмал, сахар, соль, чай, пряности и др.) и гастрономические (колбасы, консервы, молоко, алкогольные напитки и др.).

В пределах товарных групп продовольственные товары подразделяют на виды, разновидности и сорта.

I. Общегосударственная классификация представлена в Общероссийском классификаторе продукции (ОКП), который введен в действие с 01.07.94. ОКП - это систематизированный свод кодов и наименований группировок продукции, построенных на основе иерархической системы классификации. Согласно ОКП вся продукция народного хозяйства делится на 98 классов. Каждый класс - на 10 подклассов, каждый подкласс - на 10 групп, каждая группа - на 10 подгрупп, а подгруппа - на 10 видов. Для продовольственных товаров используются:

- 91-й класс - продукция пищевкусовой промышленности;

- 92-й класс - продукция рыбной, мясной, мукомольно-крупяной промышленности;

- 97-й класс - продукция сельского хозяйства;

- 98-й класс - продукция животноводства.

Принято шестизначное цифровое обозначение продукции: 91 5 8 1 1 - первые 2 цифры обозначают класс изделия; третья - подкласс; четвертая - группу; пятая - подгруппу; шестая - вид. Все вместе эти 6 цифр образуют высшую классификационную группировку, которая обусловливает особенности товара до вида.

Продукция в полной ассортиментной номенклатуре обозначается 10 знаками, то есть к полной классификационной группировке добавляется еще 4 знака. Они могут обозначать регистрационный номер или обозначать внутривидовую характеристику товара. Общегосударственная классификация продукции предназначена для обработки информации в автоматизированных системах с целью общегосударственного учета и управления экономикой. ОКП применяется также в стандартизации, статистике и маркетинговых исследованиях.

Международная классификация представлена Гармонизированной системой классификации и кодирования (или Номенклатурой гармонизированной системы - НГС) и Комбинированной номенклатурой Европейского Союза (КНЭС). Согласно системе классификации товары в НГС группируются по следующим признакам:

- по происхождению (товары сельского хозяйства, животноводства, рыболовства, минералогии);

- по химическому составу;

- по виду материала, из которого изготовлен товар;

- по степени обработки (сырье, полуфабрикаты, готовые изделия);

- по назначению.

Основными элементами НГС являются система классификации и система кодирования. Система классификации имеет 6 ступеней:

- первая ступень - разделы (21);

- вторая ступень - группы (97);

- третья ступень - подгруппы (33);

- четвертая ступень - товарные позиции (1241);

- пятая ступень - подпозиции (3558);

- шестая ступень - субпозиции (5019).

В НГС к продовольственным товарам относится 5 разделов:

- живые животные и продукты животного происхождения;

- жиры и масла животного и растительного происхождения, продукты их расщепления;

- продукты растительного происхождения;

- готовые пищевые продукты, алкогольные и безалкогольные напитки;

- минеральные продукты (пищевая соль).

Преимущества использования Гармонизированной системы:

- упрощает составление коммерческих и таможенных документов;

- облегчает автоматизированную обработку документов;

- позволяет экономить расходы по классификации и учету внешнеторговых грузов;

- упрощает сбор, учет и сопоставление данных по внешней торговле, так как информация становится более доступной и надежной; упрощает обмен тарифными уступками между странами.

Кодирование товаров - технический прием, позволяющий представить классифицируемый объект в виде группы знаков. Система кодирования, применяемая в НГС, максимально приспособлена к обработке на ЭВМ. Она позволяет использовать специальные методы поиска, сортировки и суммирования данных.

Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД) является основой системы мер государственного регулирования внешнеэкономической деятельности России. Она разработана на базе Гармонизированной системы и Комбинированной номенклатуры Европейского Союза. Согласно ТН ВЭД товары имеют девятизначный цифровой код, который состоит из следующих элементов: первые 6 цифр обозначают код товара по Гармонизированной системе описания и кодирования товаров; 7-я и 8-я цифры - код товара по Комбинированной номенклатуре Европейского Союза; 9-я цифра предназначена для детализации позиций с учетом интересов России.

**2. Сравнительная характеристика пшеничного и ржаного хлеба. Общие и отличительные признаки по пищевой ценности, составу, сырью, производству, оценке качества, условиям и срокам хранения. Дефекты, возникающие при хранении**

Пищевая ценность хлеба и булочных изделий обусловлена содержанием пищевых веществ, биологической ценностью, усвояемостью, а также органолептической и физиологической ценностью.

Содержание в хлебе пищевых веществ(белков, углеводов, жиров, витаминов и др.) зависит от вида, сорта муки и используемых добавок. Количество углеводов в наиболее распространенных сортах хлеба составляет 40,1-50,1% (8% приходится на крахмал), белка - 4,7-8,3, жира - 0,6-1,3, воды - 47,5%.

При внесении в хлеб различных обогатителей (жира, сахара, молока и др.) содержание вышеуказанных веществ увеличивается в зависимости от вида добавки.

В изделиях из пшеничной муки белков содержится больше, чем в изделиях из ржаной муки.

Хлеб важен и как источник минеральных веществ.

В хлебе содержится калий, фосфор, сера, магний; в несколько меньших количествах - хлор, кальций, натрий, кремний и в небольших количествах другие элементы. Хлеб из низших сортов муки содержит больше минеральных веществ.

Биологическая ценность хлебаопределяется аминокислотным составом, содержанием зольных элементов, витаминов и полиненасыщенных жирных кислот. Белки хлеба являются биологически полноценными.

Усвояемость хлеба зависит от вида, сорта муки и ее качества.

Хлеб из пшеничной муки усваивается лучше хлеба из ржаной того же сорта.

Энергетическая ценность хлебаопределяется особенностью его химического состава и зависит от вида, сорта муки и рецептуры. Энергетическая ценность хлеба пшеничного выше соответствующего сорта хлеба ржаного.

С повышением сорта муки увеличивается количество выделяемой энергии. Так, энергическая ценность 100 г хлеба:

- из муки пшеничной обойной равна 849 кДж,

- из муки пшеничной высшего сорта - 975 кДж,

- из муки ржаной сеяной - 895 кДж,

- хлеба улучшенного - до 1100 кДж,

- сдобных изделий - до 1450 кДж.

Производство хлеба состоит из следующих операций: подготовки сырья, его дозировки, замеса и брожения теста, его разделки, выпечки и охлаждения хлеба.

К основному сырью относятся:

- мука;

- вода;

- соль;

- дрожжи;

- определенные культуры молочнокислых бактерий.

К дополнительному:

- жиры;

- сахар;

- молоко;

- яйца;

- солод;

- изюм;

- мак;

- пряности и др.

Мука используется хлебопекарная пшеничная и ржаная различных сортов.

Существуют два наиболее распространенных способа приготовления пшеничного теста:

- опарный (двухфазный);

- безопарный (однофазный).

При опарном способе приготовления вначале готовят опару, для чего берут половину количества муки, 2/3 воды, все дрожжи. Опара бродит от 3 до 4,5 ч. К готовой опаре добавляют оставшееся количество муки и воды, соль и другие компоненты, предусмотренные по рецептуре, и замешивают тесто, которое бродит 1-1,5 ч.

При безопарном способе приготовления теста все сырье, предусмотренное по рецептуре, замешивают сразу. Продолжительность брожения теста - 3-4 ч. Безопарный способ простой, требуется меньше времени для приготовления хлеба, но изделия при этом получаются несколько худшего качества, расходуется большее количество дрожжей, чем при опарном способе.

Улучшенные сорта ржаного хлеба готовят заварным способом, т.е. часть муки, солода, растертого тмина заваривают горячей водой. Полученную заварку охлаждают, к ней добавляют закваску и остальные компоненты (воду, остаток муки). Эту опару добавляют в ржаное тесто.

Вид хлебаопределяется видом муки, из которой он изготовлен. Так, хлебные изделия бывают ржаными, пшеничными и ржано-пшеничными.

Виды хлеба делят на типы в зависимости от сорта муки:

- ржаные изделия бывают обойными, обдирными и сеяными;

- пшеничные - обойными, 2-го, 1-го и высшего сортов.

Основными потребительскими показателями качества хлеба являются:

- влажность;

- пористость мякиша;

- кислотность.

Для пшеничного хлеба характерны высокая пористость (не менее 55%), пониженная кислотность (3,3-4,7°) и влажность 44-45%.

Ржаной хлеб отличается меньшей пористостью (37-48%), большими влажностью (49-51%) и кислотностью (7-12°). Эти качества ржаного хлеба, прежде всего кислотность, - основные противопоказания для использования его при повышенной кислотности желудочного сока.

В процессе транспортировки и хранения хлеба его вкусовые качества и пищевая ценность несколько снижаются, что объясняется процессами очерствения и усыхания он теряет блеск, эластичность и хрупкость, становится крошковатым. Очерствение хлеба связано со сложными физико-химическими превращениями, приводящими к старению (синерезису) крахмального коллоида и переходу части связанной с крахмалом воды в клейковину. В начальной стадии этот процесс обратим, и при нагревании черствый хлеб может вновь приобрести первоначальную свежесть.

Герметическая упаковка и замораживание хлеба тормозят процессы его очерствения и усыхания. Сохранению пищевых и вкусовых свойств хлеба в течение длительного времени способствует его консервирование.

Некоторые виды хлеба, в частности армянский лаваш, отличающийся небольшим содержанием влаги, практически не черствеет и при длительном хранении сохраняет хорошие органолептические свойства.

Свежеиспеченный хлеб должен остывать на лотках, тележках или стеллажах, уложенный в один ряд, в специально отведенных сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях с температурой не выше 25°. Перевозка хлеба производится на лотках в специально предназначенном транспорте, очищенном перед погрузкой. Для защиты от мух и пыли при хранении в магазинах, объектах общественного питания хлеб покрывают марлей. Срок хранения пшеничного хлеба 24 ч, ржаного - 36 ч.

Возможные дефекты хлеба и причины, их вызывающие представлены в табл. 1.

Таблица 1

Возможные дефекты хлеба и причины, их вызывающие

|  |  |
| --- | --- |
| Дефекты хлеба | Причины |
| Боковые подрывы у основания корки и на поверхности изделий | Пониженные температура и влажность воздуха в камере окончательной расстойки, недостаточная продолжительность расстойки тестовых заготовок |
| Вогнутая или плоская корка формового хлеба, расплывчатая форма подовых изделий | Повышенная температура воды для замеса теста, уменьшенная дозировка соли, повышенная влажность теста, недостаточная физическая обработка теста при формовке, повышенная температура в камере окончательной расстойки |
| Готовые изделия малого объема, обжимистые с крошковатым сухим мякишем | Пониженная влажность теста |
| Неравномерный окрас корки и неоднородный мякиш изделий с наличием следов непромеса | Нарушение режима замеса теста |
| Малый объем изделий, красноватый оттенок корки, мякиш липковатый, пористость неравномерная, плотная подрывы верхней корки изделия | Недостаточная интенсивность или продолжительность брожения теста |
| Расплывчатая форма готовых изделий, бледная с седоватым оттенком корка, трещины на поверхности корки. | Чрезмерная интенсивность или продолжительность брожения |
| Пористость хлеба неравномерная, иногда с закалом, темными пятнами. | Высокая температура воды идущей на замес, недостаточная продолжительность замеса теста. |
| Хлеб подовый округлой формы, корка формового излишне выпуклая, имеются боковые подрывы или выплывы. | Недостаточная продолжительность расстойки. |
| Хлеб подовый расплывчатый, у формового - плоская или вогнутая верхняя корка; пористость неравномерная. | Чрезмерная продолжительность расстойки. |
| Малые неглубокие трещины на поверхности. | Заветривание тестовых заготовок при расстойке. |
| Подгорелая корка хлеба, мякиш не пропечен. | Высокая температура пекарной камеры или неравномерный прогрев (в зависимости от типа пекарных печей температура колеблется от 200 ° С до 250 ° С). |
| Закал в ржаном хлебе. | Плохая пропеченность, остывание на холодной поверхности, высокая влажность мякиша, солоделость муки, небрежное обращение с горячим хлебом. |
| Корка бледная, толстая, мякиш сыропеклый, липкий, хлеб тяжелый иногда с закалом. | Недостаточная продолжительность выпечки, низкая температура или неравномерный нагрев пекарной камеры. |
| Отслаивание корки от мякиша, разрывы мякиша. | Удары кусков теста или форм с тестовыми заготовками при посадке в печь в начале выпечки. |
| Низкая кислотность мякиша хлеба. | Недовыброженное тесто. |
| Корка матовая, седоватая, иногда с трещинами. | Нарушен паро-влажностный режим пекарной камеры. |
| Подовый хлеб с притисками, бледная боковая корка, иногда разрывы в мякише и глубокие трещины на корке. | Излишне плотная посадка на под печи. |

**3. Задача**

В торговую организацию поступила партия мороженой говядины массой 500 кг. Через 15 дней партия реализована в количестве 496 кг. Рассчитайте фактическую убыль массы и сравните с установленными нормами. Каковы причины убыли массы мяса, какие факторы влияют на ее величину и каков порядок учета и списания? (норма естественной убыли – 0,11%).

Решение:

Фактическая убыль массы составила:

(500 – 496) \* 100 / 500 = 0,8%.

Таким образом фактическая убыль мяса превысила нормативную на 0,695.

Списание выявленных недостач товарно-материальных ценностей в пределах норм естественной убыли производится на издержки производства или обращения.

Суммы недостач, учтенные первоначально на счете 94 «Недостачи и потери от порчи ценностей», в пределах естественной убыли списываются по фактической себестоимости в дебет счетов учета затрат на производство (расходов на продажу), например, в дебет счетов 20 «Основное производство», 23 «Вспомогательные производства», 25 «Общепроизводственные расходы», 26 «Общехозяйственные расходы», 29 «Обслуживающие производства и хозяйства», 44 «Расходы на продажу».

Причиной сверхнормативной убыли говядины могло послужить нарушение условий хранения и, как следствие, порча до истечения срока годности. Также причиной сверхнормативной убыли могло стать халатное отношение работников торгового предприятия к реализуемому товару, или хищение.

**Список использованной литературы**

1. Бурова М. Товароведение продовольственных товаров (конспект лекций). – М.: Издательства ПРИОР, 2000. – 144 с.
2. Кругляков Г. Н., Круглякова Г. В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: "МарТ", 1999. – 448 с.
3. Теплов В. И., Сероштан М. В. Коммерческое товароведение. – М.: Дашков и Ко, 2000. – 620 с.
4. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: ИНФРА-М, 2001. - 544 с.
5. Печенежская И.А., Шепелев А.Ф., Бондаренко В.А. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. – М.: Мини Тайп, 2005. – 114 с.
6. Позняковский В. М. товароведение и экспертиза мяса и мясопродуктов. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2001. – 526 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.