

ТОП
50

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

23-2897

Учебник



23-02897

Н. Ю. Воробьева



**ОРГАНИЗАЦИЯ
ХРАНЕНИЯ
И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Н. Ю. ВОРОБЬЕВА

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

УЧЕБНИК

Рекомендовано

Экспертным советом Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей «Сервис и туризм» в качестве учебника для применения в учебном процессе образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО по специальности среднего профессионального образования «Поварское и кондитерское дело»



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 339.144:664(075.32)

ББК 36-9я723

В751

Рецензент —

преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения города Москвы «Колледж сферы услуг № 10» *И. В. Семенова*

Воробьева Н. Ю.

В751 Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Ю. Воробьева. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 272 с.

ISBN 978-5-0054-0579-1

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности из списка ТОП-50 «Поварское и кондитерское дело». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Рассмотрены основные группы продовольственных товаров и их товароведная характеристика; факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров в процессе хранения; причины и виды товарных потерь. Особое внимание уделено организации снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания, видам и порядку оформления сопроводительной документации. Освещены способы и режимы хранения продовольственных товаров.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 339.144:664(075.32)

ББК 36-9я723

Оригинал-макет данного издания является собственностью Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается

12+

ISBN 978-5-0054-0579-1

© Воробьева Н. Ю., 2023

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2023

Введение.....	4
---------------	---

РАЗДЕЛ I

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Глава 1. Основные группы продовольственных товаров.....	7
1.1. Классификация продовольственных товаров	7
1.2. Качество и безопасность продовольственных товаров.....	10
1.3. Маркировка потребительских товаров	28
1.4. Методы определения качества и безопасности.....	40
Глава 2. Основы товароведения продовольственных товаров	47
2.1. Ассортимент и характеристика овощей, плодов, грибов.....	47
2.1.1. Свежие овощи	47
2.1.2. Свежие плоды	60
2.1.3. Грибы	76
2.2. Условия и сроки хранения овощей, плодов, грибов	77
2.3. Ассортимент и товароведная характеристика зерновых товаров.....	81
2.4. Условия и сроки хранения зерновых товаров.....	87
2.5. Ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров.....	88
2.6. Условия и сроки хранения молочных товаров.....	91
2.7. Ассортимент и товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	94
2.8. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	98
2.9. Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.....	99
2.10. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.....	103
2.11. Ассортимент и товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров.....	104
2.12. Условия и сроки хранения яичных продуктов и пищевых жиров.....	106
2.13. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.....	108
2.14. Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.....	116

РАЗДЕЛ II
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО СНАБЖЕНИЯ

Глава 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	121
3.1. Основные требования к организации снабжения предприятия общественного питания	121
3.2. Логистический подход к организации снабжения.....	124
3.3. Организация складского хозяйства.....	127
3.4. Организация тарного хозяйства	134
Глава 4. Приемка продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	142
4.1. Виды и порядок оформления сопроводительной документации	142
4.2. Правила приемки продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.....	149
4.3. Товарные запасы	150
Глава 5. Организация хранения различных видов продовольственных товаров.....	155
5.1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров	155
5.2. Требования к размещению продуктов	159
5.3. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов	161
5.4. Виды потерь.....	165
5.5. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	171
5.6. Методы контроля качества продуктов при хранении	176
5.7. Методы хранения товара.....	178
5.8. Методы размещения товара	181
5.9. Методы ухода за товарами по способам их обработки	183
5.10. Отпуск сырья и продуктов на производство.....	188
Глава 6. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.....	193
6.1. Способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве	193
6.2. Риски при хранении продуктов. Основные причины их возникновения	194
6.3. Методы контроля запасов на производстве	196

6.4. Процедуры и правила инвентаризации товарных запасов.....	198
6.5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.....	204
Практические работы по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	208
Практическая работа 1. Оценка качества свежих плодов по стандарту (работа с натуральными образцами)	208
Практическая работа 2. Определение товарного сорта гречневой крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей.....	209
Практическая работа 3. Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям	211
Практическая работа 4. Определение товарного сорта, класса и развариваемости макарон	213
Практическая работа 5. Определение товарного сорта молока	215
Практическая работа 6. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов	217
Практическая работа 7. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	219
Практическая работа 8. Оценка качества мяса свинины по органолептическим показателям, в том числе по свежести.....	221
Практическая работа 9. Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.....	225
Практическая работа 10. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям	227
Практическая работа 11. Оценка качества карамели по органолептическим показателям. Ознакомление с натуральными образцами	229
Практическая работа 12. Расчет фактической и начисленной естественной убыли пищевых продуктов	230
Практическая работа 13. Определение потребности, снабжения предприятий общественного питания товарными запасами.....	233
Практическая работа 14. Определение правил приемки, хранения и возврата тары	234
Практическая работа 15. Определение условий хранения различных видов продовольственных товаров на производстве	236

Практическая работа 16. Планирование мероприятий
по сокращению расходов по таре при организации
складского и тарного хозяйства 237

Приложения	240
1. Договор на поставку продукции (товаров)	240
2. Товарно-транспортная накладная	242
3. Счет-фактура	244
4. Расходно-приходная накладная	246
5. Акт о недостатке товара.....	249
6. Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.....	250
7. Требование-накладная.....	252
8. Дневной заборный лист.....	254
9. План-меню	257
10. Контрольный расчет расхода специй и соли.....	258
11. Накладная на отпуск товара	260
12. Инвентаризационная опись.....	262
Список литературы.....	266