

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Первяков Евгений Викторович

Должность: Директор колледжа СКФУ в г. Ставрополе

Дата подписания: 18.06.2026 15:09:06

Уникальный электронный ключ:

63a18c373da05c089b06f5c89c468af301900f17

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»**

Колледж СКФУ в г. Ставрополе

**Методические указания
к практическим занятиям
ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества
потребительских товаров**

МДК 02.01 Основы товароведения

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

**МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы
потребительских товаров**

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Специальность 38.02.08 Торговое дело

Форма обучения очная

Ставрополь

ВВЕДЕНИЕ

Данные методические указания предназначены для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических умений по программе ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

Целью выполнения практических занятий является систематизация и закрепление теоретических знаний и формирование практических умений.

Особое значение для усвоения содержания МДК и привития практических навыков имеет правильная и четкая организация проведения и выполнения студентами практических работ под контролем преподавателя.

Перед началом выполнения каждой работы студенты должны ознакомиться с ее основными положениями, порядком выполнения работы.

По каждому практическому занятию предусматривается индивидуальный отчет перед преподавателями.

Основными целями практических занятий являются формирование современных представлений об инновационном характере предпринимательства, особенностях и механизмах инновационной деятельности, а также освоение студентами методов управления инновациями, оценки эффективности нововведений, получение навыков принятия управленческих решений в условиях риска и неопределенности.

Практические работы выполняются студентом самостоятельно или в подгруппах, оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к соответствующим работам, заканчиваются обоснованными выводами и представляются для проверки и оценки преподавателю.

Защита практических работ осуществляется по графику в соответствии с содержанием программы дисциплины. Защита предполагает правильное выполнение работы и ответы на вопросы и замечания преподавателя.

Работа считается зачтенной, если задания выполнены верно, устранены замечания преподавателя, даны грамотные ответы на поставленные в ходе защиты вопросы.

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения
Тема 1.2. Методы классификации и кодирования товаров в
товароведении

Практическое занятие №1

Распознавание разновидностей метода классификации и составление классификации товаров фасетным и иерархическим методами

Цель работы: распознавание разновидностей методов классификации: иерархического и фасетного, изучение структуры Общероссийского классификатора продукции (ОКП) и принципов классификации.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить теоретическую часть методических указаний;
2. Выполнить практическое задание по определению подлинности товара с использованием штрих-кода;
3. Ответить на вопросы письменно;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

В результате деления множества на подмножества создаются классификационные группировки, которые могут иметь общие и различные признаки, а также могут быть взаимозависимыми или независимыми. Существуют *два метода классификации*:

1. иерархический;
2. фасетный.

Иерархический метод классификации — последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки (рис.1).

Особенностью метода является тесная связь между отдельными классификационными группировками, выявляемая через общность и различия основополагающих признаков. Основой деления множества на подмножества по основополагающему для данного этапа признаку является ступень классификации.

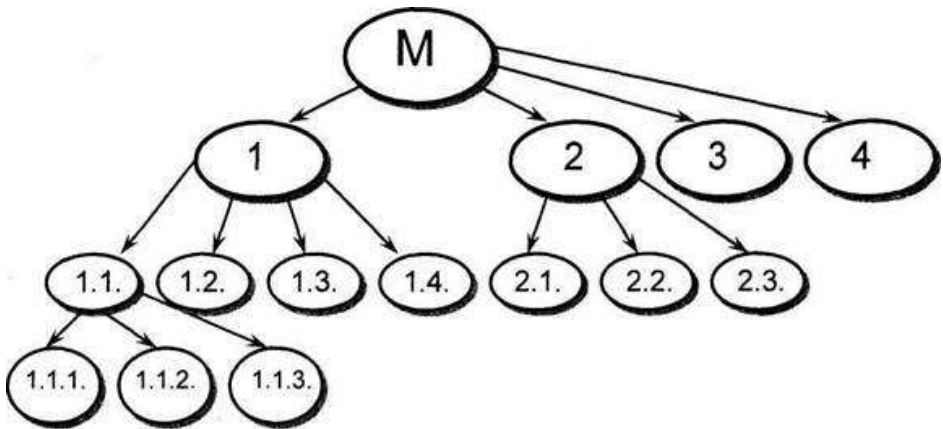


Рисунок 1 - Иерархический метод классификации

Степень классификации — этап классификации при иерархическом методе, в результате которого получается совокупность классификационных группировок.

Каждая ступень и группировка выделены по своему основополагающему признаку.

Количество признаков и ступеней

определяет *глубину классификации*. На рисунке глубина классификации иерархическим методом равна 3. На практике глубина классификации не превышает 10.

При необходимости увеличить число признаков применяют фасетный метод.

Фасетный метод классификации — параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки (рис.2).

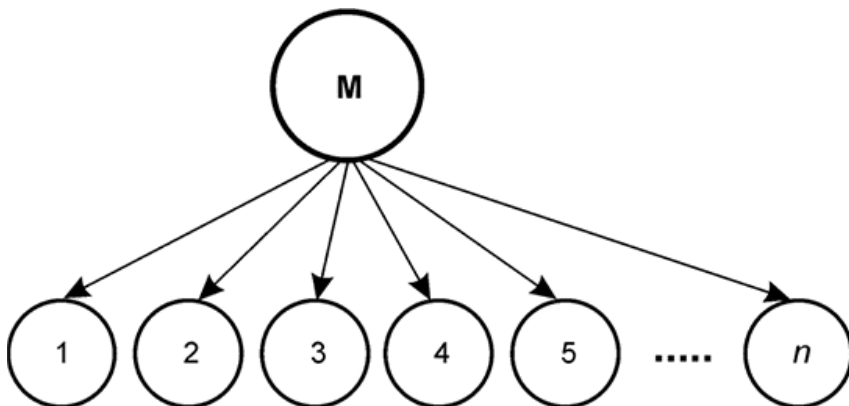


Рисунок 2 - Фасетный метод классификации

Вопросы для закрепления

Разберите общую классификацию методов товароведения.

2. Укажите классификацию признаков групп и подгрупп методов. 7

3. Дайте определение основных эмпирических методов.

4. Определите понятия «классификация», «объект»,

5. Охарактеризуйте иерархический метод, укажите его достоинства и недостатки. 6. Охарактеризуйте фасетный метод, укажите его достоинства и недостатки

Задания для практического занятия

Задание 1. Ознакомьтесь с Общероссийским классификатором продукции (ОКП), изучите его структуру. Укажите количество ступеней классификации и их наименование. Определите иерархический и фасетный методы классификации продукции какой-либо группы товаров.

Задание 2. С использованием иерархического метода классификации составить графическую схему классификации мяса, используя приведенную ниже информацию.

Мясо различают по упитанности скота, виду и полу.

По виду сырья различают говядину, баранину, свинину, козлятину, конину, оленину, крольчатину и т.д.

По половому признаку говядина делится на мясо бугаев (некастрированных быков) и мясо волов и коров. Свинина

подразделяется на мясо хряков и мясо свиной (к мясу свиной относится и мясо боровков-кастратов). Мясо же других видов животных, как правило, по полу не разделяется.

По возрастному критерию мясо крупного рогатого скота (говядина) классифицируют следующим образом: мясо крупного рогатого скота в возрасте от двух недель до трех месяцев называется телятиной; мясо животных в возрасте от 3 месяцев до 2,5 лет называется говядиной молодняка, а мясо животных более старшего возраста называется говядиной.

Мясо свиной по возрасту подразделяют на мясо поросят (убойный вес - от 1,3 до 12 кг), мясо подвинков (убойный вес 12-34 кг) и свинину (мясо свиной с убойным весом более 34 кг). Мясо лошадей подразделяют по возрасту на конину (от лошадей 1 года и старше) и мясо жеребят (от жеребят до 1 года).

Задание 3. С использованием фасетного метода классификации составить графическую схему классификации одежды по различным классификационным признакам.

Задание 4. Изучив стандарты на отдельные виды продовольственных и непродовольственных товаров, отметить классификационные признаки этих товаров, самостоятельно составить:

1. схему классификации товара (на выбор) иерархическим методом (не менее 3-х ступеней) и определите глубину классификации;
2. схему классификации товара (на выбор) фасетным методом (не менее 3-х независимых группировок).

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.2. Методы классификации и кодирования товаров в товароведении

Практическое занятие №2

Установление количества ступеней классификации и их наименований для кодов товаров, установленных общероссийским классификатором продукции. Идентификация товаров по штриховому коду (ШК)

Цель работы: познакомиться с понятием «штриховое кодирование» и научиться определять подлинность товара при помощи штрих-кода.

Порядок выполнения работы:

5. Изучить теоретическую часть методических указаний;
6. Выполнить практическое задание по определению подлинности товара с использованием штрих-кода;
7. Ответить на вопросы письменно;
8. Сделать выводы по проделанной работе.

Штриховой код, или штрих-код — это машиночитаемый символ, содержащий закодированную информацию о характеристиках произведенной продукции и позволяющий осуществлять ее автоматизированную идентификацию.

Штриховой код (ШК) представляет собой системную последовательность светлых и темных вертикальных полос различной толщины и цифровых обозначений. Каждая единица товара идентифицируется с помощью штрихового и цифрового кода.

Штриховой код идентифицирует товар, потому что никакой другой товар на международном рынке не может иметь точно такой же код. Например, цифровой 13-разрядный код товара 4820000190534 включает:



Штриховой код считывается сканером (контрольное число предназначено для проверки правильности считывания кода).

Коды EAN подразделяют на три типа: EAN-8, EAN-13, EAN-14.

Код типа EAN-8 используется для маркировки малогабаритных товаров, в нем информация сокращена, он отличается малыми размерами.

EAN-13 наносится, если позволяет площадь, на любые товары и упаковки.

EAN-14 используется для транспортной тары, код имеет крупные размеры. Так как код EAN-14 не считывается сканером, на упаковке самого товара применяется код EAN-13.

Коды стран местонахождения банка данных о штриховых кодах:

Для проверки штрих-кода следует провести вычисления: код 4600104008498.

1. Сложить цифры, стоящие на четных позициях: 4600104008498

$$6 + 0 + 0 + 0 + 8 + 9 = 23.$$

2. Сумму, полученную в пункте 1, умножить на 3

$$23 \times 3 = 69.$$

3. Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях, не считая последнюю (контрольную) цифру: 4600104008498; последняя цифра **8 – контрольная цифра**.

$$4 + 0 + 1 + 4 + 0 + 4 = 13.$$

4. Сложить суммы, полученные в пункте 2 и 3

$$69 + 13 = 82.$$

5. Определяется контрольное число как разность между полученной суммой и ближайшим к нему большим числом, кратным 10: 90 – это ближайшее число к 82, кратное 10.

$$90 - 82 = 8.$$

Если цифра после расчета не совпадает с контрольной (то есть с последней цифрой штрих-кода), это означает, что товар произведен незаконно и его качество не гарантируется.

По штриховому коду можно судить о подлинности товара или установить фальсификацию продукции.

Задания для практического занятия

1. По штрих-коду определить страну - производителя и проверить подлинность товара.



2. Ответить на контрольные вопросы письменно:

1. Что такое штрих-код?
2. На какие две группы делятся штрих-коды?
3. Что обозначает первая группа цифр кода?
4. Для чего нужен штрих-код на товаре?
5. Для каких товаров используют коды EAN-8, EAN-13, EAN-14?
6. Какие коды присвоены России?

7. В каких случаях код банка данных не совпадает с кодом страны изготовителя?
 8. Какие виды сканеров используют для считывания штрих-кодов?
 9. Как должен быть размещен штрих-код на товаре?
 10. Какая организация ведет учет идентификационных номеров Российской Федерации?
3. Сделать выводы по проделанной работе.

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.3. Качество товаров и свойства товаров

Практическое занятие 3

Исследование номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и показателей качества товаров

Цель работы – анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп свойств и показателей, их характеризующих.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить теоретическую часть методических указаний;
2. Выполнить практическое задание;
3. Ответить на вопросы письменно;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

Номенклатура потребительских свойств и показателей – совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей. Она определяет качественные характеристики потребительских товаров. В пределах номенклатуры потребительские свойства и показатели подразделяются на группы и подгруппы в зависимости от их особенностей и удовлетворяемых потребностей.

Назначение – способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности

в их систематизации. Это один из определяющих свойств качества товаров. Если товар не удовлетворяет потребителя по назначению, остальные свойства утрачивают для него привлекательность. В зависимости от удовлетворяемых потребностей свойства назначения подразделяют на подгруппы: функционального, социального и классификационного назначения.

Надежность – способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения или потребления в течении заранее оговоренных сроков. Надежность постоянно изменяется вследствие процессов, происходящих при хранении, потреблении и эксплуатации товаров. В зависимости от критерия надежности различают следующие подгруппы свойств: долговечность, безотказность, ремонтпригодность и сохраняемость.

Эргономические свойства – способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, физиологическими, психологическими и органолептическими характеристиками потребителя.

Эстетические свойства – способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках формы общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека. Показателями эстетических свойств могут служить внешний вид, целостность, дизайн, мода, стиль, информационная выразительность, совершенство производственного исполнения.

Экологические свойства – способность товаров оказывать воздействие на безопасность окружающей среды при их производстве, хранении, реализации и потреблении. Все товары в разной степени загрязняют окружающую среду на различных этапах товародвижения. Так, наибольшее загрязнение окружающей среды отмечается при производстве товаров или сырья, материалов или полуфабрикатов. Для многих непродовольственных товаров и табачных изделий наибольшую значимость после технологических загрязнений имеют бытовые загрязнения, возникающие при эксплуатации.

Безопасность продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации –

состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

В соответствии с Федеральным Законом «О техническом регулировании» различают следующие виды безопасности:

- излучений;
- биологическая;
- взрывобезопасность;
- механическая;
- пожарная;
- термическая;
- химическая;
- электрическая;
- ядерная и радиационная

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение номенклатуре потребительских свойств и показателей.
2. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите их группы и подгруппы.
3. Дайте определение термина «назначение» и разберите виды.
4. Дайте определение термина «надежности» и разберите виды.
5. Дайте определение термина «эстетические свойства» и разберите их показатели.
6. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.
7. Дайте определение термина «экологичность».

Задания для практического занятия

Задание 1. Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы.

Задание 2. Укажите, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относят к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров. Выявите показатели, 18 имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

Задание 3. Проанализируйте номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров, по рассматриваемым стандартам для установления необходимости и достаточной этой номенклатуры.

Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей путем исключения неперспективных показателей или включения перспективных, наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений. Сделайте заключение.

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.3. Качество товаров и свойства товаров

Практическое занятие 4

Исследование номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров и показателей качества товаров

Цель работы – анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров по стандартам, установление групп, подгрупп свойств и показателей, их характеризующих.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить теоретическую часть методических указаний;
2. Выполнить практическое задание;
3. Ответить на вопросы письменно;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

Номенклатура потребительских свойств и показателей – совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей. Она

определяет качественные характеристики потребительских товаров. В пределах номенклатуры потребительские свойства и показатели подразделяются на группы и подгруппы в зависимости от их особенностей и удовлетворяемых потребностей.

Назначение – способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации. Это один из определяющих свойств качества товаров. Если товар не удовлетворяет потребителя по назначению, остальные свойства утрачивают для него привлекательность. В зависимости от удовлетворяемых потребностей свойства назначения подразделяют на подгруппы: функционального, социального и классификационного назначения.

Надежность – способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения или потребления в течении заранее оговоренных сроков. Надежность постоянно изменяется вследствие процессов, происходящих при хранении, потреблении и эксплуатации товаров. В зависимости от критерия надежности различают следующие подгруппы свойств: долговечность, безотказность, ремонтпригодность и сохраняемость.

Эргономические свойства – способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, физиологическими, психологическими и органолептическими характеристиками потребителя.

Эстетические свойства – способность товаров выражать в чувственно-воспринимаемых признаках формы общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека. Показателями эстетических свойств могут служить внешний вид, целостность, дизайн, мода, стиль, информационная выразительность, совершенство производственного исполнения.

Экологические свойства – способность товаров оказывать воздействие на безопасность окружающей среды при их производстве, хранении, реализации и потреблении. Все товары в разной степени загрязняют окружающую среду на различных этапах товародвижения. Так, наибольшее загрязнение окружающей среды отмечается при производстве товаров или сырья, материалов

или полуфабрикатов. Для многих непродовольственных товаров и табачных изделий наибольшую значимость после технологических загрязнений имеют бытовые загрязнения, возникающие при эксплуатации.

Безопасность продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации – состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный причинением вреда жизни и здоровью граждан, имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений.

В соответствии с Федеральным Законом «О техническом регулировании» различают следующие виды безопасности:

- излучений;
- биологическая;
- взрывобезопасность;
- механическая;
- пожарная;
- термическая;
- химическая;
- электрическая;
- ядерная и радиационная

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение номенклатуре потребительских свойств и показателей.
2. Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите их группы и подгруппы.
3. Дайте определение термина «назначение» и разберите виды.
4. Дайте определение термина «надежности» и разберите виды.
5. Дайте определение термина «эстетические свойства» и разберите их показатели.
6. Дайте определение термина «безопасность» и разберите виды безопасности.
7. Дайте определение термина «экологичность».

Задания для практического занятия

Задание 1. Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы.

Задание 2. Укажите, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относят к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров. Выявите показатели, 18 имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

Задание 3. Проанализируйте номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров, по рассматриваемым стандартам для установления необходимости и достаточной этой номенклатуры.

Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей путем исключения неперспективных показателей или включения перспективных, наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений. Сделайте заключение.

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.3. Качество товаров и свойства товаров

Практическое занятие 5

Определение градации качества продовольственных и непродовольственных товаров

Цель работы – приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличительных признаков.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить теоретическую часть методических указаний;
2. Выполнить практическое задание;
3. Ответить на вопросы письменно;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

Оценка качества – совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовым. Деятельность по оценке качества складывается из трех операций, каждой из которых свойственны специфические особенности. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей, их определяющие. При выборе номенклатуры потребительских свойств и показателей чрезвычайно важно правильно выбрать из множества многообразия такие показатели, которые имеют решающее значение для определенных целей. Определение действительных значений показателей качества. Проводится путем количественных и качественных измерений.

Количественные измерения применяются для определения размера показателей, а качественные измерения для размерности. Сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовым. В качестве базовых 20 показателей могут быть приняты регламентированные значения стандартов или другими НД, а также образцы, эталоны. Градация, класс, сорт – категория или разряд, присвоенные объектам, имеющим то же самое функциональное применение, но различные требования к качеству. Градация, класс, сорт, отражает предусмотренное или установленное различие в требованиях к качеству, которые в свою очередь, устанавливают взаимосвязь функционального использования и затрат.

Стандартным признается товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям.

К нестандартному относится товар, который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но эти несоответствия не являются критическими.

Брак – товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствия по одному или комплексу показателей. Различают устранимый и неустраняемый брак. Разновидностью брака с неустраняемыми значительными или критическими дефектами является отходы. Отходы со значительными несоответствиям установленным требованиям относятся к ликвидным, а с критическими – к неликвидным.

Вопросы

1. Деятельность коммерсанта по оценке качества товаров.
2. Определите понятие «оценка качества», «градация качества». Укажите основные этапы оценки качества.
3. Назовите основные градации качества и дайте их определение.
4. Укажите принципы деления на товарные сорта.
5. Что такое пересортица, каковы ее причины и взаимосвязь с принципами деления на товарные сорта?

Задания для практического занятия

Задание 1. Проанализировать разделы «Технологические требования» стандартов на муку пшеничную высшего и первого сортов, крупу, рис, делящихся на товарные сорта. Выявить показатели качества товаров одного наименования: а) с общими значениями для всех товарных сортов; б) с различными значениями. Заключение: обобщить, выявить общность и различие между значениями показателей качества анализируемых видов товаров.

Задание 2. Проанализировать требования к качеству продукции, подразделяющие на номера и марки. Объекты исследования: Пищевые продукты – крупа перловая, манная. Выявить отличительные признаки номеров и марок товаров двух наименований. Выявить принципы деления товаров на сорта (сырьевой, технологический или комбинированный). Задание выполняется на решение ситуационных задач

Задание 3. Определить сорт, номер и марку товара. При определении товарного сорта натуральных образцов задание следует выполнять по следующему алгоритму: -определение действительных значений показателей качества, определяющие товарный сорт; -сопоставление действительных и регламентируемых стандартами значений показателей качества; -установление соответствия образца требованиям определённого товарного сорта; -заключение о товарном сорте. Сделайте заключение о градации качества стандартной продукции.

Задание 4 (обобщающее). Проанализируйте общность и различия между товарными сортами, марками и номерами. Сделайте обобщающее заключение. Обсуждение результатов.

1. Определите товарный сорт крупы рис, если крупа имеет шероховатую поверхность, в навеске массой 25г обнаружено: содержание нашелушенных зерен - 0,045г, минеральных примесей - 0,0125г, дробленых зерен - 2,5г. Возможна ли реализация 22 данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

2. При оценке качества 3-х банок по 50г лососевой зернистой икры обнаружено, что икринки чистые, целые, в банке содержится незначительное количество лопанца, имеются слабый привкус горечи и остроты, запах приятный, содержание соли 6,5%. Объем 1 банки - 51 г, 2 банки - 48г, 3 банки - 49г. Определите товарный сорт данной икры? Ваши действия как коммерсанта, если в качественном удостоверении указан 1 сорт.

3. Определите товарный сорт твердого сычужного сыра, имеющего хороший вкус, но слабо выраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Укажите причины возникших дефектов и виновников в их возникновении.

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.4. Обеспечение качества и количества потребительских товаров

Практическое занятие 6

Выбор рациональных способов размещения товаров на хранение и регулирования режима их хранения для обеспечения сохранности.

Цель работы: изучить условия и сроки хранения товаров, их регламентацию в стандартах, научиться устанавливать рациональные способы размещения товаров на хранение и регулировать влажностно-температурный режим для сохранения качества.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить теоретическую часть методических указаний;
2. Выполнить практическое задание;
3. Ответить на вопросы письменно;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

Потребительская тара поступает к покупателю вместе с продукцией. Виды и материалы потребительской тары чрезвычайно разнообразны и зависят от свойств товара. Основными видами потребительской тары являются бутылки, флаконы, банки, тубы, пакеты, коробки.

Транспортная тара предохраняет товар при перевозке и хранении, облегчает механизацию погрузочно-разгрузочных операций. В зависимости от природы и механических свойств товара используют тару жесткую (дощатые и фанерные ящики, фляги, бочки), полужесткую (картонные ящики, ящики из многослойной – бумаги), мягкую упаковочная ткань, полимерная пленка). По характеру использования различают универсальную тару (ящики, коробки) и специализированную (мешки для цемента).

Для завертывания изделий, заполнения промежутков между ними применяют упаковочные материалы - бумагу различных марок, тонковолокнистую древесную стружку, пено- и поропласты, полимерные пленки с воздушными включениями.

Современные упаковки:

Вакуум-упаковка - герметичная потребительская упаковка, в которой за счет отсоса воздуха создано давление ниже атмосферного.

Пюр Пак, Тетра Пак, Тетра Брик и др. - потребительская тара из коробочного картона с полиэтиленовым покрытием со сварным продольным швом и прямоугольным дном. После заполнения продуктом верх сваривается в виде лепестковой складки по ширине коробки. Рекомендуются для молочной продукции, соков и т.д.

Бутылки ПЭТФ из полиэтилентерафталата различной вместимости, формы и окраски. Рекомендуются для жидких пищевых продуктов.

Ламистер - алюминиевая фольга, склеенная с полипропиленом, используется для кулинарной продукции, изготавливаются банки для пресервов и консервов.

Алюминиевая фольга с лаковым покрытием - упаковывают плавленные сыры, животные жиры и др.

Алюминиевая фольга в комбинации с бумагой - обладает большой механической прочностью и низкой ароматопроницаемостью, благодаря чему используется для упаковки чая и других ароматических продуктов.

Хранение товаров - краткосрочное или долгосрочное - необходимый элемент торговых процессов. При хранении товары подвергаются действию различных факторов, изменяющие потребительские свойства. Предотвратить потери и ухудшение качества товаров при хранении - ответственная обязанность работников торговли.

При хранении на товары воздействуют следующие факторы:

-*физико-химические* - влага, температура, свет, кислород и другие газы воздуха;

-*механические* - нагрузки разных видов (сжатие, изгиб, толчки и удары и др.);

-*биологические* - микроорганизмы, насекомые, грызуны.

При **транспортировании** должна обеспечиваться полная сохранность товаров. Вид транспорта зависит от дальности перевозки, особенностей упаковки и свойств товара.

Условия хранения — совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище.

Режим хранения — совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохраняемость товаров. Можно выделить климатический и санитарно-гигиенический режимы хранения.

Требования к климатическому режиму хранения включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и освещенности.

Единой оптимальной температуры хранения всех потребительских товаров не существует из-за многообразия свойств, обеспечивающих их сохраняемость. В связи с этим все потребительские товары подразделяются по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму на шесть групп (табл.1).

Таблица 1 - Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму

Термическое состояние товаров	Диапазон температур, °C	Группы товаров
Замороженные	—10...—12	Мясо, рыба, масло сливочное, животные жиры, замороженные яичные продукты
	—18...—20	Мясо, рыба, плоды и овощи, масло сливочное, яичные продукты, мороженое
	—23 ..—25	Мясо, рыба, плоды и овощи
	—28...—30	То же
Переохлажденные	—7...—10	Соленая рыба, сырокопченые колбасы, животные жиры,
	2...—5	отдельные холодоустойчивые виды и сорта плодов и овощей, варено-копченые

		колбасы, маргарин
Охлажденные	-1...1	Отдельные виды и сорта плодов и овощей, квашенные овощи, яйца
	0...6	Молочные товары, охлажденные мясо и рыба, торты и пирожные с кремом и фруктовой отделкой

Умеренные	Не выше 10...12	Напитки алкогольные и безалкогольные, кроме водок, пиво (не ниже 2 °С)
Широкого диапазона температур	—30...+30	Хлебобулочные изделия, сухие бакалейные товары (мука, крупа, сахар, макаронные изделия), спирт, водка (не ниже температуры замерзания), большинство непродовольственных товаров
Широкого диапазона положительных температур	0...25	Консервы, жидкие парфюмерно-косметические средства, вино, ликеро-наливочные изделия, варенье, джемы, повидло
	0...18	Растительные масла, большинство кондитерских изделий

Выбор оптимальной *относительной влажности воздуха* (ОВВ) определяется прежде всего химическим составом товаров, их

гигроскопичностью, температурой хранения и наличием защитных оболочек. В зависимости от требований к оптимальному влажностному режиму все потребительские товары можно разделить на четыре группы (табл.2).

Таблица 2 - Классификация товаров по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму

Группировка товаров по влажности	Диапазон ОВВ, %	Группа товаров
Сухие	Не выше 65	Бакалейные товары: мука, крупа, соль, сахар, макаронные изделия, пряности; сухофрукты; большинство непродовольственных товаров
Умеренные	70-75	Кондитерские товары, вина, кофе, чай (не более 70%)
	75—80	Фруктово-ягодные изделия, масло сливочное, маргарин
	Не выше 75	Консервы
Влажные	80-85	Молочные товары, мясо, рыба, тыквенные овощи, лук, чеснок,

		ликероналивочные изделия, вина, яйца и яйцепродукты
Повышенной влажности	90-95	Большинство видов плодов и овощей, замороженные плоды, овощи, мясо, рыба, квашеные овощи

Для многих пищевых продуктов диапазон ОВВ устанавливается в зависимости от температурного режима хранения. Наряду с действительными значениями ОВВ и температуры важное значение для сохраняемости товаров имеет стабильность температурно-влажностного режима, которая характеризуется отсутствием резких скачков показателей режима.

Показатели режима хранения регламентируются ГОСТами и СанПиНами.

При размещении товаров на хранение необходимо руководствоваться определенными правилами, основанными на принципах совместимости, безопасности и эффективности.

Сроки годности — период, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению (Закон РФ «О защите прав потребителей»). Сроки годности устанавливаются изготовителем как предельные.

Предельные сроки годности — максимально-допустимые сроки, в течение которых товар отвечает установленным требованиям безопасности. По истечении этих сроков возможны утрата безопасности товара и переход его в градацию опасного.

Сроки годности чаще всего регламентируются СанПиН, ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ.

Сроки годности и сроки службы служат классификационным признаком при делении товаров на скоропортящиеся и нескоропортящиеся: кратковременно, средние и длительно хранящиеся, а также товары длительного пользования.

Скоропортящиеся товары — продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных режимов и правил хранения, а также краткосрочной реализации, без соблюдения которых они утрачивают свою безопасность. Сроки годности скоропортящихся товаров — не более 30 сут. К скоропортящимся товарам относятся в основном охлажденные пищевые продукты, а также лекарства.

В этой группе выделяют подгруппу *особо скоропортящихся* товаров со сроками годности от 6 ч до 10 сут. Из них наименьшие сроки установлены для салатов из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и заправок (6 ч), наибольшие — для вареных колбас высшего сорта с добавлением консервантов (10 сут.).

Практическая часть

Задание 1. Изучите основные виды тары и упаковки. Дайте характеристику 5-ти видам различной упаковки товаров. Результаты оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика образцов упаковки

Наименование тары, упаковки	Назначение тары	Конструкция	Применяемые материалы	Для каких товаров предназначена	Достоинства	Недостатки

Задание 2. Изучить температурный, влажностный режим хранения 5-ти продовольственных товаров (на выбор). Результаты оформить в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Характеристика климатического режима хранения товаров

Наименование товаров	Температура хранения	Относительная влажность	Наличие защитных покрытий

Задание 3. Параметры температурного и влажностного режима в помещении: $t=15^{\circ}$, $ОВВ=70\%$

1. Определите, какие товарные группы могут храниться при данных характеристиках климатического режима.
2. Определите, какие изменения климатического режима необходимо провести и каким образом, если в данном помещении предполагается хранить:

а) чай;

б) макаронные изделия; в) морковь свежую;

г) консервированную продукцию?

Задание 4. Какие факторы, сохраняющие качество, характерны для непродовольственных товаров? Как влияет на сохранение непродовольственных товаров упаковка и хранение?

Задание 5. Укажите сроки годности и сроки реализации 5-ти скоропортящихся товаров. От чего зависит их продолжительность?

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.4. Обеспечение качества и количества потребительских товаров

Практическое занятие 7

Расчет фактических и нормируемых потерь и разработка мероприятий по их сокращению

Цель работы - овладение умениями определения и расчета фактических и нормируемых потерь потребительских товаров. Ф

Порядок выполнения работы:

1. Изучить теоретическую часть методических указаний;
2. Выполнить практическое задание;
3. Ответить на вопросы письменно;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

На различных этапах технологического цикла товародвижения отмечаются разнообразные потери сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, товаров. Эти потери могут быть измерены в натуральном и денежном выражении, в зависимости от чего подразделяют на две группы - товарные и материальные.

Товарные потери - потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

Материальные потери - потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении.

Эти две группы потерь взаимосвязаны, но товарные потери являются первичными, а материальные - вторичными, следствием товарных потерь.

Товарные потери подразделяются по виду утраченных характеристик товара на две подгруппы - количественные и качественные.

Количественные потери - уменьшение массы, объема, длины, и других количественных характеристик товаров. Они вызываются естественными, свойственными конкретному товару процессами, происходящими при хранении и товарной обработке. В нормативных документах их еще называют естественными, а по порядку списания - нормируемые.

Количественные потери в зависимости от причин возникновения делятся на два вида - естественная убыль и предреализационные потери.

Естественная убыль - количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.

Причинами возникновения естественной убыли служат следующие процессы: испарение воды или усушка; распыл (утруска, распыление); розлив (размазывание); улетучивание веществ; впитывание жидкой фракции пищевого продукта в упаковку; дыхание; бой стеклянной или раздавливание полимерной тары.

Предреализационные товарные потери или отходы, вызывают процессы, связанные с подготовкой товаров к продаже. Эти потери бывают ликвидные и неликвидные. К отходам относятся: удаление малоценных частей товара; штафф; кости и шкуры у мясокопченостей; головы и плавников у рыбы; обрезки хазовых концов у тканей; раскрошка товаров при разделывании на части и т.д.

Качественные потери - потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими, физико-химическим процессами. Меры по предупреждению и снижению потерь: организационные, технологические, информационные.

Вопросы для закрепления

- 1.Перечислите виды и разновидности потерь.
- 2.Назовите причины их возникновения.
- 3.Рассмотрите процессы, вызывающие естественную убыль товаров.
- 4.Назовите процессы и операции, вызывающие качественные потери.
- 5.Рассмотрите порядок списания количественных потерь.
- 6.Рассмотрите порядок списания качественных потерь.
- 7.Укажите мероприятия по сокращению потерь и их значимость для народного хозяйства

Задания для практического занятия

Задание № 1. Определите естественную убыль (ЕУ) натуральных образцов товаров. Техника выполнения занятия зависит от объектов исследования, а также процессов, обуславливающих естественную убыль.

В таблице 2 приведена краткая характеристика объектов и особенности техник определения ЕУ.

Таблица 2 Техника определения естественной убыли и зависимости от особенностей объекта исследования

Объект исследования	Процессы, вызывающие ЕУ	Техника определения ЕУ
Продовольственные товары Свежие плоды и овощи (целиком или части). Сыр, колбаса, хлеб (по 20-50 грамм)	Испарение воды + дыхание Испарение воды	Вначале занятия взвешивается не менее 3 объектов одного наименования товаров. (Например, 3 яблока или кусочек сыра). Взвешенные образцы помещают либо в сухой эксикатор, либо при комнатной температуре. Через 1-2 часа образцы вновь взвешивают.
Непродовольственные товары Крем, зубная паста (10г)	Испарение воды	Взвешенные образцы помещают либо в сухой эксикатор, либо при комнатной температуре. Через 1-2 часа образцы вновь взвешивают

Результаты измерений записывают в тетрадь.

Расчет естественной убыли производят по формуле:

$$X_o - X_k \text{ } 100 \%$$

$$E_y = X_o - X_k \text{ } 100 \% / X_o$$

Задание № 2.

На основании анализе фактической ЕУ, а также действующих норм ЕУ дайте прогноз: при каких способов хранения или реализации товаров возможны повышенные потери товаров. Дайте предложения по предотвращению или сокращению потерь в предприятиях розничной торговли. Альтернативным вариантом выполнения задания является решение ситуационных задач.

Ситуационные задачи

1. В магазине, расположенном в первой зоне, в холодный период года сахар-рафинад хранился 25 суток. Норма естественной убыли сахара-рафинада для розничной торговой сети установлена в размере 0,18 %. Если товар хранился в магазине свыше 15 суток, то за первые 15 суток следует применять норму убыли в размере 0,18%. За последующие 10 суток хранения может быть применена норма убыли 0,02% Следовательно, исчисление естественной убыли сахарарафинада, хранившегося в магазине в течение 25 суток, следует производить по норме 0,20% ($0,18 + 0,02$).

2. На плодоовощную базу, расположенную в первой зоне, в охлаждаемый склад 1 апреля поступила на кратковременное хранение партия ранней капусты в количестве 20т. Фактические остатки на 1 апреля составили 2т. При закрытии партии 1 мая фактического наличия свежей капусты - 170кг. Книжный остаток составлял 170кг. Недостача ранней капусты - 170кг. Определить размер естественной убыли. Норма убыли ранней капусты 0,8%

Раздел 1. Основы товароведения МДК 02.01 Основы товароведения

Тема 1.5. Товарная информация

Практическое занятие 8

Деловая игра

Анализ структуры и информации на маркировке товаров.

Исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК».

Цель работы - исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК»

Порядок выполнения работы:

1. Разделиться на подгруппы
2. Изучить теоретическую часть методических указаний;

3. Выполнить практическое задание;
4. Сделать выводы по проделанной работе.

Теоретическая часть

В связи с внесением изменений в законодательство в России постепенно вводится обязательная маркировка. Она реализуется путем нанесения на товары специальных кодов, по которым можно узнать основные сведения о продукции. По плану, к 2024 году почти все товары на рынке будут маркированными. Для того, чтобы государство могло отслеживать товарооборот, была создана система «Честный ЗНАК», в которую заносятся все данные о маркированных товарах. В 2022 году в работу системы были внесены некоторые изменения. Обязательная маркировка коснулась молочной продукции и бутилированной воды. Более подробно о том, что изменилось для предпринимателей и покупателей и какие изменения запланированы в будущем, расскажем в нашей статье.

«Честный ЗНАК и маркировка»

Маркировка представляет собой уникальный код товара, который выглядит, как своеобразная последовательность символов. Масштабное увеличение маркированной продукции на рынке связано с тем, что государство стремится минимизировать количество подделок, от которых страдают не только покупатели, но и честные производители.

Работа с маркированной продукцией в системе «Честный ЗНАК» в 2022 году осуществляется по следующей схеме:

-Все участники рынка (производители, оптовики, импортеры и предприниматели) регистрируются в системе маркировки «Честный ЗНАК».

-В соответствующие разделы программы пользователи добавляют информацию о кодах, которые присвоены конкретным товарам. К примеру, если на одной коробке с упаковками молока уже нанесен код маркировки, то на следующей коробке уже будет другой код.

-Производитель отгружает продукцию оптовику. Каждый из них подтверждает сделку в «Честном ЗНАКе», в результате чего в системе обновляется информация о том, что право собственности

на определенные коды перешло к тому, кто будет заниматься реализацией продукции.

-Когда оптовик продает часть партии небольшим торговым точкам, в систему должны быть внесены соответствующие изменения. Благодаря этому при необходимости можно будет отследить весь путь товара.

-Когда продукция поступает в магазин, там происходит сверка кодов с той информацией, которая указана в накладной. Если несовпадений или несостыковок не обнаружат, товар выставляют на продажу.

-Когда покупатель решает приобрести продукцию с маркировкой, продавец сканирует на кассе код, распечатывает фискальный чек и отправляет информацию через ОФД в систему «Честный ЗНАК».

-После этого товар считается проданным, а его код маркировки выводится из оборота. В дальнейшем его нельзя будет использовать повторно.



Такой порядок действий обязателен для продажи лекарственных средств и для розничных продаж такой продукции, как шубы, обувь, табачные изделия, автопокрышки и шины, духи, фотоаппараты и товары легкой промышленности. В 2022 году к этому списку добавилась молочная продукция, а также бутилированная вода.

Необходимо отметить, что товары б/у, которые продаются на рынке, также нуждаются в маркировке. Получением кодов и занесением их в систему «Честный ЗНАК» в 2022 году занимаются продавцы или комиссионеры.

Стоимость одного кода DataMatrix сейчас составляет 50 копеек. Правительство рассчитывает, что низкая цена в дальнейшем будет способствовать более быстрому переходу на маркировку практически всех видов товаров на рынке.

Товары, подлежащие маркировке до 2022 года

Впервые индивидуальные коды маркировки в системе «Честный ЗНАК» появились в 2016 году. Количество товарных категорий, которые требовалось маркировать, постепенно увеличивалось. К 1 января 2022 году производители должны были маркировать следующую продукцию:

- сигареты;
- лекарственные препараты;
- обувь;
- шубы и прочие изделия из натурального меха;
- шины для автотранспорта;
- парфюмерию;
- фотоаппаратуру;
- коляски для людей-инвалидов;
- постельные принадлежности и белье;
- одежду.

Маркировка молочной продукции до 2022 года коснулась только производителей и импортеров. Они должны были создавать уникальные коды и передавать информацию о них в систему «Честный ЗНАК». У дистрибьютеров не было необходимости отчитываться о произведенных продажах.

Изменения в системе маркировки «Честный ЗНАК» в 2022 году

В 2022 году предприниматели, основным видом деятельности которых является реализация товаров, столкнулись со следующими новшествами:

- в систему «Честный ЗНАК» добавили новые категории продукции для обязательной маркировки;
- усовершенствования коснулись процесса маркирования молочной продукции;
- передача информации оптовыми реализаторами о проданных товарах в государственную информационную систему мониторинга товаров (ГИС МТ) теперь может происходить через посредников.

В конце 2022 года будет произведена оценка экспериментальных проектов, результат которой повлияет на принятие дальнейших решений в этой сфере.

В 2022 году добровольная маркировка в системе «Честный ЗНАК» коснулась таких видов продукции, как:

- слабоалкогольные напитки, в том числе пиво;
- косметические и антисептические средства для рук;
- биологически активные вещества.

Первое звено в цепи маркировки — изготовитель или импортер. Именно он наносит на обувные товары идентификатор Data Matrix. Поставщики привозят помеченную продукцию в магазин. Из розничной сети она попадает к конечному потребителю. Работа с помеченными изделиями проходит на сайте ГИС МТ.

Практическое задание

Изучите пошаговую инструкцию для участников рынка по подготовке к работе с маркировкой обуви в «Честном ЗНАКе»:

1. Обратитесь в удостоверяющий центр и получите квалифицированную электронную подпись. Перечень официальных аккредитованных УЦ размещен на ресурсе Минкомсвязи. Также можно заказать КЭП в один клик.
2. Установите на ПК специальные программы для электронной подписи: криптопровайдер и плагин для браузера КриптоПро, ViPNet или Рутокен.
3. Выберите оператора электронного документооборота из официального перечня на онлайн-площадке налоговой. Подпишите с ним договор и подключитесь к ЭДО.
4. Обновите программное обеспечение на рабочей машине (компьютере, ноутбуке или планшете), подготовьте ее к передаче данных в общероссийскую ИС учета маркированной продукции.
5. Интегрируйте программу товароучета 1С, «Мой склад» или другую с личным кабинетом общероссийской системы мониторинга (далее ОСМ). Обычно такую настройку проводят в разделе

администрирования. Выполните ее самостоятельно или обратитесь к компании-производителю товароучетной программы.

6. Вступите в GS1 Russia. Членство в Ассоциации нужно для внесения описаний продукции в общую базу и последующего присвоения ей номера GTIN — обязательной части идентификатора.
7. Настройте онлайн-кассу на взаимодействие с ОСМ: через режим администрирования или перепрошивку. Зависит от модели.
8. Приобретите оборудование для работы с двумерными штрихкодами: 2D-сканер, принтер для печати этикеток, терминал сбора данных.
9. Установите специальный криптографический комплекс — регистратор эмиссии (сервер) и станцию управления заказами (программное обеспечение). Оборудование бесплатно предоставляет ЦРПТ по заявке компании-производителя.
10. Закажите в ГИС МТ коды Data Matrix и проставьте их на пары, ярлыки или упаковки.

Пункт 9 инструкции по подготовке к работе в системе маркировки обуви «Честный ЗНАК» касается только изготовителей.

Пункт 10 обязателен для поставщиков, производителей, импортеров. Розница обязана заказывать идентификаторы и проставлять их только на остатках.

Порядок проведения деловой игры:

В деловой игре, проводимой под руководством преподавателя, участвует группа студентов, которая делится на три, четыре команды, в зависимости от ситуации. Каждая команда обеспечивается методическими указаниями к деловой игре и игровой документацией.

Игра делится на этапы:

- консультирование игровых групп;
- работа с методическими указаниями и документацией;
- фиксирование выявленных ошибок;
- сдача работы участниками игры, проверка и оценка работы;

–подведение результатов игры.

Методические указания:

Оригинальность игры заключается в том, что в ней имитируется реальная ситуация доставки товаров со склада в магазины. Деловая игра должна:

- активизировать знания и навыки, которые были получены на теоретических и практических занятиях;
- научить коллективной выработке и принятию решений в условиях неопределенности, недостаточности информации;
- позволить определить и оценить знания и навыки обучающихся.

Деловую игру целесообразно проводить после изучения соответствующей темы. В этом случае метод игрового моделирования позволяет обучающимся не только лучше усвоить учебный материал, но и приобрести навыки решения практических вопросов, таких как:

- реализация заданий через конкретное решение практической ситуации;
- определение функциональной сопряженности разбираемой ситуации;
- использование игровых возможностей для выработки коллективного решения;
- выявление степени ориентации студентов в многообразии специальной учебной и научной литературы.

Форма контроля – итоги подводятся в конце деловой игры. При выявлении командой методологической ошибки присуждается 3 балла за каждую ошибку, арифметической ошибки – 2 балла. Если команда не обнаружила ошибку методологического характера, то оценка снижается на 1 балл за каждую ошибку; за пропуск арифметической ошибки оценка снижается на 0,5 балла. За правильное оформление плана контроля доставки товаров со склада в магазины, при котором достигается минимум затрат команде присуждается 4 балла.

При несвоевременном выполнении работ команда наказывается снижением оценки на 3 балла. Команда, набравшая наибольшее количество баллов, становится победителем деловой игры. Подводя итоги деловой игры, преподаватель должен подчеркнуть квалифицированность проведенного командами анализа, дать оценку работы каждой команды, отметить лучших участников.

Критерии оценки практических умений

оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 1 Идентификация ассортиментной принадлежности продовольственных групп товаров растительного происхождения зерномучных товаров

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Зерномучные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие общих компетенций, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
- развитие профессиональных компетенций, классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность

Форма организации занятия – индивидуальная

Студент должен знать:

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Назовите продукты из зерна
2. Какие крупы производят из гречихи?
3. Какие крупы продают в магазине из риса?
4. Что такое пшено?
5. Какие крупы готовят из овса?

6. Как оценивается качество крупы?
7. Опишите условия и сроки хранения круп
8. Что такое мука?
9. Назовите виды муки
10. Как пшеничную муку высшего сорта отличить от пшеничной муки второго сорта
11. Какой показатель определяет сорт пшеничной муки?
12. Какие продукты готовятся из муки пшеничной высшего сорта (второго сорта)?
13. Что такое макаронные изделия?
14. Из какого сырья готовят хлеб?
15. Дайте характеристику ржаному хлебу
16. Как можно охарактеризовать ржано-пшеничный хлеб по органолептическим показателям?
17. Опишите пшеничный хлеб
18. Как оценить качество хлеба?
19. Опишите условия и сроки хранения хлеба

Форма отчетности по занятию: выполнение заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его
выполнению

Задание 1. Идентификация круп.

Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту и заполните на крупы таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Характеристика образцов круп

Образец крупы	Зерно	Внешний вид	Цвет	Товарные сорта, марки, №	Время варки	Развариваемость

--	--	--	--	--	--	--

Задание 2. Органолептическая оценка качества муки.

Определите вид и сорт муки. Затем определите запах муки: его устанавливают по небольшому количеству (около 20г) муки, высыпанной на ладонь и согретой дыханием (при необходимости более чёткой проверки запаха муки несколько граммов муки ссыпают в стакан, заливают тёплой водой (60 гр), закрывают стеклом. Через 1-2мин воду сливают и определяют запах вторично.

Определите вкус муки и наличие в нём хруста. Для этого разжёвывают 1-2 пробы муки. Цвет муки можно определять в сухой или мокрой пробе. При сухом способе сравнивают цвет испытуемого образца с пробой муки, цвет которой является эталонным. Для этого обе пробы (по 3-5г) укладывают шпателем (ложкой) на стекле на некотором расстоянии, а затем таким же стеклом подпрессовывают, но так, чтобы образцы совместились, но не смешивались. Цвет сравнивают или визуально или через лупу (если эталона нет, то цвет муки сравнивают с признаками, указанными в стандарте). При мокром способе используют прибор Пекара. Если его нет, то пробы испытуемой и эталонной муки тоже подпрессовывают, не смешивая их. Затем муку с боков подравнивают и одновременно уплотняют. Лопатку с уплотнёнными образцами муки осторожно отпускают в наклонённую банку с водой комнатной температуры и выдерживают там до прекращения выделения из муки пузырьков воздуха (1-2мин). Вынув лопатку из воды, образцы 2-3мин подсушивают на воздухе, а затем рассматривают их цвет визуально или через лупу. Данные занесите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Оценка качества муки

Вид, сорт муки	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	Заключение о качестве
----------------------	------	-------	------	-------	--------------------------

Задание 3. Идентификация ассортимента хлебобулочных изделий.

Изучите наиболее распространённые виды хлеба и булочных изделий, используя данные опорного конспекта (данные интернета), результаты запишите в таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Ассортимент хлебобулочных изделий

Ассортимент	Группа	Вид и сорт муки	Дополнительное сырьё	Внешний вид, цвет, масса	Вкус, состояние мякиша
-------------	--------	-----------------	----------------------	--------------------------	------------------------

Задание 4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

Определите название образца хлебобулочного изделия, его массу взвешиванием, сравните с нормами по соответствующему ГОСТу.

Измерьте (если они есть) длину и ширину трещин и надрывов, определите крупные ли они, и с такими трещинами хлеб не реализуется или мелкие (см. ГОСТ).

Разрежьте хлеб, измерьте толщину корки и установите, есть ли отслоение корки от мякиша.

Определите состояние мякиша и опишите: пропечённость, наличие комков и следов непромеса, пористость, эластичность, свежесть. Небольшая липкость допустима лишь в заварных сортах хлеба. Пористость может быть более развитой в верхней части хлеба, где не должно быть плотных участков мякиша, в которых нет пор. Эластичность проверяется надавливанием на мякиш пальцами.

Углубление должно выровняться. Признаком чёрствости является крошливость мякиша.

Разжёвыванием образца хлеба определить его вкус и запах. Недопустимыми дефектами вкуса и запаха является пересолённость, горечь и другие посторонние привкусы и запах, а также хруст от минеральной примеси. Полученные данные занести в таблицу 1.4.

Таблица 1.4.

Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

Название изделия	Масса	Внешний вид, корка, трещины	Состояние мякиша	Вкус	Запах	Заключение.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 2. Идентификация и распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, в зависимости от показателей, формирующих качество.

Цели занятия:

- обобщение и систематизация материала по теме: «Мучные кондитерские изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценке их эффективности и качества;
- развитие профессиональных компетенций классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Назовите сырье для мучных кондитерских изделий
2. Какие товары называются мучными кондитерскими изделиями?
3. Какие виды печенья вы знаете?
4. В чем особенность получения сахарного печенья
5. Осветите особенность получения затяжного печенья
6. Назовите ассортимент сахарного (затяжного) печенья
7. В чем особенность получения сдобного печенья?
8. Назовите ассортимент сдобного печенья
9. Что такое крекеры?
10. Какие вы знаете виды крекеров?
11. Как готовятся пряники?
12. Назовите виды пряников
13. Как можно отличить затяжные пряники от сырцовых?
14. Дайте товароведную характеристику вафель
15. Что такое кексы?
16. Как готовятся бисквиты?
17. В чем особенность получения тортов?
18. Из каких полуфабрикатов готовятся торты?
19. Чем пирожные отличаются от тортов?
20. По каким показателям определяют качество печенья?
21. Назовите дефекты печенья
22. Какие условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ особенностей приготовления разных видов печенья

Охарактеризуйте особенностей рецептуры и приготовления видов печенья используя данные сайта / и заполните таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Характеристика разных видов печенья

Название	Особенност и рецептуры	Особенност и приготовлен ия	Внешние отличия	Ассортимен т

Задание 2. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий

Органолептическая оценка качества пряников осуществляется следующим образом.

1. Установите качество упаковки и название пряников, их вид.
2. Определите правильность формы и её соответствие названию пряников.
3. Установите характер верхней и нижней поверхности, а для глазированных пряников - равномерность глазировки.
4. Разрежьте ножом образец и установите пропечённость, отсутствие (или наличие) непромеса, закала, равномерность распределения начинки.
5. Возьмите небольшой кусочек образца в рот и определите вкус и запах пряника, наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Сравнивая показатели с требованиями ГОСТ15810-96 Изделия кондитерские пряничные или ГОСТ 24901-89 Печенье , заполните таблицу:

Оцените качество предложенных образцов печенья (пряников, вафель), данные запишите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Оценка качества мучных кондитерских изделий

Наименование	Форма	Поверхность	Обработка поверхности	Начинка	Вид в изломе	Вкус и запах
--------------	-------	-------------	-----------------------	---------	--------------	--------------

Задание 3. Решение задач

Задача 1. При проверке массы 50 плиток шоколада «Ванильный» обнаружено, что масса нетто плитки, указанная на маркировке 60г. Фактически оказалось: 30 плиток массой 60г; 10 плиток – 58,5г; 10 плиток – 57,5г. Соответствуют ли отклонения по массе плиток шоколада допустимым нормам по стандарту?

Задача 2. Дать заключение о качестве печенья «Школьное» (средняя масса одной штуки 10г), в расфасовке по 400г обнаружено 2 штуки печенья с односторонними надрывами, 1 шт. надломанного печенья, 1 шт. с вкраплением крошек.

Задача 3. Дать заключение о качестве весового печенья «Мария», масса нетто коробки 12кг, если обнаружено 300г печенья с односторонними надрывами, надломанных изделий – 600г, изделий с углублениями более 20мм – 480г

Задача 4. Определите качество печенья развесного сахарного «Чайное», если в объёмной пробе массой 800г надломанного печенья – 52г.

Задача 5 Определите качество печенья развесного «Сухарики с изюмом», масса нетто коробки 5кг, при приёмке выявлены следующие показатели: поверхность печенья неподгорелая, без вздутий; цвет тёмно-жёлтый, равномерный; 200г надломанных изделий.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 3. Распознавание ассортимента товаров животного происхождения (пищевые жиры)

Цели занятия

обобщение и систематизация материала по теме «Пищевые жиры»;

сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

развитие общих компетенций принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

развитие профессиональных компетенций участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

оценивать качество товаров и устанавливать их градации их качества

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Назовите группы пищевых жиров
2. Как классифицируются растительные масла
3. Почему растительные масла полезны для здоровья?
4. Назовите градацию качества растительных масел

5. Как оценивают качество подсолнечного масла?
6. Какие могут быть дефекты у масла?
7. Опишите условия и сроки хранения подсолнечного масла
8. Назовите животные жиры
9. Какое сырье используют для получения маргарина?
10. Назовите группы маргарина
11. Какие требования к качеству маргарина?
12. Что такое майонез?
13. Как получают майонез?
14. Какой ассортимент майонеза?
15. Какие условия и сроки хранения майонеза?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1 Идентификация ассортимента растительных масел.

Изучите ГОСТы на растительные масла и заполните таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Характеристика ассортимента растительных масел

Вид масла	Способы очистки	Товарные сорта	Сроки хранения
-----------	-----------------	----------------	----------------

Задание 2. Органолептическая оценка качества пробы растительного масла.

Измерьте температуру масла. Нанести довести её до 20гр., тонким слоем 20капель масла на предварительно чисто вымытую и досуха вытертую стеклянную пластинку, определите по запаху вид и доброкачественность масла, установите, не чувствуется ли в масле посторонние запахи и какие. Запах масла можно определить в образце и в подогретом до 80 (на водяной бане).

Небольшое количество масла (20 возьмите в рот, разотрите её языком по нёбу и установите вкус. Свежее масло имеет вкус нежный, приятный, а недоброкачественное – острый, жгучий, с прогорклым привкусом.

Масло, имеющее температуру 20 налейте в стакан (бледно-окрашенное на уровень 10см, а тёмно-окрашенное на уровень 5см; рассматривайте масло на белом фоне сначала при проходящем, а затем при отражённом свете, используя матовую лампочку. Определите цвет и оттенок масла. Одновременно установите, прозрачное оно или мутноватое. Результаты наблюдений запишите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Оценка качества образца растительного масла

Показатели	По ГОСТу	Фактически
------------	----------	------------

Задание 3. Идентификация ассортимента маргарина.

Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью сайта / и заполните таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Ассортимент и рецептура маргарина

Ассортимент	Группа, использован ие	% Ж	% воды	Рецептура
-------------	---------------------------	-----	-----------	-----------

Задание 4. Органолептическая оценка качества маргарина

Отберите щупом пробу маргарина. Определите термометром температуру маргарина, по необходимости доведите температуру до 15-20°. Определите запах маргарина, разрезав образец маргарина чистым ножом. Сделайте новый срез и определите вкус маргарина, взяв из среза кусочек и разжевав его. Надавите на срез шпателем и установите консистенцию маргарина и его цвет. Сравните полученные результаты с требованиями ГОСТ, сделайте заключение о качестве. Результаты наблюдения запишите в таблицу 1.4.

Таблица 1.4.

Оценка качества маргарина

Показатели	По Госту	Фактически	Сорт
------------	----------	------------	------

Задание 5. Решение задач

Задача 1. В ресторан поступил свиной жир высшего сорта без сертификата соответствия. Директор ресторана отправил 1 пачку на анализ для получения сертификата. При проверке качества в лаборатории обнаружено, что жир имеет желтоватый цвет, вкус приятный, поджаристый, консистенция мазеобразная, содержание влаги 0,2%, кислотное число 2мг КОН. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Может ли лаборатория выдать на основании проведённого испытания сертификат соответствия? Если нет, то какой документ может быть выдан? Правильно ли отобрана средняя проба?

Задача 2.. Какое заключение о качестве нерафинированного подсолнечного масла должна дать лаборатория, если по результатам анализа были выявлены следующие показатели: масло над осадком имеет «сетку», вкус и запах свойственные, без дефектов, цветное число – 20мг йода, йодное число – 130, кислотное число – 2,15мг КОН, отстой 0,09%, фосфорсодержащие вещества в пересчёте на P₂O₅ – 0,052%, влага и летучие вещества –

0,20%, неомыляемые вещества – 0,15%. Может ли лаборатория выдать на основании указанных показателей сертификат соответствия? Кто правомочен выдать сертификат соответствия на основании результатов исследований?

Задача 3. Какое заключение о качестве нерафинированного подсолнечного масла должна дать лаборатория, если по результатам анализа были выявлены следующие показатели: масло над осадком имеет «сетку», вкус и запах свойственные, без дефектов, цветное число – 20мг йода, йодное число – 130, кислотное число 21,15мгКОН, влага и летучие вещества – 0,20%, неомыляемые вещества 1,15%. Может ли лаборатория выдать на основании указанных показателей сертификат соответствия?

Задача 4. В ресторан поступил свиной жир высшего сорта без сертификата соответствия. Директор ресторана отправил 1 пачку на анализ для получения сертификата. При проверке качества в лаборатории обнаружено, что жир имеет желтоватый цвет, вкус приятный, поджаристый, консистенция мазеобразная, содержание влаги 0,2%, кислотное число 2мг КОН. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Может ли лаборатория выдать на основании проведённого испытания сертификат соответствия? Если нет, то какой документ может быть выдан? Правильно ли отобрана средняя проба?

Задача 5. Сделать заключение о качестве Столового маргарина, имеющего чистый вкус и аромат, лёгкую пластичную консистенцию, поверхность среза матовая, содержание жира 82%, соли 0,5%.

Задача 6. Средний образец молочного маргарина высшего сорта был направлен в испытательную лабораторию для получения сертификата соответствия. В лаборатории получены следующие результаты: вкус и запах чистые, молочные, консистенция при 18 слегка мажущая, цвет неоднородный, поверхность среза массовая, кислотность, массовая доля – 2,3 жира 82%, влаги и летучих веществ 16%, соли – 0,5%. Соответствует ли фактическое качество маргарина его маркировке? Может ли лаборатория выдать сертификат соответствия?

Задача 7. Сделать заключение о качестве Столового маргарина, имеющего чистый вкус и аромат, лёгкую пластичную консистенцию, поверхность среза матовая, содержание жира 82%, соли 0,5%.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 4. Особенности маркировки мяса и мясных консервов

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Мясные товары»»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества, рассчитывать товарные потери и списывать их;
- развитие общих компетенций: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- развитие профессиональных компетенций .рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию.

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

применять методы товароведения;

уметь:

идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества, рассчитывать товарные потери и списывать их.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Что такое мясо?
2. Какие виды мяса могут быть?
3. Какую роль в питании играет мясо?
4. Как можно отличить мясо свинины от других видов животных?
5. Опишите признаки говядины?
6. Опишите признаки баранины.
7. Как отличить мясо молодых животных от взрослых?
8. Что такое субпродукты?
9. Опишите признаки свежести мяса
10. Какие показатели определяют качество мяса?
11. Какие причины вызывают потери мяса при хранении?
12. Какие виды мяса птицы?
13. Как обрабатывают тушки кур?
14. Почему мясо куры считают диетическим?
15. Опишите требования к качеству тушки куры
16. Какие могут быть дефекты у тушек куры?
17. Укажите условия и сроки хранения

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Определение свежести мяса.

Задача 1.

При осмотре туши говядины было обнаружено, что она покрыта заветрившейся корочкой подсыхания тёмного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. Дайте заключение о качестве мяса, сделайте анализ с помощью ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия, результаты запишите в таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Оценка качества мяса

Показатели	По ГОСТу	Фактически
------------	----------	------------

Задание 2. Изучение ассортимента колбасных изделий.

Изучите ассортимент варёных колбас с помощью ГОСТ Р 52196-2003 Колбасы вареные и заполните таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Ассортимент вареных колбас:

Ассортимент	Сорт	Рецептура	Структура	Внешний вид.
-------------	------	-----------	-----------	--------------

Задание 3. Органолептическая оценка качества варёных колбас.

Изучение внешнего вида начинают с осмотра поверхности изделий: установления чистоты, интенсивности окраски, сухости или увлажнённости, наличия или отсутствия загрязнений, плесени и слизи на поверхности, слипов, отёков жира или бульона под оболочкой, наплывов фарша над оболочкой и её морщинистости.

Липкость и ослизнение определяют, прикасаясь к продукту пальцами. Для установления глубины проникновения плесени под оболочку изделие надрезают острым ножом в месте плесневого налёта. Затем колбасные изделия надрезают вдоль батона. С одной половины батона колбасы снимают оболочку и проверяют равномерность распределения, форму, размер кусочков жира, состояние фарша или тканей мяса, есть ли дефекты колбасного фарша (серых пятен, жёлтого шпика), изделий.

Легко надавливая пальцем, проверяют консистенцию колбас на разрезе и, осторожно разламывая срез, - крошливость фарша.

Запах сначала определяют в глубине изделия сразу же после надреза оболочки и поверхностного слоя и быстрого разламывания батона. Затем устанавливают запах, вкус и сочность, пробуя

ломтики изделий при комнатной температуре, отмечая наличие или отсутствие посторонних запахов, привкусов, степень выраженности аромата пряностей и копчений, солёность. Сосиски и сардельки оцениваются в разогретом виде.

Определяя вкус фарша разжёвыванием, обращают внимание на степень солёности, наличие или отсутствие посторонних привкусов. Полученные результаты запишите в таблицу 1.3.

Таблица 1.3

Оценка качества колбасы

Показатели.	По ГОСТ Р 52196-2003	Показатели образца
-------------	----------------------	--------------------

Заключение:

Задание 4. Решение задач

Задача 1. Подлежит ли приёмке и реализации в магазине партия варёной колбасы Краснодарская, если на батонах, отобранных от партии при приёмке, обнаружены слипы длиной 3-5см, бульонно-жировые отёки по 2см. Каковы причина выявленных дефектов? Влияют ли на качество колбасы условия и сроки её хранения?

Задача 2. В лабораторию ЦССМ поступил образец варёно-копчёной колбасы Сервелат производства «Парнас». В лаборатории были выявлены следующие показатели: консистенция плотная; аромат пряностей и копчения, в меру солёный; влаги 37%, соли 4,5%; нитратов 0,004%; кишечной палочки не обнаружено. Сделайте заключение о качестве.

Задача 3. Рассчитайте естественную убыль на 2000 кг мяса говядины замороженного, которое хранилось на хладокомбинате при температуре -18 С° в течение 2 месяцев.

Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров
Практическое занятие 5. Навыки в идентификации и оценке качества, соблюдении условий и сроков хранения рыбы и рыбных товаров

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Рыбные товары»;

-сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

-развитие профессиональных компетенций Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;

уметь:

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Какова роль рыбы в питании?
2. Назовите семейства рыбы
3. Какая рыбы называется охлажденной?
4. Как разделявают рыбу охлажденную?
5. Дайте характеристику мороженой рыбы
6. Назовите виды рыбы, которая подвергается замораживанию
7. Укажите градацию качества мороженой рыбы

8. По каким показателям оценивают качество мороженой рыбы
9. Дайте характеристику соленой рыбы
10. Какие виды рыбы подвергают солению?
11. Как разделявают соленую рыбу?
12. Какая рыбы называется копченой?
13. Как можно отличать рыбы горячего копчения от холодного копчения?
14. Какая градация качества рыбных товаров?
15. Что такое рыбные консервы?
16. Чем рыбные пресервы отличаются от консервов?
17. Назовите дефекты рыбы
18. Укажите условия и сроки хранения рыбы
19. Какие товары называются нерыбным водным сырьем?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы

При контроле качества мороженой рыбы устанавливают её семейство и вид, величину, степень замороженности тела, толщину и массу глазури, внешний вид, правильность разделки, консистенцию и запах после оттаивания. Для определения степени замороженности её постукивают деревянным предметом: удовлетворительно замороженная имеет твёрдую сухую поверхность и при постукивании издаёт ясный чистый звук; талая или плохо замороженная звучит глухо. Для измерения температуры тела замороженной рыбы в её толстой части делают прокол или высверливают буравчиком отверстие, вставляют в это углубление термометр в металлической оправе с заострённым концом или иглу ПИТ (полупроводникового измерения температуры). Показания термометра отмечают через 15 мин с точностью до 0,5° С.

Внешний вид мороженой рыбы определяют по чистоте поверхности, её окраске, упитанности, наличию механических повреждений, пожелтений или плесени. Чаще всего понижение качества мороженой рыбы обуславливается потемнением или пожелтением поверхностного подкожного слоя или более глубокими окислительными процессами в жире («ржавчина»). Если у рыбы обнаружена поверхностная или подкожная ржавчина, то её, как правило, относят ко второму сорту. Рыба с ржавчиной, проникшей в мясо, считается нестандартной. В зависимости от вида мороженой рыбы признаками, снижающими её качество, являются пожелтения, механические повреждения в виде проколов, ранений, разрывов кожи, анального отверстия, потеря естественной окраски.

Консистенция мяса мороженой рыбы определяется лёгкой пальпацией после размораживания до температуры от 0 до 5°C, которое производят в воде при температуре не выше 20° С. Рыбное филе и фарш размораживают только воздушным способом. Наиболее существенным дефектом консистенции мороженой рыбы является высыхание. У высохшей рыбы мясо теряет цвет, естественный аромат, приобретает сухость, жесткость, обострённый рыбный и нечистые старые запахи (складской, залежалый), а нередко и запах окислившегося жира. Чаще высыхание наблюдается при хранении сильно обводнённых тощих видов рыб (тресковых, окунёвых, щуковых, бычковых) и вызывается нарушением технологии замораживания.

Запах мороженой рыбы определяют после её размораживания или введением подогретого ножа в тело между спинным плавником и приголовком; вблизи анального отверстия со стороны брюшка по направлению к позвоночнику; во внутренности через анальное отверстие; в места ранений и механических повреждений. Для проверки запаха в жабрах у мороженой рыбы часть их вырезают и размораживают в горячей воде. В сомнительных случаях рыбу подвергают варке в посуде с приоткрытой крышкой (предпочтительно на пару или в несолёной воде, при слабом кипении) до готовности, при соотношении рябя и воды 1:2. Запах пара, бульона и отваренного продукта устанавливают во время

предварительной варки, после её окончания, а также при пробе на вкус. При обнаружении кисловатого запаха в жабрах и поверхностной слизи, а у лососевых (кроме сигов) запах окислившегося жира на поверхности, не проникшего в толщу мяса, мороженую рыбу относят ко 2-му сорту. После проверки соответствия способа разделки требованиям стандарта на основании данных контроля качества органолептическими методами даётся заключение о качестве и сортности рыбы. Оцените качество образца рыбы и результаты запишите в таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Оценка качества мороженой рыбы

Показатели	По ГОСТ 1168-96 или ГОСТ 20005-96	Показатели образца рыбы.
------------	-----------------------------------	--------------------------

Задание 2. Оценка качества соленой рыбы

Определите семейство, вид, способ разделки солёной рыбы, используя стандарт дайте заключение о качестве образца рыбы, результаты запишите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Оценка качества соленой рыбы

Показатели	По ГОСТ	Показатели образца
------------	---------	--------------------

Заключение:

Задание 3. Идентификация ассортимента рыбы копчёной.

Изучите характеристику рыбы горячего и холодного копчения, используя опорный конспект «Копчёная рыба», в таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Характеристика рыбы горячего, полугорячего, холодного копчения

Показатели	Рыба горячего копчения	Рыба холодного копчения
Сырьё, способы разделки		
Температура		
Внешние признаки		
Товарные сорта		
Ассортимент		
Хранение		

Задание 4. Органолептическая оценка качества рыбных консервов

Расшифруйте маркировку, определите группу, вид, используя стандарт, оцените качество консервов, запишите результаты в таблицу 1.4.

Таблица 1.4.

Оценка качества рыбных консервов

Показатели	По ГОСТ	Фактически

Заключение:

Задание 5. Решение задач

Задача 1. Дайте заключение о качестве консервов «Шпроты в масле» в/с, если в банке массой 180г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, тёмно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками 45г рыбок, имеют частично сползающую кожу, лопнувшее брюшко, масса рыбы 115г масла 20г. Примите решение.

Задача 2. Определите возможность использования в пищу и сорт кетового боковника х\к, имеющего следующие показатели качества: однородный цвет икринок, незначительное количество лопанца, слабый привкус остроты и горечи.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 6. Проведение органолептической оценки качества куриных яиц. Особенности маркировки яиц и яичных товаров

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Яичные товары»;
- сформировать умения соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемические требования к ним;
- развитие общих компетенций: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций: обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемические требования к ним;

уметь:

соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемические требования к ним.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Каково строение яиц?
2. Какую роль играют яйца в питании человека?
3. Назовите виды яиц, которые реализуются в магазине?
4. Как классифицируются яйца по весу?
5. Как классифицируются яйца по сроку снесения?
6. Какие яйца называются диетическими?
7. Какие яйца называются столовыми?
8. Какие градации качества у яиц куриных?
9. Какие требования к яйцам высшей категории?
10. По каким показателям оценивают качество яиц
11. Какие должны быть показатели у яиц диетических
12. Опишите показатели качества
13. Какие внешние повреждения могут быть на яйцах при реализации?
14. Как должны маркировать яйца при реализации?
15. Как упаковывают яйца?
16. Назовите недостатки яиц
17. Какие пороки не позволяют реализовать яйца?
18. Как поступят с диетическим яйцами при сроке хранения их 8 дней со дня снесения
19. Какие санитарные требования к реализации яиц?
20. Что такое пуга?
21. Как определяется размер пуги?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Виды и категории яиц

Изучите категории яиц с помощью ГОСТ Р 52121-2003 Яйцо куриное пищевое пункт 3.4.5., запишите результаты в таблицу 1.1.

Таблица 1.1

Характеристика категорий яиц

№	Название, вид, категория	Масса	Характеристика
---	--------------------------	-------	----------------

Задание 2. Методика оценки размера воздушной камеры яиц

Изучите методику оценки воздушной камеры яиц по ГОСТ Р 52121-2003 пункт 7.4. решите задачу.

Задача 1. Определите категорию яиц, которые имеют маркировку 21. 04, продаются 26.04. масса 62 г, желток прочный, в центральной части, неподвижная воздушная камера 45 мм, на скорлупе единичные точки

Задание 3.Дефекты яиц

Малое пятно – яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой с общим размером не более $\frac{1}{8}$ поверхности скорлупы.

Большое пятно – яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более $\frac{1}{8}$ поверхности всего яйца.

Красюк – яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого.

Тёк – яйцо с повреждённой скорлупой и подскорлупой оболочкой, хранившееся более одних суток, не считая дня снесения.

Кровяное пятно – яйца с наличием на поверхности желтка или в белке кровяных включений, видимых при овоскопировании, возникают в результате развития оплодотворённого зародыша, при хранении в условиях повышенных $\square$ температур (при 21 и выше

Затхлое яйцо – яйцо, адсорбирующее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы.

Тумак – яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибов и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно, содержимое имеет гнилостный запах.

Зелёная гниль – яйцо с белком зелёного цвета и резким неприятным запахом.

Миражное яйцо – яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворённое.

Запашистое – яйца с посторонним запахом.

Выливкой – яйца с частичным смешиванием желтка с белком.

Присушка – яйцо с присохшим к скорлупе желтком.

Результаты запишите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2

Дефекты яиц

Название	Характеристика	Пищевые неполноценные технические
----------	----------------	---

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

**Практическое занятие 7. Формирование навыков в
идентификации и оценке качества молока и кисломолочных
товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и
сроков хранения**

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Молоко и кисломолочные товары»;

-сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;

-развитие общих компетенций: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

-развитие профессиональных компетенций: участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Какая роль молока в питании человека?
2. Что называется молоком в техническом регламенте № 88
3. Что такое молокосодержащий продукт?
4. Назовите отличия пастеризованного молока от стерилизованного
5. Назовите ассортимент молока
6. По каким показателям оценивается качество молока?
7. Назовите пороки молока
8. Назовите показатели безопасности молока
9. Какие должны быть условия и сроки хранения молока?
10. Какие товары называются кисломолочными?

11. Что такое кефир?
12. Как получают ряженку?
13. Что такое йогурт?
14. Какими свойствами характеризуется ацидофилин?
15. Опишите требования к качеству ряженки
16. Какие могут быть пороки у кисломолочных товаров
17. Что такое творог?
18. Назовите ассортимент творога
19. Как получают сметану
20. Какой ассортимент сметаны?
21. Укажите условия и сроки хранения кисломолочных товаров

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1 Оценка качества молока

Возьмите образец молока, проверьте маркировку и определите конечную дату реализации. Вскройте пакет и налейте молоко в стакан. Определяя консистенцию молока, обращают внимание на её однородность. Консистенция молока может быть нарушена вследствие образования осадка на дне упаковки или отстоя жира на поверхности. Наличие осадка определяют, осматривая доньшко и стенки стакана. При взбалтывании скопившийся на поверхности жир должен легко распределяться в молоке. Цвет молока устанавливают при дневном или хорошем искусственном освещении. Запах следует определить сразу же после вскрытия упаковки, а также при опробовании молока. Возьмите ложку молока в рот и, распределив молоко по всему рту, установите наличие или отсутствие посторонних привкусов. Если молоко имеет несвойственную ему окраску или содержит посторонние примеси, его вкус не определяют.

Сделайте оценку качества молока, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу 1.1.

Оценка качества молока

Показатели	Требования ГОСТа	Показатели образца
------------	------------------	--------------------

Задание 2. Идентификация ассортимента кисломолочных товаров

Используя данные сайта [/](#) и ГОСТ 51331-99 Йогурт изучите особенности кефира, йогурта, ряженки, напитка снежок и заполните таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Ассортимент и особенности получения кисломолочных напитков

Наименование	% жира	Закваска	Сырье	Закваска
--------------	--------	----------	-------	----------

Задание 3. Оценка качества кисломолочных продуктов

Сначала осматривают тару, укупорку, упаковку и маркировку, а затем сгусток кефира или простокваши, поверхность сметаны или творога. Полиэтиленовые пакеты с молочными продуктами должны быть герметичными, с чёткой, правильной маркировкой. Осматривают поверхность сметаны, отсутствие плесени, загрязнённость посторонними частицами, глянцевитость сметаны. Определяя консистенцию, переливают кефир в стакан, у него должна быть ровная поверхности. При определении консистенции сметаны в неё погружают мутовку или шпатель, затем поднимают и смотрят, как она стекает и есть ли крупинки жира и белка. Сметана густой консистенции стекает медленно, не сразу расплываясь на поверхности продукта в таре. Перемешивая творог, определяют связность массы, наличие плотных комков, отделившуюся сыворотку. Комки творога должны легко

разрушаться при слабом надавливании шпателем. С понижением жирности консистенция творога может быть более плотной.

Цвет молочных продуктов устанавливается при дневном свете или хорошем искусственном освещении. Сметану, кефир наливают в стакан из бесцветного стекла, творог кладывают в тарелку и отмечают цвет и оттенки продуктов.

Запах надо определять сразу после вскрытия, а также при их опробовании. Возьмите чайной ложкой небольшое количество сметаны в рот, разотрите её языком и быстро (через 20-30сек) определите её вкус. Надо отметить характерные привкусы и запахи, как они выражены, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов. У сметаны можно определить забеливающие свойства. Надо налить в стакан горячей воды и добавить чайную ложку сметаны, тщательно размешайте её в воде. Полная растворимость сметаны укажет на её хорошую забеливающую способность. Заполните таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Оценка качества кисломолочных продуктов

Продукт	Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус и запах	Заключение о качестве

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

Дайте определение маслу коровьему в соответствии с Техническим регламентом № 88

1. Как делается масло коровье?
2. Назовите виды коровьего масла
3. Назовите ассортимент масла сливочного
4. Чем отличается масло сливочное от крестьянского?
5. Что такое топленое масло?

6. Какая градация качества масла сливочного
7. Опишите сущность балльной системы оценки качества масла
8. Какие могут быть пороки у масла коровьего?
9. Что такое сыры?
10. В чем заключается роль сыров в питании человека?
11. Как классифицируются сыры?
12. В чем особенность получения твердых сычужных сыров?
13. Назовите твердые сычужные сыры
14. Какие сыры называются полутвердыми?
15. В чем сущность получения мягких сыров?
16. Назовите мягкие сычужные сыры
17. Какие сыры называются рассольными?
18. Как получают переработанные сыры?
19. Назовите группы переработанных сыров
20. Какой товар называется сырным продуктом?
21. С какими причинами связаны потери при хранении сыров?
22. От чего зависят нормы потерь?
23. Какая градация качества твердых сычужных сыров
24. От чего зависит сорт сыра
25. Объясните балльную систему оценки качества сыров
26. Назовите дефекты сыров
27. Укажите условия и сроки хранения сыров.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента масла

Осветите ассортимент коровьего масла с помощью сайта [/](#) и заполните таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Характеристика ассортимента масла коровьего

Ассортимент масла	Особенно сти сырья и получени я	% жира	% воды	Товарные сорта
----------------------	---	--------	--------	-------------------

Задание 2. Ассортимента сычужных сыров.

Освещение особенностей ассортимента сычужных сыров с помощью сайта /и дайте характеристику сырам Швейцарский, Голландский, Пошехонский, Российский, Латвийский, Камамбер, Рокфор, Сулугуни, Брынза в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Характеристика ассортимента сыров

С ы р	Гру ппа	Срок созрева ния	Внешн ий вид	Консисте нция	Вкус, запах	Рису нок на разре зе	% жи ра	Срок хранен ия на холод при – 3-0°
-------------	------------	------------------------	-----------------	------------------	----------------	----------------------------------	---------------	---

Задание 3. Органолептическая оценка качества масла сливочного

Определите вид масла. Сладкосливочное масло имеет аромат пастеризованных сливок, для кисломолочного масла характерны свойственные для сливочного масла аромат и вкус, а также кисломолочные, у Вологодского масла ореховый есть ореховый привкус и аромат.

Качество масла устанавливают в его столбике, который вынимают щупом из контрольных единиц упаковки. Исследование проводят при Т воздуха . и не ниже 610-12

Запах масла в столбике определяют сразу после его извлечения.

Для оценки вкуса от столбика шпателем отрезают небольшой кусочек и медленно расплавляют во рту. Последовательность восприятия привкусов следующая: солёность, медленнее воспринимается сладость, ещё медленнее кислый вкус и после всего горький привкус.

Признаком свежести масла и его высокого вкусового достоинства является сильный аромат. Если аромата нет, то приступают к определению вкусов, свойственных несвежему маслу. Проверяют наличие салостого, старого, нечистого, затхлого привкусов, а также лёгким прогорклости, которая выражается незначительным царапающим ощущением в горле.

О качестве обработки судят по распределению влаги в масле. Консистенцию устанавливают с помощью штапеля, который надавливают на столбик продукта, а также срезая ломтики толщиной 1,5-2мм. Обработка признаётся хорошей, если поверхность его на вид слабоблестящая и сухая или с мельчайшими капельками влаги. Наличие «слезы» на поверхности среза масла свидетельствует о его недостаточной обработке. Если в столбике масла просматриваются мелкие трещины или отрезанный ломтик распадается на отдельные куски с острыми гранями, то консистенция признаётся крошливой. Отсутствие гладкой поверхности и приставание масла к ножу при отрезании ломтика свидетельствует о засаленной консистенции.

Цвет масла определяют не разрушая столбика при дневном освещении. Он должен быть от белого до светло-жёлтого, равномерным по всей длине.

Качество посолки и вкуса масла устанавливают одновременно. Обращают внимание на равномерность посола, отсутствие кристаллов не растворившейся соли, излишне выраженный её вкус. Устанавливают плотность набивки масла в тару, правильность заделки пергаменты, полноту данных и чёткость маркировки. Оцените образец масла, используя 20балльную систему, сделайте заключение о качестве и заполните таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Оценка качества масла коровьего

Показатели	Максимальное количество баллов	Показатели образца	Баллы образца
------------	--------------------------------	--------------------	---------------

Заключение:

Задание 4. Органолептическая оценка качества сыра

Осматривая контрольный круг, головку, брусок, брикет или батон, устанавливают *форму* и соответствие её виду сыра, равномерность осадки, степень выпуклости боковых сторон, а также верхней и нижней поверхностей, округлённость граней. Затем изучают состояние парафинового покрытия, корки, подкоркового слоя. Парафиновый слой должен быть тонким, ровно покрывать всю поверхность (без трещин и наплывов), а корка сыра – тонкой и без повреждений; состояние подкоркового слоя проверяют, осматривая разрезанный сыр или его столбик, отобранный щупом.

Рисунок проверяют по звуку, издаваемому при постукивании головок рукояткой сырного щупа, а также осматривая столбик сыра или его поперечный разрез. Обращают внимание на развитость рисунка (т. е. количество глазков на поверхности разреза головки) равномерность его, на форму глазков.

Цвет сыра определяют при осмотре столбика или разреза головки. Он должен быть равномерным по всей массе. Белые пятна, бледный цвет, неравномерная окраска свидетельствует о неравномерной обсушке сырного зерна, пересоле или высокой кислотности, излишней обсушке сыра во время созревания.

Консистенцию сыра проверяют при лёгком сгибании столбика или ломтика продукта, а также при его нарезании, растирании пальцами, опробовании. Обращают внимание на нежность, пластичность, эластичность, ломкость при изгибе и отсутствие дефектов.

Вкус и запах – наиболее важные показатели сыра. Устанавливают чистоту вкуса и запаха, их выраженность, степень остроты,

типичность. Использование недоброкачественного сырья, нарушение технологических операций, развитие нежелательной микрофлоры могут вызвать появление в сырах следующих дефектов; невыраженный, нетипичный вкус и запах; салостый, прогорклый, кислый, кормовой, гнилостный, тухлый, аммиачный привкусы и запахи. Проведите органолептический анализ испытуемых образцов сыра, определите сорт по 100 балльной системе, результаты запишите в таблицу 1.4.

Таблица 1.4

Оценка качества сыра с помощью балльной системы

Наименование показателя	Макс. количество баллов	Характеристики показателя образца	Скидка баллов	Окончательная оценка, баллы

Заключение:

Задание 5. Решение задач

Задача 1. Определите качество сыра Голландского брускового, у которого следующие показатели качества: корка ровная, со слегка осыпавшимся парафином; вкус кисловатый, запах свойственный; рисунок состоит из глазков неправильной овальной формы; консистенция пластичная; цвет светло-жёлтый, однородный.

Задача 2. Укажите фактическое количество жира в 200г сыра Костромского

Задача 3. Определите товарный сорт сыра Костромского у которого слабовыраженные вкус и аромат, несвязная консистенция, неравномерный цвет, рваный рисунок, внешний вид удовлетворительный с повреждением корки, упаковка хорошая.

Задача 4. Определите товарный сорт сливочного солёного масла: вкус слабопригорелый, неравномерная посолка, мелкие капли на срезе масла, цвет неоднородный, упаковка удовлетворительная.

Задание 5. Изучение правил приёмки сыров.

Изучите правила приёмки сыров по ГОСТу и решите задачу.

На распределительный холодильник поступила партия сыров в количестве: Советский 50% высшего сорта – 5ящиков по 36кг; Голландский круглый 50% 1 сорта – 20ящиков по 30кг; Кавказский высшей зрелости 45% жирности – 15ящиков по 40кг. Сколько надо вскрыть единиц упаковки и какова масса среднего образца каждого вида?

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 8. Определение градации качества корнеплодов. Проведение органолептической оценки качества плодовоовощной продукции. в дефектов, болезней

Задание 1. Определение качества свежих овощей.

Пояснение к заданию: на свежие овощи, поступающие на базу (ГОСТы заготавливаемые и поставляемые) устанавливаются следующие градации качества: стандартные, нестандартные, брак.

Стандартной является продукция, отвечающая всем требованиям действующих стандартов и технических условий. К ней относится как бездефектная, так и дефектная продукция, но последняя в пределах установленных ГОСТом допускаемых отклонений.

Нестандартной считается дефектная продукция, предусматриваемая отклонениями, но сверх установленных норм.

Брак – эта продукция, не допускаемая стандартами, т. е. употребление её в пищу опасно для здоровья человека.

Картофель, морковь, свёкла, лук, томаты, капуста, реализуемые в торговле, по качеству делятся на классы.

Используя ГОСТы, проведите оценку качества образцов свежих овощей, результаты запишите в таблицу 1.1.

Таблица 1.1

Оценка качества свежих овощей

Вид овощей	Внешний вид	Размер по наибольшему поперечному диаметру мм	Допустимые отклонения	Наличие и вид заболеваний	Заключение о качестве
Картофель					
Свёкла					
Морковь					
Лук					

Задание 2. Определение болезней свежих плодов и овощей.

Задача № 1. В магазин поступила партия свежих плодов и овощей. При оценке качества которых выявлено наличие болезней:

- у картофеля – коричневые пятна на поверхности клубней, у отдельных клубней язвочки, есть клубни с размягчённой мякотью;
- поражённые корнеплоды моркови размягчены и покрыты густой белой гнилью;
- у лука размягчены ткани, на разрезе поражённая ткань имеет как бы запаренный или варёный вид;

- на яблоках резко очерченное бурое углублённое пятно, на котором появляются правильные концентрически очерченные круги оранжевых или жёлтых подушечек;
- плоды абрикос поражены тёмными пятнами, мякоть бурого цвета, на некоторых плодах уже появились пепельно-серые подушечки;
- ягоды винограда засохшие, сморщенные, коричневого цвета.

Используя данные сайта «Знай товар» определите, какие заболевания выявлены у плодов и овощей, причины их образования, меры предупреждения этих болезней. Данные запишите в таблицу 2.1.

Таблица 2.1

Изучение болезней свежих плодов и овощей

Название овоща, плода	Название болезни	Причины образования	Меры предупреждения
-----------------------	------------------	---------------------	---------------------

Задание 3. На базу поступила партия, состоящая из 5000кг картофеля в контейнерах, 300 кг лука репчатого в мешках, 500 кг моркови в сетчатых мешках, 700 кг яблок в коробках, 300 кг груш в коробках. В корзинках по 1 кг и поддонах клубника. Изучите условия и сроки хранения этих товаров, данные запишите в таблицу 3.1

Таблица 3.1

Название товара	Способ укладки	Условия хранения	Срок хранения

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 9. Проведение органолептической оценки качества чая, кофе, чайных и кофейных напитков

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Чай, кофе, чайные и кофейные напитки»;
- сформировать умения по применению методов товароведения;
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

Форма организации занятия – индивидуальная.

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

идентифицировать товар; соблюдать оптимальные условия хранения товаров.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Как получается чай?
2. Какие виды чая вы знаете?
3. В чем отличие черного чая от зеленого?

4. Что такое красный чай?
5. Как классифицируют чай по величине чаинок и обработке?
6. Какие показатели определяют сорт чай?
7. Укажите градацию качества чая?
8. Что такое чайные напитки?
9. Как обрабатывают кофе зерна?
10. Какие вы знаете ботанические сорта кофе
11. Назовите ассортимент кофе
12. Как ароматизируют чай?
13. Укажите градацию качества кофе
14. Чем отличается кофе молотый в зернах высшего сорта от первого?
15. Назовите дефекты кофе
16. Что собой представляют кофейные напитки?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание № 1. Идентификация ассортимента и товарных сортов чая.

Используя учебник Тимофеева в. А. Товароведение продовольственных товаров е , изучите показатели качества чёрного и зелёного байхового чая и заполните таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Изучение сортов чая

Сорт чая	Аромат и вкус	Настой	Цвет разварен ного листа	Внешн ий вид чая	Процент кофеина	Процент танина

Задание 2. Органолептическая оценка качества чая.

Изучите правила заварки чая опорному конспекту. Заварите образцы чая и проведите оценку качества, используя ГОСТ 1938 - 90

Качество чая определяют специалисты (титестеры) по внешнему виду (уборке) и настою. Для этого примерно одинаковое количество исследуемых чаёв высыпают на чистые листы бумаги и изучают их внешний вид по однородности массы, цвету, скрученности листа, присутствию золотистого типса стеблей и пыли. Хорошая уборка байхового чая характеризуется однородными по размеру и состоянию, хорошо скрученными чайинками, которые для чёрного чая – чёрного цвета, для зелёного – зелёного, это свидетельствует о правильной переработке и сортировке чая. Наличие золотистого типса – признак высокого качества чая, благодаря использованию в производстве нежного материала, который в момент сбора имел серебристые волокна. Присутствие в чае стеблей, особенно красных, характерно для грубых чаёв, приготовленных из сырья позднего сбора. При определении цвета настоя, обращают внимание на интенсивность и характер окрасок (красная, коричневая, буроватая, зеленоватая и др). Лучшие чаи имеют медно-красный цвет настоя. Предпочтение отдают более интенсивно окрашенным образцам. Интенсивность настоя выражают словами: очень крепкая, крепкая, выше среднего, средняя, ниже средней, слабоватая или слабая. В оценке качества чая цвет настоя не является основным признаком. Тем не менее, каждому сорту чая соответствует определённый минимум интенсивности окраски, ниже которого понижается сортность продукции. Чёрная окраска чая или мутноватый настой- признак дефектности чая. При оценке вкуса из чашки набирают в рот глоток настоя и, не глотая, ополаскивают им рот. По вяжущему действию настоя на слизистую оболочку рта и дёсен, судят о его вкусе и терпкости. При этом обращают внимание на вяжущие свойства и полноту вкуса, которая характерна для хорошо экстрактивных чаёв. Ощущение терпкости должно удачно сочетаться с другими вкусовыми ощущениями. При отсутствии терпкости во вкусе, что характерно, например, для переферментированных чаёв, вкус чая называют плоским, пустым. Мелкий и гранулированный чай отличаются большей терпкостью и

полнотой вкуса. При оценке ароматических свойств продукта, приподнимают крышку, подносят чайник к носу и, сильно втягивая воздух, определяют силу и характер аромата (розанистый, медовый, цитрусовый, миндальный, смесь запахов земляники и чёрной смородины др.), который наиболее выражен у листовых чаёв. При этом может быть травянистый запах, запах зелени, сырости, кислоты, затхлости, придымленности, прижаристости и другие несвойственные доброкачественному чаю запахи. Определяя цвет, разваренный лист опрокидывают из чайника на крышку и отжимают двумя пальцами. Самый лучший цвет разваренного листа соответствует цвету новой медной монеты. Дефектами окраски листа являются следующие оттенки: коричневый, зелёный, тусклый. Тёмный цвет разваренного листа и окраска настоя свидетельствуют о правильности технологических процессов. Результаты наблюдений запишите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Оценка качества образцов чая

Образец	Уборка	Настой	Вкус и аромат	Разваренный лист	Заключение
---------	--------	--------	---------------	------------------	------------

Задание 3. Идентификация ассортимента кофе

Изучите ассортимент кофе с помощью интернет-магазина и запишите результаты в таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Характеристика ассортимента кофе

№	Название	Вид упаковки	Масса	Цена
---	----------	--------------	-------	------

Задание 4. Определение влажности кофе.

В стеклянную бюксу отвешивают около 5г кофе и помещают в сушильный шкаф на 40мин. Температура в сушильном шкафу должна быть 130 По истечении времени сушки бюксу закрывают крышкой и ставят в эксикатор для охлаждения на 30 мин, затем её взвешивают на технических весах.

Расчёт. Содержание влаги X (в%) вычисляют по формуле

$$X = (p_1 - p_2 \cdot 100) : p$$

где p_1 – масса бюксы с навеской до высушивания, г;

p_2 – масса бюксы с навеской после высушивания, г;

p – навеска, г.

Задание 5. Решение задач

Задача 1

Каково должно быть заключение лаборатории о качестве индийского чёрного байхового чая по следующим результатам испытаний: аромат и вкус – неясный, цвет настоя – яркий, прозрачный, интенсивный «выше-средний»; цвет разваренного листа – однородный, светло-коричневый оттенок; внешний вид – ровный, чайники скручены. Массовая доля влаги 6,7%, массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ – 38%; массовая доля мелочи – 3,0%; массовая доля металло-магнитной примеси – 0,0004%. Какому сорту соответствует чай? Может ли лаборатория выдать сертификат качества или протокол испытаний на данную партию чая? Кто правомочен выдать сертификат на основании проведённых испытаний?

Задача 2.

Партия импортного жареного кофе в зёрнах из Индии помологического сорта Робуста направлена на повторные испытания для признания сертификата соответствия. Может ли орган сертификации выдать на указанную партию кофе сертификат соответствия ГОСТ Р по результатам анализа лаборатории: зёрна

целые, равномерно обжарены, без признаков сырости на изломе, коричневого цвета с матовой поверхностью и остатками оболочки кофейных зёрен. Вкус и запах слабовыраженные, без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля влаги – 4%, общей золы – 4%, золы нерастворимой в 10% - 0,095%, экстрактивных водорастворимых веществ – 20%, кофеина – 0,7%, металлопримесей – 0,0005%. Показатели безопасности соответствуют допустимым нормам. Какому сорту соответствует образец?

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 10. Расчет естественной убыли продовольственных товаров при хранении

Цель работы: овладение навыками и умениями определения и расчета естественной убыли.

Задание 1 Проведите расчёты нормируемых и фактических потерь (решение ситуационных задач), используя приведённые алгоритмы, а также

необходимые нормативные документы (стандарты, правила продажи отдельных видов товаров, нормы естественной убыли)

Алгоритм решения типовых задач

Тип 1. Расчёт потерь и их характеристика

Необходимая информация:

- масса партии первоначальная (а) и конечная (б);
- нормы естественной убыли;
- цена продукции.

Решение

Расчёт фактических потерь (х) в процентах осуществляют по формуле.

Расчёт потерь массы: в натуральном ($a - б$) и денежном ($a-b$)· Ц) выражении, где Ц – цена, руб.

Сравнение фактических товарных потерь с нормами [5] естественной убыли массы.

Тип 2. Расчёт эффективности хранения продукции

Необходимая информация:

- данные о фактических потерях;
- масса партии продукции;
- затраты на хранение или выработку;
- цена продукции.

Решение

Расчёт количества реализованной продукции (или в конце хранения) в натуральном и денежном выражении.

Расчёт валового дохода при разных способах хранения.

Сравнение данных валового дохода при различных способах хранения.

Окончательное заключение об эффективности одного из способов хранения.

Пример решения ситуации:

СИТУАЦИЯ: На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005 %.

Рассчитываем норму убыли при сроке хранения:

3 суток - 0,06 %;

10 суток - $0,06 + (7 \times 0,01) = 0,13$ %;

15 суток - $0,13 + (5 \times 0,005) = 0,155 \%$.

Находим размер убыли:

$300 \times 0,155$

$X = \text{————} = 0,465 \text{ кг.}$

2. Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Нормы убыли в первые 7 суток составляют 0,05 %, в последующие сутки нормы увеличиваются на 0,002 %.

Рассчитываем норму убыли: 7 суток - 0,05 %;

15 суток - $0,05 \% + (3 \times 0,002 \%) = 0,056 \%$.

3. Найти нормы убыли при хранении растительного масла на складе, расположенном в первой зоне, в течение 26 суток (масло хранилось в количестве 500 кг).

Нормы естественной убыли для первой зоны при хранении от 15 до 30 суток составляют 0,03 %, что соответствует 0,15 кг.

4. На складе, расположенном в первой зоне, проведено снятие остатков кур охлажденных по состоянию на 01.08.01 г. Предыдущая инвентаризация проводилась 05.04.01 г.

Поступление и отпуск кур на основании данных бухгалтерского учета за весь инвентаризационный период определялись в следующих количествах:

Инвентаризационный период составляет 116 суток. Средний суточный остаток $38000/116 = 327 \text{ кг.}$ Однодневный оборот $35500/116 = 306 \text{ кг.}$ Средний срок хранения $327/306 = 1 \text{ сутки.}$ Норма естественной убыли для кур установлена для первой зоны 0,15 %.

Ситуационные задачи

ЗАДАЧА 1. При проведении инвентаризации 20 ноября установлено, что в магазин было завезено 1 октября 20 т картофеля. Остаток на период проведения инвентаризации 2 т. Реализовано 15 т. Вывезено отходов 2,8 т. Какие потери при хранении возникли и каковы причины их возникновения? Есть ли сверхнормативные потери. Нормы естественной убыли: октябрь 0,8%, ноябрь — 0,6%.

ЗАДАЧА 2. При замораживании и трёхмесячном хранении тушек кур, упакованных в полимерную плёнку, масса их составила 998,5 кг, а без плёнки — 985 кг. Температура хранения мяса птицы — 28°C. Нормы убыли продукции, упакованной в полимерную плёнку — 0,05% в месяц, без плёнки — 1,3% в первые 15 дней охлаждения и замораживания и 0,08% — за каждый месяц хранения свыше 15 суток. Рассчитайте величину естественной убыли мяса птицы при хранении. Сравните эффективность хранения продукции, упакованной и без упаковки, если 90% затрат на хранение связаны с потерями за счёт усушки.

ЗАДАЧА 3. В магазин поступили две партии голландского сыра: парафинированного и в полимерной плёнке массой по 50 кг каждая. Через 5 дней сыр парафинированный был реализован в количестве 49,5 кг, а в полимерной плёнке — 49,8 кг. В первой партии был осыпавшийся парафин в количестве 0,1 кг. Рассчитайте величину естественной убыли.

Возникли ли сверхнормативные потери и каковы их причины? Нормы естественной убыли для парафинированного сыра 0,35%, в полимерной плёнке — 0,45%.

ЗАДАЧА 4. На складе розничного торгового предприятия хранились 2 партии минеральной воды: в ящиках складных металлических (2 500 бутылок) и навалом в штабелях (1 000 бутылок). Реализовано 2 496 бутылок из первой партии и 990 бутылок из второй. Нормы потерь от боя для минеральной воды в ящиках металлических — 0,15%, навалом в штабелях — 0,30%. Рассчитайте количество начисленных и списанных потерь от боя в натуральном и денежном выражении. Возникли при хранении сверхнормативные потери? Каковы их причины?

ЗАДАЧА 5. На базе розничной торговли 3 суток хранились две партии печени говяжьей охлаждённой и замороженной, массой по 100 кг каждая. Температура хранения первой партии +6°C. ... +8°C, второй: 0°C–(–2 °C). При отпуске в розничную сеть масса партий составила 98 кг охлаждённой, 99 кг — замороженной. Рассчитайте естественную убыль, сравните с нормами. Если будут обнаружены сверхнормативные потери, то укажите причины их возникновения.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие изменения претерпевают товары при хранении? Приведите конкретные примеры.
2. Каковы причины количественных потерь товаров при хранении?
3. Как может изменяться качество товаров (продовольственных) при хранении?
4. Что такое нормируемые потери?
5. Что такое актируемые потери?

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров

Практическое занятие 11. Расчет естественной убыли продовольственных товаров и боя стеклотары при транспортировании

Цель работы: сформировать умения обучаемых по документальному оформлению товарных потерь.

При перевозке и хранении товаров возникают потери, которые делятся на две группы:

- 1) нормируемые;
- 2) ненормируемые.

Нормируемые потери обусловлены различными факторами: физико-химическими свойствами товаров (естественная убыль,

бой), психологией людей (потери товаров в магазинах самообслуживания и с открытой выкладкой). Вследствие своего объективного характера эти потери нормируются, то есть по каждому товару устанавливается норма убыли в процентах. Эти нормы могут определяться организациями самостоятельно.

Однако, для целей налогообложения при исчислении и уплате налога на прибыль в соответствии со ст. 254 НК РФ могут применяться только нормы, утвержденные в порядке, установленном Правительством РФ. В дальнейшем именно об этих нормах и будет говориться в книге.

Ненормируемые потери в основном возникают в результате бесхозяйственности (порча товаров, их недостача сверх норм и др.). Деление потерь на нормируемые и ненормируемые имеет значение при решении вопроса о том, за чей счет их списать. Нормируемые потери 95 списываются за счет организации, а ненормируемые должны только при отсутствии виновников списываются за счет организации.

Учет товарных потерь вследствие естественной убыли

Определение естественной убыли дано в Приложении к Приказу Минэкономразвития России от 31.03.2003 N 95: "Под естественной убылью товарно-материальных ценностей следует понимать потерю (уменьшение массы товара при сохранении его качества в пределах требований (норм), устанавливаемых нормативными правовыми актами), являющуюся следствием естественного изменения биологических и/или физико-химических свойств товаров".

Естественная убыль может быть:

- а) при перевозке товаров;
- б) при хранении.

Нормы естественной убыли при перевозке товаров утверждаются соответствующими министерствами совместно с Министерством транспорта РФ по согласованию с Минэкономразвития России. Например, Приказом Минсельхоза России и Минтранса России от

14.01.2008 N 3/2 утверждены Нормы естественной убыли картофеля, овощей и бахчевых культур при перевозках автомобильным, железнодорожным, речным и морским транспортом.

Для расчета потерь от естественной убыли при хранении товаров применяются нормы убыли, утвержденные Приказом Минэкономразвития России от 07.09.2007 N 304 " Об утверждении Норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания" (в дальнейшем Приказ N 304). Данные Нормы используются при хранении товаров на холодильниках, складах и базах розничных торговых предприятий и

предприятий общественного питания, в розничной торговой сети, в кладовых предприятий общественного питания и др. Этим же Приказом установлены Нормы потерь от боя стеклянной тары с пищевыми товарами на складах и базах, в розничных торговых предприятиях и предприятиях общественного питания.

Естественная убыль при перевозке товаров

Нормы убыли при перевозке товаров зависят от ряда факторов: расстояния и продолжительности перевозки, вида транспорта, времени года, условий перевозки и др.

Сумма товарных потерь при перевозке определяется путем нахождения нормы убыли от массы перевозимых товаров. Эти нормы применяются только в том случае, если при приемке товаров выявлена их недостача. Если эта недостача не превышает установленных норм, то представитель транспортной организации обязан сделать соответствующую отметку в сопроводительном документе поставщика. Если фактическая недостача

превышает установленные нормы, то составляется соответствующий акт и сумма превышения должна быть возмещена виновником.

Естественная убыль при хранении товаров

Нормы убыли при хранении товаров зависят от ряда факторов: климатической группы, периода хранения, условий хранения и др. К сожалению, в Приказе N 304 не указана методика расчета потерь товаров при хранении вследствие естественной убыли. В нем приведены нормы естественной убыли (в процентах), но не сказано, от какой величины товаров нужно их находить. Поэтому порядок расчета этих потерь в книге излагается в

соответствии с Приказом Минторга СССР от 02.04.1987 N 88, которым были утверждены нормы естественной убыли, применявшиеся для целей налогообложения прибыли до 2002

Задание:

1. Оразить операции по учету товарных потерь.

В торговую организацию поступили сушеные ягоды в картонных коробках. Цена 1 кг. Ягод составляет 70 рублей, в том числе НДС – 10-68 руб. Поступило 40 коробок. На коробке указана масса брутто – 5,4 кг., масса нетто – 5 кг. После освобождения масса тары оказалась 0,4 кг. Товар принимался по маркировке на коробке. Оразить потери от завеса тары.

1. Рассчитать норму естественной убыли.

Макаронные изделия хранятся 2 месяца и 15 дней. Норма естественной убыли одного месяца хранения – 0,03%, за каждый последующий месяц – 0,008%.

1. Рассчитать применяемую норму естественной убыли за весь срок хранения.

Баранина мороженная храниться на складе 14 суток. Норма естественной убыли при 3-суточном хранении составляет 0,08%. За каждые последующие сутки хранения (до 10 суток) норма увеличивается на 0,01%, после 10-суточного хранения она увеличивается за каждые сутки на 0,005%.

Контрольные вопросы:

1. На какие группы делятся товарные потери.
2. Естественная убыль при перевозке товаров.
3. Естественная убыль при хранении товаров.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров

Практическое занятие 12. Проведение оценки качества текстильных товаров. Текстильные, швейные и трикотажные товары

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Текстильные товары»;

-сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

идентифицировать товары

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Дайте классификацию и расскажите об ассортименте текстильных волокон.
2. Каково строение и свойства натуральных волокон?

3. Перечислите свойства искусственных и синтетических волокон.
4. Какие способы получения пряжи и нитей вы знаете?
5. Охарактеризуйте ассортимент пряжи и нитей.
6. Назовите внешние отличительные признаки и свойства тканей простых, сложных, мелкоузорчатых и крупноузорчатых жаккардовых переплетений.
7. Расскажите про этапы и виды отделки тканей.
8. Дайте классификацию и характеристику ассортимента хлопковых тканей.
9. Дайте классификацию и характеристику ассортимента льняных тканей.
10. Дайте классификацию и характеристику ассортимента шерстя тканей.
11. Дайте классификацию и характеристику ассортимента шелковых тканей.
12. Охарактеризуйте внешние отличительные признаки и свойства трикотажа.
13. Охарактеризуйте поперечновязанные трикотажные полотна: виды, свойства применение.
14. Охарактеризуйте основовязанные трикотажные полотна: виды, свойства и применение.
15. Какие способы изготовления нетканых полотен вы знаете?
16. Перечислите свойства нетканых полотен, полученных различными способами.
17. Дайте классификацию нетканых полотен.
18. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для одежды.

19. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для обуви.

20 Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для изделий домашнего обихода.

21. Назовите принципы определения сорта нетканых материалов.

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Цель занятия: изучить способы обработки, ткачества и виды текстильных тканей

Задание 1. Анализ видов и свойств волокон

Используя конспект, заполните таблицу 1.1. характеризую разные виды волокон

Таблица 1.1.

Характеристика волокон

Наименование волокна	Внешний вид волокна	Влияние ацетона	Цвет, запах пламени	Остаточный продукт
Хлопковое				
Льняное				
Шерстяное				
Вискозное				
Ацетатное				
Лавсановое				

Капроновое				
------------	--	--	--	--

Задание 2. Анализ видов отделки тканей

Изучите виды отделки тканей, используя опорный конспект дайте характеристику укажите в таблице 1.2.

Таблица 1.2.

Характеристика отделки тканей

№	Отделка	Характеристика	Виды тканей
---	---------	----------------	-------------

Задание 3. Идентификация ассортимента тканей

Опишите особенности тканей, используя данные сайта /, данные укажите в таблице 1.3.

Таблица 1.3.

Свойства тканей

№	Вид	Свойства	Назначение	Название ткани
---	-----	----------	------------	----------------

Ответьте на вопросы:

1. Как отличить сатин от атласа?
2. Какими переплетениями вырабатывают ситец, кашемир, сукно, бархат?
3. Как отличить ткани набивные от петротканых?
4. Для каких тканей применяют несминаемую отделку?
5. В чем различие ситца, мадаполана и муслина?
6. Как по внешнему виду отличить фланель от бумазеи и байки?
7. Перечислите специальные отделки для хлопчатобумажных тканей.

8. Как различаются по структуре бельевые и костюмно-платьевые льняные ткани?
9. Чем отличаются драпы от пальтовых тканей?

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Занятие 13. Идентификация ассортиментной принадлежности
обувных товаров.

8 основных приемов проверки качества обуви

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Обувь»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Дайте классификацию коженно-обувных материалов.
2. Расскажите об ассортименте, свойствах и применении натуральных кож.
3. Назовите основные этапы производства натуральной кожи.
4. Расскажите об ассортименте, свойствах и применении искусственных кож.
5. Ассортимент изделий из синтетических кож.
6. Дайте классификацию кожаной обуви.

7. Дайте характеристику ассортимента кожаной обуви.
8. Назовите основные размерные признаки стопы.
9. Какие бывают системы обозначения размеров обуви?
10. Перечислите потребительские свойства обуви.
11. Какие требования предъявляются к качеству кожаной обуви?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ ассортимента обуви

С помощью интернет-магазинов изучите ассортимент обуви, перенесите фото, дайте характеристику образцу: сезон, вид по характеру пошива, по половозрастному признаку, по методу крепления подошвы, по материалам верха – изучите разнообразные 10 моделей по форме, указанной в таблице 1.1.

Таблица 1.1

Характеристика ассортимента обуви

Вид	Группа	Крепление верха с низом	Материал верха
-----	--------	-------------------------	----------------

Задание 2. Освоение методики осмотра обуви

Первый прием – проверьте маркировку (размер, артикул, полноту, дату выпуска, № Госта

Второй прием – осмотрите фасадную часть обуви: проверьте наличие дефектов на деталях; нажимая большими пальцами на носки определите устойчивость; установите на ощупь плотность материала верха обуви;

Третий прием – осмотрите заднюю часть обуви: определите жесткость, упругость и высоту задника, правильность положения задних наружных ремней или швов заготовок, околки пяточной части, а также установку и отделку каблуков;

Четвертый прием – проверить дефекты на боковой наружной части обуви и парность ее по высоте берца, задников, каблуков.

Пятый прием – проверить обувь со стороны подошвы; определите дефекты крепления подошвы, парность обуви по клеймению подошвы, отделку подошвы и набойки;

Шестой прием – проверить внутреннюю боковую поверхность обуви: внешним осмотром установите наличие дефектов и одновременно проверьте парность обуви по длине и ширине подошвы;

Седьмой прием – проверьте внутреннюю часть обуви: прощупыванием определите наличие бугров или гвоздей на стельке, складок или разрывов на подкладке, загнутых краев у жесткого носка или задника;

Восьмой прием – проверьте упругость обуви в геленочной части

Задание 3. Характеристика дефектов обуви

Дефекты обуви классифицируют на: дефекты сырья, производственные, упаковки, маркировки, транспортирования и хранения. К наиболее распространенным **дефектам сырья** относятся отдушистость и осадка деталей верха, стяжка «лица», жилистость, оспины, молочные полосы, борушистость, свищи, осыпание покрытия, царапины, выхваты, подрезы, прорезы, пузыри и раковины, рубцы, ломкость, нечеткость рисунка на ходовой поверхности резиновых подошв и каблуков, неустойчивость к сухому и мокрому трению, непродуб, высокий и неровный ворс и д.р.

Отдушистость - отставание лицевого слоя от дермы при изгибании кожи «лицом» внутрь. Проявляется в виде морщин, не исчезающих полностью после распрямления кожи. На

ответственных деталях обуви отдушистость не допускается. *Садка*- ослабление лицевого слоя, обнаруживается в виде трещин, при изгибании кожи «лицом» наружу вокруг валика определенного диаметра. В деталях обуви дефект не допускается. *Стяжка* - морщины на лицевой поверхности кожи в виде клеток неправильной формы. Этот дефект маскирует естественную мерею и в обуви не допускается. *Жилистость*- рисунок на лицевой поверхности кожи, образованный затвердевшими кровеносными сосудами. Сильно выраженная жилистость в обуви не допускается. *Оспины*- повреждения шкур овец и коз, которые появляются у животных, болевших оспой. Различают оспины заросшие и незаросшие. Незаросшие оспины в обуви не допускаются, заросшие допускаются в ограниченном количестве.

Молочные полосы - неглубокие складки на воротке или чепрачной части опойка – бычка. В готовой коже молочные полосы проявляются в виде неглубоких разглаженных полос, заметных на лицевой стороне. Этот дефект допускается в обуви массового пошива, кроме цветной.

Борушистость – глубокие складки на воротке кожи (выростка, полукожника), не поддающиеся разглаживанию. Это недопустимый дефект обуви. *Свищи* – повреждение шкуры (выростка, полукожника, яловки, бычка, конских шкур) личинкой овода. Они бывают заросшие и незаросшие. Незаросшие свищи в готовой обуви не допускаются.

Выхваты, подрезы, прорезы являются результатом неправильного съема шкуры с туши животного. На деталях обуви глубина подреза со стороны бахтармы не должна превышать $\frac{1}{4}$ толщины кожи.

Рубцы – незажившие или зарубцевавшиеся места на шкуре после болезни или травмы животного. В обуви размер рубцов ограничивается.

Ломкость – разрушение лицевого слоя и дермы кожи. Обнаруживается при изгибании кожи «лицом» наружу вокруг валика определенного диаметра. В обуви этот дефект не допускается.

Осепание покрытия может быть вызвано плохим качеством лицевой поверхности кожи, старением пленки и другими причинами. В обуви дефект не допускается.

Неустойчивость покрытия к сухому и влажному трению проявляется при трении сухой или мокрой тканью лицевой поверхности кожи, ткань при этом окрашивается. *Безличины и лизуха* – отсутствие лицевого слоя на отдельных участках шкуры вследствие повреждений, а также лизания животным одного и того же места шкуры. В обуви этот дефект должен ограничиваться.

Отмин – незначительное отставание сосочкового слоя от сетчатого при изгибании мягкой кожи лицевой стороной внутрь. Дефект проявляется в виде морщин, исчезающих после распрямления кожи.

Воротистость – складки и морщины на воротке, поддающиеся разглаживанию в процессе выработки кожи. Плохо разглаженная воротистость не допускается на ответственных деталях обуви (носках, передней части союзок)

Непродуб – светлые полосы на поперечном разрезе кож комбинированного дубления. Непродуб в деталях обуви не допускается. Высокий и неровный ворс встречается у замши, нубука, и велюра.

Технологические дефекты возникают при изготовлении обуви вследствие неправильной работы машин, небрежного выполнения отдельных операций, неравномерности деталей кроя по тягучести, толщине. В готовой обуви встречаются следующие дефекты.

Дефекты сборки: сваливание строчек с края деталей, совпадение двух параллельных строчек, неравномерное крепление деталей верха и низа, утолщение края заготовки, несимметричное расположение крючков, блочек, украшений и др.

Дефекты формования: разная длина и высота союзок, передов, берцев, носков, задников, задних наружных ремней; перекос

деталей; бугры, морщины, складки на деталях верха; деформация верха обуви.

Дефекты крепления низа с верхом: шершевание заготовки выше грани следа, неправильное простилание следа, выхваты при фрезеровке уреза подошв, смещение каблука или подошвы относительно грани следа, скученность крепителей, щели между подошвой и каблуком, следы повторного крепления подошв, деформация и оттяжка рантов, просечка подошв ранта строчкой и др.

Дефекты крепления каблуков: смещение каблука, неплотное прилегание каблука к пяточной части обуви, разная высота каблуков в паре, непарные набойки, трещины и сколы каблука, морщины на обтяжке каблуков, отклонение опорной поверхности каблука от горизонтальной плоскости.

При не соблюдении правил упаковки и транспортирования, условий хранения обуви на базах, складах и в магазинах могут возникать такие дефекты, как деформация обуви, коррозия металлической фурнитуры, появления плесени и пятен на деталях, разрушение пленки покрывного крашения.

Задание 4. Освещение маркировки обуви

Каждая полупара кожаной обуви должна иметь четкую маркировку, включающую в себя:

1. товарный знак предприятия-изготовителя;
2. размер;
3. полноту;
4. номер модели и (или) фасон обуви;
5. обозначение нормативной документации, по которой производилась обувь;
6. дату выпуска;
7. клеймо «СТ».

Информация, указанная в пп. 5-7, обязательна для отечественной обуви. Маркировку наносят несмываемой краской, горячим тиснением на одну из перечисленных ниже деталей обеих полупар

обуви:- подкладку под берцы (на левую сторону верхней части); - задний внутренний ремень;- штафирку; - клапан под застежку "молния";- внутреннюю сторону верхней части голенищ или кожаную подкладку в месте крепления ушков, или между ушками в передней части голенищ, или переднюю верхнюю часть подкладки на расстоянии 25-40 мм от верхнего края - в сапогах и сапожках;

Задание 5. Виды выработки кожи для обуви

Изучите виды выработки кожи (опоек, свиная кожа, шевро, шеврет, нубук, велюр, замша, юфтевые кожи) и дайте характеристику и заполните таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Изучение видов выработки кожи для обуви

Название	Вид кожи (животного)	Способ дубления	Назначение
----------	-------------------------	-----------------	------------

Кожи для верха обуви представлены:

1. *кожами хромового дубления*, составляющими основную долю кож для верха. Они имеют высокие показатели гигиенических свойств, формоустойчивости, мягкости, устойчивости к атмосферным воздействиям и износу, красивый внешний вид. Для изготовления верха обуви используют следующие кожи:

- опоек — самая тонкая, мягкая и эластичная кожа, получаемая из шкур телят до 6 месяцев;
- выросток — кожа из шкур телят до 1 года;
- полукожник — из шкур молодняка до 1,5 лет.

Выросток и полукожник, отличаются от опойка более грубой мереей, увеличением толщины, размеров шкуры, плотности, жесткости, износостойкости и количества прижизненных пороков;

- яловка, бычок, бычина — самые толстые и крупные кожи яловой группы. Для уменьшения толщины эти кожи подвергают двоению. Большое количество прижизненных дефектов предполагает нанесение искусственного "лица", нарезку мереи или ворсование поверхности и получение ворсовых кож. Применяют для изготовления бесподкладочной обуви;
- свиная кожа — имеет низкие показатели водостойкости из-за наличия сквозных отверстий от щетины, некрасивый внешний вид и жесткость. Используется для выработки бытовой и спортивной обуви;
- шевро ($S < 60 \text{ дм}^2$) и козлину ($S > 60 \text{ дм}^2$) вырабатывают из козьих шкур, они имеют красивый внешний вид, небольшую толщину, мягкость и прочность; вырабатывают модельную обувь;
- шеврет отличается тягучестью, невысокой прочностью лицевого слоя, низкой износостойкостью и формоустойчивостью, получают из шкур овец, используют в производстве летней обуви и гусариков;
- жеребок, выметка и конские передины получают из конских кож по показателям плотности, прочности и водостойкости уступают козам из шкур крупного рогатого скота;
- нубук — кожи со слегка подшлифованной лицевой поверхностью. Для его получения используют опоек, выросток, полужонок. В основном применяют для выработки летней обуви;
- велюр — кожи с ворсовой поверхностью, которую получают шлифованием лицевой или изнаночной стороны (бахтормы). Внешне похож на замшу, однако в процессе носки обуви ворс намокает, загрязняется и обувь теряет форму и внешний вид;
- лаковая кожа — получается путем нанесения лакового покрытия, создающего на поверхности кожи зеркальный блеск, на опоек, шевро, козлину и конские кожи. Отличается красивым внешним видом, стойкостью к влаге, механическим повреждениям и многократным изгибам, но ее гигиенические свойства невысокие.

2. *кожами жирового дубления:*

- замша — наиболее дорогой вид кож, получаемых из шкур оленей, лосей, опойка и коз. Красивая бархатистая поверхность, густой, низкий ровный блестящий ворс, эластичность, воздухопроницаемость, высокая водостойкость и способность сохранять свой внешний вид и мягкость после стирки в холодной и горячей воде (60 °С) выгодно отличают замшу от других кож для верха обуви. Применяют для изготовления модельной обуви;

3. *юфтевыми кожами*—мягкими, с толщиной от 1,5 до 3,0 мм, комбинированного или хромового дубления, с высоким содержанием жира. Сандальная юфть содержит жира от 6 до 12% и поэтому отличается жесткостью и хорошей формоустойчивостью. Выработывают с естественной и искусственной лицевой поверхностью, гладкой и нарезной. Применяют в основном для изготовления летней обуви без подкладки и сандалий. Сырьем для обувной юфти (содержит 26-30% жира) являются шкуры крупного рогатого скота, свиней и лошадей. Получаемые кожи отличаются плотностью, прочностью и устойчивостью к многократным изгибам, предназначены для изготовления рабочей обуви — сапог, полусапог, ботинок.

Подкладочные кожи в основном вырабатывают хромовым, реже комбинированным, дублением шкур, имеющих значительные пороки. В соответствии с назначением подкладочные кожи должны быть устойчивы к истиранию, к действию пота и влаги, а также обладать высокими показателями гигиенических свойств.

*Кож*и для низа обуви отличаются повышенной толщиной: от 12,5 до 7 мм, плотностью, жесткостью, хорошими гигиеническими свойствами. Однако быстро намокают, деформируются после высыхания и характеризуются низкой износоустойчивостью. Подразделяют с учетом применяемого метода крепления верха и низа обуви на подгруппы: для ниточных, винтово-гвоздевых и клеевых методов крепления. Получают из шкур крупного рогатого скота, свиней, верблюдов, конских хазов и т. д. Применяют для изготовления подошв, рантов, стелек, задников, подносков, подложек и др.

Искусственные и синтетические обувные материалы получают из каучуков, синтетических смол, натуральных и химических волокон, тканей, трикотажных и нетканых материалов, кожевенных отходов. По назначению искусственные и синтетические обувные материалы подразделяются на материалы для верха и низа обуви.

Материалы для низа обуви включают: резины, пластмассы, обувные картоны, искусственные и синтетические обувные кожи.

Резины, в состав которых входят до 20 компонентов: каучук, вулканизирующие вещества, наполнители, мягчители, противостарители, порообразователи, пигменты, красители и т. д. Пористые и непористые резины вырабатывают черными и цветными и применяются в виде пластин, штампованных, формовых деталей. Различают обычную, кожеподобную и транспарентную резину.

Обычная резина характеризуется мягкостью, хорошей амортизационной способностью, теплозащитностью и гибкостью. К недостаткам следует отнести способность к выкрошиванию и усадку в процессе хранения и эксплуатации. Разновидностью пористых резин является порокреп, характеризующийся эластичностью, красивым внешним видом, повышенной прочностью. Непористая резина имеет высокое сопротивление к истиранию и многократному изгибу, не пропускает воду. Но характеризуется повышенной жесткостью, массой, толщиной, а также недостаточной теплозащитностью и устойчивостью к низким температурам, старению и раздиранию (крошится при ударе). Основное применение — подошвы для рабочей и специальной (производственной) обуви, а также в виде каблучков, набоек, подметок.

Кожеподобные резины сходны с натуральной кожей по упругости, пластичности, твердости из-за высокого содержания стирола (до 85%). Недостатками являются способность к размягчению и невысокие гигиенические свойства. Вырабатывают непористые, пористые и пористые с волокнистым наполнителем (кожволон) кожеподобные резины. Кожволокну присущи легкость, сходство

по внешнему виду с натуральной кожей, хорошие теплозащитные свойства и более низкая, чем в пористых резинах, термопластичность. Используют в качестве подошв и каблуков.

Транспарентные резины — это непористый полупрозрачный материал с высоким содержанием натурального или синтетического каучука. Разновидностью является стиронип: вместо натурального каучука содержит синтетический высокостирольный каучук. Резины обладают высокой прочностью, упругостью и устойчивостью к истиранию (превосходят все другие резины). Применяются в клеевой обуви в виде формованных подошв с глубоким рифлением ходовой части, что уменьшает скольжение.

Пластмассы применяют для изготовления деталей низа обуви, а также цельноформованной обуви методом литья.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров **МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров**

Практическое занятие 14. Идентификация ассортиментной принадлежности парфюмерно-косметических товаров

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме: «Парфюмерно-косметические товары»;

-сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

идентифицировать товары

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Расскажите об основных видах сырья, используемых в производстве парфюмерных и косметических товаров.
2. Расскажите об этапах изготовления парфюмерии и косметики.
3. Дайте характеристику ассортимента парфюмерных товаров.
4. Дайте классификацию косметических изделий.
5. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за кожей.
6. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за волосами.
7. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за зубами и полостью рта.
8. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для бритья, ухода до и после бритья.
9. Дайте характеристику ассортимента декоративной косметики.
10. Какие требования предъявляются к качеству парфюмерных и косметических товаров?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

**Задание для практического занятия и инструктаж по его
выполнению**

Задание 1. Изучение ассортимента парфюмерных товаров

Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу

Таблица 1.1.

Характеристика ассортимента парфюмерных товаров

№	Название	Торговая марка, производитель	Характеристика	Объем	Цена

Задание 2. Изучение ассортимента косметических товаров

Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Характеристика ассортимента косметических товаров

№	Название	Торговая марка, производитель	Характеристика	Объем	Цена

Задание 3. Изучение дефектов парфюмерно-косметических товаров

Используя опорный конспект, опишите дефекты парфюмерно-косметических товаров, заполните таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Характеристика дефектов косметических товаров

№	Дефект	Характеристика	Причины
---	--------	----------------	---------

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Практическое занятие 15. Приобретение навыков при изучении потребительских свойств и показателей товаров из пластмасс, бытовой химии

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Пластмассы. Товары бытовой химии. Металлохозяйственные товары»;

-сформированность умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

уметь:

применять методы товароведения.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Дайте определение пластмасс. Какие компоненты входят в их состав?
2. Назовите основные виды синтетических полимеризационных пластмасс. Где они используются?
3. Назовите основные виды синтетических поликонденсационных пластмасс. Где они используются?
4. Какими способами вырабатывают изделия из пластмасс?
5. Как классифицируются хозяйственные товары из пластмасс?
6. Охарактеризуйте потребительские свойства товаров из пластмасс?
7. К каким показателям ХТП предъявляются обязательные требования?
8. Какие сведения включает в себя маркировка хозяйственных товаров из пластмасс?
9. Назовите основные достоинства и недостатки изделий из пластмасс хозяйственного назначения.
10. Какие товары относят к товарам бытовой химии?
11. Охарактеризуйте ассортимент средств для стирки и мытья с учетом их классификации.
12. Какие показатели свойств средств для стирки и мытья определяют покупательские предпочтения?
13. Как классифицируют лакокрасочные товары? Охарактеризуйте их основные виды.
14. В чем отличие эмалей от красок?
15. Каков принцип условного обозначения лакокрасочных товаров?
16. От чего зависит клеящая способность клея?
17. По каким признакам и как подразделяют ассортимент клея?
18. Какие показатели свойств определяют качество клея?
19. Дайте определение металлам.
20. Какие металлы относят к черным и как их классифицируют?
21. Какие металлы относят к цветным, в чем специфика их классификации?
22. Назовите способы выработки, которые применяют для производства металлохозяйственных товаров.

23. Дайте классификацию и охарактеризуйте основные виды защитно-декоративных покрытий металлопродукции.
24. Какими способами украшают изделия из металлов?
25. Как классифицируют металлическую посуду?
26. Дайте общую характеристику ножевым изделиям и столовым приборам.
27. Приведите классификацию металлических инструментов по назначению.
28. Каковы основные требования к качеству металлической посуды?
29. Какие показатели качества металлической посуды подлежат обязательной сертификации?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента товаров бытовой химии

Изучите с помощью сайта / ассортимент товаров бытовой химии (не менее 7 групп) и заполните таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Ассортимент товаров бытовой химии

№	Группа	Название	Артикул	Объем, вес	Стоимость
1	Универсальные средства				
2	Средства для кухни, ванны, инвентаря				

3	Для посудомо ечных машин				
4	Синтетич еские моющие средства				

Задание 2 Идентификация ассортимента изделий из пластмасс

С помощью сайта изучите ассортимент изделий из пластмасс из разных групп по 3 наименования и запишите результаты в таблицу 1.2.

Таблица 1.2

Ассортимент изделий из пластмасс

№	Группа	Название	Артикул, размеры, масса

Задание 3. Свойства разных видов пластмасс

Используя опорный конспект, изучите свойства полиэтилена, пропилена, полистирола, полифинилхлорида, пенополистиролла, результаты запишите в таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

Свойства пластмасс

№	Наименование	Состав	Отношение к температуре	Стойкость

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Практическое занятие 16. Идентификация пушно-меховых
товаров. Составление торговой характеристики пушно-
меховых товаров

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме: «Пушно-меховые товары»;

-сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

1 Назовите три основные группы, на которые делится пушно–меховое сырье в России:

1.

(белка, соболь, выдра, бобр, волк и т.п.).

2.

(кролик, собака, кошка).

3.

(шкуры морских котиков, тюленей).

2 Дополните список:

По функциональному назначению пушно–меховые изделия делятся:

1)

2) меховые детали для одежды с верхом из кожи и ткани;

3)

4) меховые головные уборы;

5)

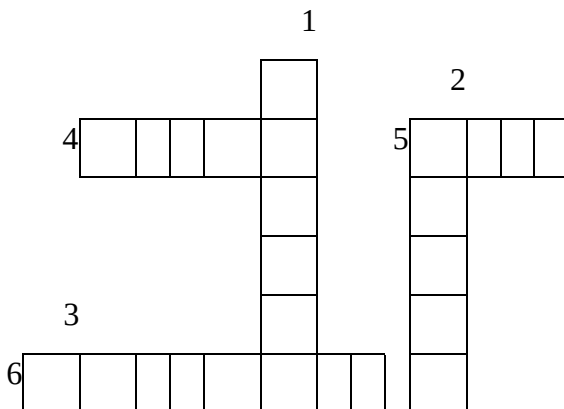
6) меховая обувь;

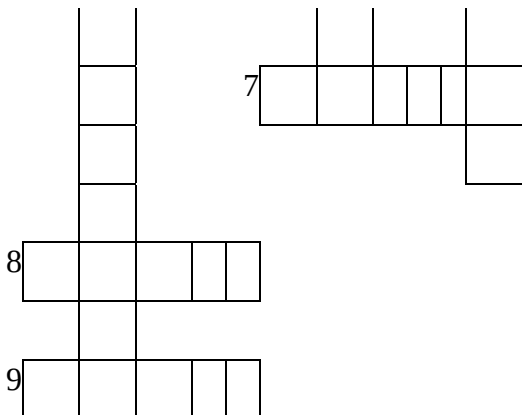
7)

3 Соотнесите группы пушно-мехового сырья с их составляющими:

Группы пушно-мехового сырья	Составляющие групп
1 меховое сырье	1 белка, соболь, выдра, волк, песец, лисица, сурок, суслик и т.д.
2 меховое морское сырье	2 кролик, собака, кошка, овца, козел, северный олень и т.д.
3 пушное сырье	3 белек, хохлаченок, серка, нерпа и т.д.

4 Ассортимент меховых изделий:





По вертикали:

- 1) Цельная шкурка животного.
- 2) Зимнее пальто с меховой подкладкой.
- 3) Разновидность накидки с отверстиями для рук.

По горизонтали:

- 4) Элегантный жакет.
- 5) Просторная одежда с широкими рукавами и большим воротником.
- 6) Дамская накидка прямоугольной формы.
- 7) Зимнее пальто.
- 8) Суконная куртка без воротника.
- 9) Женская верхняя одежда без сквозной застежки.

5 Разделите стрелочками на зимние и весенние данные виды пушнины:

Зимние Весенние

Соболь

Куница

Суслик

Хомяк

Песец

Енот

Крот

Бурундук

Норка

Лисица

6. Подчеркните весенние виды мехового полуфабриката:

Кролик, голяк, каракульча, каракуль, собака меховая, кошка меховая.

7. Дополните ассортимент женской меховой верхней одежды:

- пальто

- полупальто

- манто

-

-

1. Проведите стрелку к правильному ответу:

Пушно-меховое сырье	Выделанные, нередко крашенные, пригодные для изготовления товара.
Пушно-меховые полуфабрикаты	Изготовленные из натурального меха, в т.ч. пластины и меха.
Пушно-меховые изделия	Сырье, невыделанные шкуры.

9. Пушно-меховое сырье в России традиционно подразделяется на три группы:

_____ ; _____ ; _____ .

1. **Найдите соответствие:**

Вид мехового изделия	Характеристика
1) Боа	элегантный жакет, которые носили женщины высшего света (средневековые)
2) Горжетка	длинная верхняя одежда мехом внутрь
3) Мантия	небольшой длины меховой шарф или цельная шкурка животного
4) Зипун	женская верхняя одежда просторного кроя, из ткани или меха, без сквозной застежки
5) Салоп	разновидность накидки с отверстиями для рук
6) Сюрко	зимняя просторная одежда с широкими рукавами и большим воротником, сшитая мехом наружу
7) Палантин	короткая мужская суконная куртка без воротника
8) Пелерина	длинное женское зимнее пальто с меховой подкладкой
9) Каррик	длинное женское зимнее пальто с меховой подкладкой, которая частично волочилось по земле
10) Шуба	зимнее пальто
11) Тулуп	ниспадающая до земли, широкая безрукавная накидка
12) Доха	мужская или женская одежда из меха различного покроя
13) Дубленка	меховая или отделанная мехом дамская накидка прямоугольной формы и различной длины
14) Манто	длинный узкий шарф из меха или перьев
15) Блана	просторная утепленная женская одежда с широкими рукавами или без них

11 Что лишнее? Ассортимент пушного полуфабриката:

- 1) Соболь;
- 2) Куница;
- 3) Норка;
- 4) Каракуль.

Ответы

- 1) 1) Пушное сырье
- 2) меховое сырье
- 3) меховое морское сырье

2)

- 1) верхняя, меховая одежда;
- 3) меховые женские уборы;
- 5) меховая галантерея;
- 7) бытовые, меховые изделия.

3)

1-2; 2-3; 3-1.

4) По вертикали: 1) Горжетка. 2) Дубленка. 3) Пелерина.

По горизонтали: 4) Сюрко. 5) Доха. 6) Палантин. 7) Каррик. 8) Зипун. 9) Манто

5)

Зимние – Соболь, Куница, Песец, Енот, Норка, Лисица;

Весенние – Суслик, Хомяк, Крот, Бурундук.

6) Голяк, каракуль, каракульча

7) Палантин, горжеты, шарфы

8)



9) Пушное сырье, меховое сырье, меховое морское сырье

10) 1 – 6; 2 – 11; 3 – 2; 4 – 14; 5 – 8; 6 – 12; 7 – 4; 8 – 15; 9 – 13; 10 – 9; 11 – 3; 12 – 10; 13 – 7; 14 – 1; 15 – 5.

11) 4 каракуль

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Практическое занятие 17. Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Ювелирные изделия»;

-сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

идентифицировать товары

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Какие товары относятся к ювелирным?
2. Что определяет проба сплава драгоценного металла?
3. Назовите существующие системы проб сплавов драгоценных металлов. Каково соотношение между различными системами проб?
4. Какие пробы сплавов драгоценных металлов установлены и России?
5. Что вы знаете о способах изготовления ювелирных изделий и видах отделок, применяемых для художественного оформления ювелирных изделий?
6. Назовите ювелирные камни, которые используют в качестве вставок в ювелирные изделия.
7. В каких весовых единицах измеряется масса драгоценных камней?
8. Расскажите о методе, которым определяется твердость ювелирных камней.
9. Перечислите виды огранки ювелирных камней, применяемые при изготовлении ювелирных изделий.
10. Как классифицируются и обозначаются бриллианты?

11. Назовите виды закрепок для удержания ограненных ювелирных камней в ювелирных изделиях.

12. Охарактеризуйте ассортимент ювелирных изделий.

13. Кем и как осуществляется клеймение ювелирных изделий?

14. Какие требования предъявляются к качеству ювелирных изделий?

15. Как маркируются, упаковываются, хранятся и транспортируются ювелирные изделия?

16. Какова процедура проведения экспертизы ювелирных изделий при осуществлении государственного контроля и надзора?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ ассортимента ювелирных изделий

Задание: используя средства интернет найдите фотографии ювелирного изделия и дайте ему характеристику, заполните таблицу 1.1:

Таблица 1.1.

Фотография	Способ изготовления	Способ крепления камня	Группа

1 Кольцо из золота со вставкой драгоценного металла, оправой кармезиновой

2 Ювелирное изделие с чеканкой

3 Ювелирное изделие с гравировкой

4 Кольцо с александритом с ободковой оправой

5 Подвеска с бриллиантом с корнеровой оправой

6 Кольцо с в глухой оправе

7 Браслет с финифтью

8 Кольцо из серебра с филигранью

9 Подвеска с изумрудом в в кармезиновой оправе

Задание 2. Маркировка ювелирных изделий

Расшифровать маркировку изделия: КР – 45 А, 3/2 , массой 09 кар

Задание 3. Идентификация изготовителей ювелирных изделий.

Найдите следующих изготовителей ювелирных изделий и охарактеризуйте их, данные запишите в таблицу 1.2

Таблица 1.2.

Характеристика производителей ювелирных изделий

Название	Марочный знак	Именинник	Адрес
Бронницкий ювелир			
Альфа-карат			
Кахолонг			
vangold			
Эстет			
Красная пресня			
Алмаз			

Задание 4. Порядка экспертизы качества ювелирного изделия.

Опишите технологию экспертизы ювелирного изделия, оформите схему основных этапов технологии.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров **МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров**

Занятие 18. Изучение ассортимента и качества металлической посуды по виду сплава, способу изготовления и виду отделки поверхности

Цель работы: изучить классификацию ассортимента металлической посуды; ознакомиться с нормативно – технической документацией, регламентирующие порядок и методы контроля качества металлической посуды; провести экспертизу металлической посуды.

Ознакомиться с классификацией ассортимента металлической посуды по виду сплава, способу изготовления и виду отделки поверхности, материалы и покрытия. Для выполнения задания рекомендуется использовать основную учебную литературу, а так же стандарты на металлическую посуду, металлы и их сплавы, защитно – декоративные покрытия

Результаты задания оформить письменно в виде краткого конспекта.

Результаты задания оформить письменно в произвольной форме

Задание Деловая ситуация. Провести экспертизу металлической посуды по виду сплава, способу изготовления, отделки поверхности и материалу покрытия. Для выполнения этого задания студент покупает 8-10 образцов металлической посуды. Результаты экспертиза металлической посуды рекомендуется записать по форме представленной в таблице. Изучить номенклатуру показателей качества на металлическую посуду и методы их определения. Используя ГОСТы, в которых приведена номенклатура показателей качества и общие технические условия, ознакомиться с показателями качества, а так же с методами их определения. Форма отчетности – конспект в письменном виде.

Задание. Изучить классификацию и ассортимент столовых приборов и кухонных принадлежностей. Ознакомиться с классификацией. Используя ГОСТ Р 51687 и учебные образцы изучить ассортимент столовых приборов и кухонных принадлежностей. Для этого необходимо установить тип изделия, условное обозначение, параметры, марку материала, визуальные признаки, маркировку. Форма отчетности – конспект в письменном виде.

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация ассортимента металлической посуды.
2. Марки металлов и сплавов, применяемые для производства металлической посуды.
3. На какую металлическую посуду наносят антипригарные покрытия.
4. Основные свойства и виды антипригарных покрытий.
5. Укажите преимущества и недостатки каждого вида металлической посуды.
6. Классификация, ассортимент и методы контроля столовых приборов и кухонных принадлежностей.
7. Правила маркировки металлохозяйственных товаров.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

**Практическое занятие 19. Выявление дефектов, пороков ,
определение градации качества стеклянных и керамических
бытовых товаров**

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Стеклянные и керамические товары»;

-сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

уметь:

применять методы товароведения.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Дайте определение стеклу и перечислите его основные виды.
2. В чем состоит отличие хрусталя от обычного стекла?
3. Какие факторы формируют потребительские свойства стеклянных бытовых товаров?
4. В чем заключаются основные особенности изделий, полученных выдуванием, прессованием, прессовывдуванием, многостадийной выработкой?
5. Охарактеризуйте основные виды декорирования стеклянных бытовых товаров.
6. Перечислите признаки классификации СБТ.
7. Как стеклянные бытовые товары подразделяют по назначению?

8. С какой целью стеклотовары подразделяют по форме и размеру?
9. Какие показатели безопасности являются обязательными для стеклянной пищевой посуды?
10. Проведите классификацию и охарактеризуйте дефекты СБТ.
11. Какой материал называют керамикой?
12. В чем заключаются отличительные особенности основных видов керамики?
13. Какими способами формуют изделия из керамики? Назовите их достоинства и недостатки.
14. Какие виды декорирования являются общими для керамических товаров и стеклоизделий?
15. Охарактеризуйте специфические виды декорирования керамических изделий.
16. По каким признакам классифицируют керамические товары?
17. Проведите классификацию изделий из твердого фарфора по назначению.
18. Назовите дефекты черепка и глазури.
19. Охарактеризуйте дефекты декорирования.
20. Какие дефекты внешнего вида присущи изделиям из фаянса?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента стеклянных изделий

В презентации «Практическая работа «Стеклянные товары» есть задания по образцам стеклянных товаров, которые следует охарактеризовать, возьмите задание у преподавателя и дайте характеристику 10 образцам по схеме, указанной в таблице 1.1

Таблица 1.1.

Характеристика образцов стеклянных товаров

№	Образец	Вид стекла	Группа	Вид отделки	Особенность отделки
---	---------	------------	--------	-------------	---------------------

Задание 2. Освещение пороков стеклянной посуды

К числу пороков стеклянной посуды относятся: различные оттенки стекломассы (зеленоватый, голубоватый и др.); камень — не расплавившиеся частички шихты, огнеупорных материалов печи или горшков либо участки начавшейся кристаллизации стекломассы; шпир — сгустки стекла несколько иного состава, чем основная стеклянная масса, и в ней не растворившиеся полностью; имеет обычно форму капли; свиль — прозрачные волнистые нити в стекле или на поверхности изделия; пузырь — газообразные включения в стекле; мошка — мелкие пузырьки (диаметром не более 0,8 мм); неправильное распределение стеклянной массы — неравномерная толщина стенок и дна изделий; неправильная форма изделия; неправильное прикреплений ручки или ножки; пороки обработки края и дна изделий — щербины, осыпь края (мелкие повреждения края), острый край, следы понтии и др.; пороки украшения — неправильное расположение узоров, протравка гладких мест, неправильные грани и др. (Источник: s/Steklyannye-tovary.html). Результаты запишите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Характеристика пороков стеклянных товаров

Порок	Характеристика	Причина
-------	----------------	---------

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Практическое занятие 20. Распознавание ассортимента
школьно-письменных и канцелярских товаров и методы
определения качества

Цель: Изучить ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров и методы определения качества.

Пособия для работы: образцы школьно-письменных и канцелярских товаров, периодическая литература, каталоги, стандарты.

ГОСТ 4.314-85 «Система показателей качества продукции. Средства письма. Номенклатура показателей»

ГОСТ 16696 –82 «Узлы пишущие к ручкам автоматическим шариковым. ОТУ».

Ход работы

1. Изучите ассортимент карандашей по каталогу и запишите признаки их классификации. Дайте характеристику трех различных карандашей, проверьте их качество. Результаты представьте в виде табл. 1.

Таблица 1.

Характеристика карандашей

№ п / п	Наименование	Назначение	Форма	Размеры, мм		Степень твердости	Заключение о качестве	
				длина	диаметр		оболочки	пишущего стержня

Требования к качеству карандашей:

- древесная оболочка должна быть без сучков, изготовлена из хорошо просушенной древесины, иметь гладкую поверхность, покрытую лаком, половинки должны быть прочно склеены;

- пишущий стержень должен иметь одинаковую твердость по всей длине, не крошиться и не царапать бумагу при письме, в процессе письма черта должна быть одинаковой интенсивности.
2. Изучите ассортимент карандашей механических и дайте характеристику двум образцам (табл. 2).

Таблица 2.

Характеристика механических карандашей

№ п/ п	Тип	Материал корпуса	Размер пишущего стержня, мм		Заключение о качестве	
			длина	диаметр	механизм а	стержня

Требования к качеству механических карандашей:

- графитовый стержень должен надежно удерживаться зажимным механизмом, при разжатой цанге должен выпадать под действием собственной массы, не допускается заедание стержня при подаче;
 - требования к качеству пишущего стержня такие же, как у обычных карандашей.
3. Изучите ассортимент ручек шариковых автоматических, опишите их устройство, дайте характеристику трем различным образцам (табл. 3).

Таблица 3.

Характеристика шариковых авторучек

№ п/п	Тип ручки	Тип пишущего узла	Внешние формы	Материал корпуса	Размеры, мм	
					длина	диаметр

Требования к качеству шариковых авторучек:

- наконечник пишущего узла в рабочем состоянии должен выступать из корпуса на расстояние не менее 1,5 мм;
 - пишущий узел у ручек с выдвижным механизмом должен бесперебойно выдвигаться в рабочее положение и убираться в корпус без заеданий;
 - пишущий узел должен образовывать четкую равномерную линию, без клякс и разрывов, толщина линии должна быть 0,2-0,5 мм;
 - расход пасты на образование 100 м линии не должен превышать 0,02 г;
- при перерыве в письме до двух суток пишущий узел должен писать легко после расписывания в течение 5-10 с

4. Изучите ассортимент фломастеров, маркеров, текстовыделителей, опишите их отличительные особенности, дайте характеристику трем образцам (табл. 4).

Таблица 4

Характеристика фломастеров

№ п/ п	Наименование	Марка	Назначение	Размеры, мм		Внешнее оформление	Заключение о качестве	
				длина	диаметр		корпуса	стержня

Требования к качеству фломастеров:

пишущие стержни не должны расслаиваться и самопроизвольно выпадать из корпуса, линия при письме должна быть сплошной.

5. Изучите ассортимент принадлежностей для черчения, ознакомьтесь с набором чертежных инструментов и их назначением, оцените качество линеек, угольников, транспортиров. Требования к качеству принадлежностей для черчения:

- у линеек всех видов кромки должны быть прямолинейными, без заусенцев и царапающих участков, не допускаются сучки и

трещины, цифры и штрихи должны быть нанесены четко, без пропусков;

- у угольников и транспортиров вершины углов не должны быть закругленными и отбитыми, поверхность должна быть гладкой, линии и штрихи – четкими;
- чертежные инструменты и наборы (готовальни) должны быть изготовлены из материалов, предусмотренных стандартами (из цветных металлов и стали); шарнирные соединения должны обеспечивать плавное движение циркуля и устойчивость в рабочем положении; не допускается самоотвинчивание винтов; рейсфедеры должны хорошо подавать тушь и не резать бумагу; в закрытых футлярах чертежные инструменты не должны перемещаться.

6. Сделайте выводы.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров **МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров**

Практическое занятие 21. Распознавание ассортимента и идентификация игрушек, особенности их маркировки, упаковки и реализации

Цель занятия: ознакомление с ассортиментом игрушек, их маркировкой, упаковкой.

Задачи:

Общие теоретические сведения.

Игрушки являются важным средством воспитания, формирования личности ребенка, способствует умственному, физическому и эстетическому развитию.

Игрушки – это сложная группа товаров. Ассортимент игрушек подразделяют по трем основным признакам: по возрасту детей, по педагогическому назначению по материалу изготовлению.

Игрушки классифицируются по возрасту детей на:

- игрушки для детей ясельного возраста (погремушки, шары. кольца, ходунки, качалки). игрушки для детей ясельного возраста

должны быть яркими, простыми по форме, гигиеничными и безопасными.

- игрушки для детей дошкольного возраста младшая и средняя группа-4-5й год жизни ребенка(кукла. игрушки –забавы);

- игрушки старшей и подготовительной группы-настольные игры, игрушки театральные и т.д.;

-игрушки для детей школьного возраста 7-17 лет (шахматы, щашки, конструкторы и т.д.).

Качество игрушек должно соответствовать требованиям стандартов. Они должны быть красиво оформлены. Иметь гладкую поверхность, поверхность должна быть равномерной. Краска должна быть совершенно безвредная.

В маркировке указывается наименование игрушек, товарный знак, наименование изготовителя, артикул, номер ГОСТа, отметку ОТК.

Задание 1. Ознакомится с классификацией игрушек:

а) подобрать комплект образцов игрушек по материалу, из которого они изготовлены(металлические,пластмассовые,деревянные,резиновые, мягконабивные,керамические и т.д.)

б)каждый образец игрушек рассмотреть с учетом педагогического назначения, возрастной группы художественно-эстетического оформления, санитарным нормам.

Задание 2. Дать характеристику образцам игрушек, запасать в тетрадь по форме.

№п /п	Наименова ние	Педагогиче ское назначение	Возраст ная группа	Матери ал	Конструкция

Задание 3. Ознакомиться с правилами маркировки игрушек и упаковки.

Задание 4. Рассмотреть 5 образцов игрушек и установить их соответствие качества. Результаты работы оформить в тетрадь в виде таблицы.

№ п/ п	Наименование	Материал		Дефекты	Заключение о качестве
		основной	отделочный		

Контрольные вопросы.

- 1.Какие игрушки Вы подберете для мальчика 3 лет; для девочки 6 лет; ребенка 5 месяцев?
- 2.Какие правила установлены для обмена проданных игрушек?
- 3.Где ставят маркировку в комплектных игрушках?
- 4.Какие требования предъявляются к механическим игрушкам?

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Практическое занятие 22. Особенности маркировки
спортивных и рыболовных товаров

Цели занятия

-обобщение и систематизация материала по теме «Спортивные товары и охотничьи товары»;

-сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

-развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

-развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Форма организации занятия – групповая

Студент должен

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

идентифицировать товары

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Назовите группы спортивных товаров
2. Как классифицируют гимнастические снаряды?
3. Какие разновидности боксерских перчаток используются в современном боксе?
4. Как классифицируются лыжи? Назовите их отличительные особенности разных видов лыж.
5. Как классифицируются доски и серфы? Назовите их отличительные особенности.

6. Какие материалы используют для изготовления лыж и досок?

7.

8. Назовите инвентарь для спортивных игр

9. Назовите инвентарь для туризма

10. Как классифицируют туристские палатки?

11. Какой инвентарь используется для восхождения на вершины и для спуска в пещеры?

12. Какие товары называются охотничьими?

13. Из каких основных частей состоит ружье?

14. Как определяется калибр ружья?

15. Как классифицируют охотничьи ружья?

16. Какие основные виды рыболовных снастей вы знаете?

17. Каковы достоинства и недостатки бамбуковых, металлических и стеклопластиковых удилищ?

18. Какие требования к качеству спортивных товаров

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ ассортимента спортивных товаров

Используя сайт / изучите ассортимент спортивных товаров, заполните таблицу 1.1.

Таблица 1.1.

Ассортимент спортивных товаров

№	Группа	Виды	Вид спорта
---	--------	------	------------

1	Инвентарь для гимнастик и	Для общефизической подготовки используются гантели, эспандеры, тренажеры, канаты для лазания, для перетягивания, набивные мячи, различные виды массажеров	Оздоровительной и гигиенической гимнастики.
2	Инвентарь для гимнастик и		Спортивная гимнастика

Задание 2. Требования к качеству спортивных товаров

Изучите с помощью сайта / требования к качеству, запишите данные в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

Требования к качеству спортивного инвентаря

	Деревянные	Штанги	Коньки	Мячи
Требования к качеству				
Специфические показатели				

Задание 3. Освещение правил маркировки спортивных товаров

Используя сайт / опишите маркировку спортивных товаров.
Сделайте анализ спортивного товара (дома или в магазине),
сравните, все ли данные написаны в маркировке.

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Практическое занятие 23. Распознавание бытовой радиоэлектронной аппаратуры разных изготовителей . Особенности маркировки радиоэлектронных товаров

Цель занятия: приобретение навыков в распознавании бытовой радиоэлектронной аппаратуры разных изготовителей.

Средства обучения:

Проспекты, каталоги, иллюстрации, инструкции по эксплуатации.

Для выполнения практического занятия студенты должны:

Знать: ассортимент, назначение, способы эксплуатации и маркировку бытовой радиоэлектронной аппаратуры.

Уметь: давать товароведную характеристику бытовой радиоэлектронной аппаратуре.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

Задание 1. Ознакомится с ассортиментом аудио-видеоаппаратуры.

1.1. Используя таблицы, паспорта, каталоги, проспекты, нормативные документы, определите основные технические параметры, ассортимент и потребительские свойства радиоэлектронных товаров. Назовите признаки группировки ассортимента. Результат запишите в рабочую тетрадь в свободной форме.

1.2. Дайте характеристику трех-четырех образцов радиоэлектронной

аппаратуры.

№ п\п	Наименование БРЕА, класс сложности, марка	Назначение	Особенности конструкции	Оформление корпуса

1.3. Оцените качество предложенного образца радиоэлектронной аппаратуры. Запишите результат в рабочую тетрадь.

- Ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, и определите комплектность аппаратуры, наличие гарантийного талона.

- Оцените внешний вид аппаратуры (не допускаются трещины, царапины, следы обработки корпуса), обратите внимание на цвет корпуса, ручек, на наличие дефектов.

- Проверьте качество органов управления.

- Проверьте качество звукового сопровождения: звук должен быть чистым, громкость должна регулироваться органами управления

- Опишите состояние тары и упаковки.

- Проверьте правильность и полноту маркировки.

1.4. Ознакомьтесь с современным ассортиментом радиоприемников. Дайте сравнительную характеристику двух-трех радиоприемников разных изготовителей. Сформулируйте вывод по поводу оценки их потребительских свойств. Результаты работы оформить в свободной форме в рабочей тетради.

Задание 2. Ознакомьтесь с конструкционными особенностями, техническими и функциональными характеристиками телевизоров отечественного и зарубежного производства.

2.1. Используя паспорта, каталоги проводимых зарубежных фирм (Sony, Panasonic, Philips, Thomson, Toshiba), ознакомится с опытом фирм о повышении качества изображения и звука, расширения

функциональных возможностей, эргономических и эстетических свойств.

2.2. Сравните потребительские свойства пяти образцов телевизоров разных производителей. Определите телевизоры с высокими потребительскими свойствами. Результаты запишите в виде таблицы.

№ п \ п	Назва ние модел и	Раз мер экра на, см, дюй м	Особенн ости кинеско па	Особенн ости акустиче ской системы	Количе ство каналов	Мощнос ть потребл ения, Вт	Отличите льные особеннос ти

2.3. Сформулируйте основные направления повышения качества и потребительских свойств телевизоров.

Контрольные вопросы:

1. Какие основные параметры телевидения?
2. Назовите особенности системы SECAM.
3. Какие принципы работы телевизионной приемной трубки (кинескопа)?
4. Какое функциональное предназначение магнитол, магниторадиол?
5. Какие радиоприемники называют всеволновыми?

Раздел 2. Товароведение потребительских товаров
МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров
Практическое занятие 24. Обязательная маркировка
непродовольственных товаров. Особенности работы в системе
«Честный Знак»

Целью работы является исследование внедрения системы маркировки товаров, что является противодействием контрафакту и обороту нелегальной продукции на территории города и защите рядового покупателя от опасных и некачественных товаров.

В России стартовала система обязательной цифровой маркировка товаров, которая охватила все группы товаров. Согласно закону о введении маркировки товаров сведения о каждом движении товара от производителя и до потребителя должны передаваться в информационную систему маркировки «ЧЕСТНЫЙ ЗНАК».

Основными задачами исследования являются:

- Изучение системы маркировки товара;
- Этапы внедрения системы маркировки товара;
- Порядок регистрации участников системы маркировки;
- Значение маркировки «Честный Знак»;
- Значение маркировки для бизнеса;
- Преимущества для рядового потребителя;
- Ответственность за торговлю немаркированным товаром.

Изучение системы маркировки товара

1.Согласно закону о маркировке товаров от 31.12.2017 № 487-ФЗ теперь все, кто создаёт, ввозит и продаёт товары, должны поставить уникальную метку и передать её данные в единый информационный сервис. Эти метки наносятся через систему «Честный Знак». По этой метке прослеживается весь путь товара — от производителя до конечного покупателя. Так государство с помощью информационных технологий планирует отслеживать незаконный оборот и состояние качества товаров, а взамен обещает снизить количество проверок бизнеса. Маркировка товара - это цифровой код, который штампуют на каждую единицу товара. Для разных товаров используют разные способы маркировки. Так, на меховые изделия ставят RFID-метки, а на сигареты, одежду и обувь — штрих-код Data Matrix. Государство выбрало именно этот штрих-код, так как он простой, недорогой и быстрый в производстве.

Код делится на две составляющие — код идентификации и код проверки. **Код идентификации** говорит о месте товара в едином

Каталоге товаров. В нем зашифрована информация о наименовании, составе сырья, способе производства, отличительные особенности и другие товароведные характеристики товара.

Код проверки несёт в себе информацию о подлинности продукции — кто, когда и где произвёл, как доставили товар и на какой розничной точке его купили. То есть отражает весь пройденный товаром путь до момента покупки товара. Все участники, которые сопровождали товар при разных этапах производства и продажи, фиксируют штрих-код товара и отправляют информацию в центр маркировки. Код всегда имеет уникальный номер и не повторяется. После продажи товара информация о коде уничтожается и второй раз не используется.

Согласно Распоряжению Правительства РФ от 28 апреля 2018 г. № 791-р маркировкой товаров обязаны заниматься производители и импортёры, которые обеспечивают продвижение импортного товара на территорию нашей страны.

При реализации импортного товара производитель или импортёр заказывают нужное количество кодов в единой системе маркировки, затем маркируют товар, и после этого ввозят в Россию.

Этапы внедрения системы маркировки товара;

Чтобы бизнесу было проще подстроиться под новые требования, закон реализуется этапами. Первый этап начался в 2016 году и касался алкоголя и меховых изделий. Сейчас проходит маркировка непродовольственных товаров — сигарет, лекарств, обуви и изделий из драгоценных металлов. До начала обязательной маркировки производители и продавцы этих товаров могут встать на учёт в систему «Честный знак» и бесплатно маркировать товары, находящиеся на остатках в складах.

Второй этап рассчитан на 2020-2024 годы, в этот период должна быть маркирована вся масса товаров, в том числе сельскохозяйственная .

На слайде изображены сроки регистрации продовольственных и непродовольственных товаров, которые в порядке эксперимента рекомендованы производителям продукции. В этой таблице указаны сроки, которые обязательны для исполнения после наступления обязанностей по обязательной маркировки. Так например зеленым цветом указаны периоды эксперимента введения системы маркировки, желтым цветом указаны периоды регистрации и подключения, а красным цветом указаны периоды обязательного маркирования товаров.

С 1 марта 2019 года маркировка товаров стартовала для производителей табачной продукции. До июля 2019 года к системе подключились все участники розничного звена, а до июля 2020 – все участники оптового звена, занимающиеся оборотом табачной продукции. Доступ к личному кабинету позволит маркировать остатки обуви по упрощенным кодам. Эти процедуры все участники должны будут закончить до февраля 2020 года. После этой даты продажа немаркированной обуви будет вне закона.

С 8 июля 2019 года в системе маркировки должны быть зарегистрированы все участники оборота лекарств высокотехнологичных технологий, а с ноября 2019 все остальные участники оборота лекарственных препаратов. В декабре маркировка стартовала для кожаных изделий, женских блуз; мужских и женских пальто; постельного, кухонного, столового белья; парфюма и туалетной воды; шин и автопокрышек; фотоаппаратов и ламп-вспышек. С 2020 года к системе подключились: готовые продукты из мяса и рыбы, бакалея, бытовая техника, детское питание, растительные масла, бытовая химия, косметика, безалкогольные напитки, включая соки и нектары.

Порядок регистрации участников системы маркировки в личном кабинете;

Для регистрации в системе маркировки всем участникам движения товара необходимо создать личный кабинет в системе «Честный Знак». Для этого необходимо заполнить заявление со всеми необходимыми данными.

Регистрация участника в системе «Честный знак»

На электронную почту придет письмо от оператора маркировки об успешной регистрации или сообщение с причиной отказа в регистрации. При получении отказа необходимо исправить замечание и отправить запрос на регистрацию повторно.

Регистрация в системе «Честный ЗНАК» является одним из необходимых требований для всех участников оборота маркированной продукции: производителей, импортеров, дистрибьюторов, оптовых и розничных компаний. Регистрация необходима для того, чтобы участник получил доступ к личному кабинету в системе маркировки. Он должен настроить работу своих программно-аппаратных комплексов с системой маркировки с помощью штриховых кодов.

Для работы в системе маркировки необходимо выполнить ряд требований:

- Иметь доступ в личный кабинет

- Получить усиленную электронную квалификационную подпись (УКЭП).

- Проверить и настроить Операционная система Windows 7 или выше или любая более новая версия.

- Установить драйверы для работы с ключевыми носителями: Token или RuToken.

- Установить сертифицированное программное обеспечение КриптоПро CSP.

- Установить плагин КриптоПро ЭЦП, подходящий для данного браузера. После установки плагина перезапустите браузер.

Работа в личном кабинете

Зайти в личный кабинет организациям и индивидуальным предпринимателям (ИП) можно будет только при использовании усиленной электронной квалификационной подписи (УКЭП). Усиленная электронная подпись также понадобится для подписания электронных документов о передаче прав

собственности на маркируемый товар. Эти данные передаются в информационные системы маркировки.

Схема работы системы маркировки и прослеживаемости товара.

В личном кабинете в зависимости от типа участника (производитель, импортер, оптовая компания или розница) будут свои функции. Но при этом каждый из участников сможет видеть какие коды сейчас числятся за ним, какие были переданы, какие были получены. Будут доступны функции ввода и списания кодов с указанием причины списания. Производители смогут посмотреть информацию о движении своего товара вплоть до розничной точки, где продается их товар и сделать определенные выводы о состоянии спроса потребителей на свой товар.

Центр Развития Перспективных Технологий.

После регистрации в системе участникам необходимо делать настройку оборудования и программ. Производителям необходимо зарегистрироваться в системе, заказать регистратор эмиссии. Регистратор эмиссии выдается бесплатно оператором маркировки ЦРПТ то есть Центром Развития Перспективных Технологий. Для каждого из участников понадобится оборудование в виде сканеров, способное считывать двумерный код маркировки DataMatrix, а также программное обеспечение, позволяющее обмениваться данными с системой маркировки. Если предприятие уже работает в товароучетной программе, на оборудовании, то необходимо проверить подходит ли оно для системы маркировки? Что необходимо сделать еще, чтобы работать в соответствии с законодательством?

Цифровая маркировка «Честный ЗНАК» и её значение

Главная задача приложения Честный ЗНАК — гарантировать подлинность и заявленное качество продукции для потребителей, повысить прозрачность и честность на товарных рынках. На данный момент, приложение «Честный ЗНАК» определяет подлинность кода маркировки для табачных

изделий, изделий из натурального меха, обуви и Лекарств, подлежащих обязательной маркировке в 2019 и 2020 годах.
код Data Matrix

Приложение считывает цифровой код Data Matrix или другой тип маркировки, нанесенный на упаковку товара производителями, и моментально выдает результат проверки. Код Data Matrix — это электронный паспорт продукта, который даст потребителю возможность оградить себя от «подделок» и узнать достоверную информацию о товаре — о производителе, дату и время и место производства, срок годности, информацию о движении товара от завода до магазина, и многое другое.

Приложение «Честный Знак».

Каждый из нас имеет возможность воспользоваться этим, скачав из интернета Приложение «Честный Знак», например, входим в приложение плэй маркет, скачиваем приложение, авторизовываемся, а затем просто отсканируем цифровой код с упаковки, выберем описание товара и Приложение покажет достоверные данные об этом товаре. Если код на товаре подтверждён системой – вы купили подлинный товар, если при проверке будет выявлено нарушение – то товар возможно нелегальный или поддельный. Покупатель имеет право сообщить об этом в контрольно-надзорные органы. Они в свою очередь будут иметь возможность анализировать обращения и проводить проверки недобросовестных производителей. Контролировать работу участников производственных и торговых процессов будут органы Роспотребнадзора, налоговые и другие фискальные органы, а также мы с Вами как обычные покупатели.

Также в маркировке используют код **GTIN** — международный код маркировки и учёта логистических единиц, разработанный и поддерживаемый европейской системы маркировки EAN -13.

Национальный Каталог Товаров.

Важной составляющей национальной системы цифровой маркировки Честный ЗНАК, является **Национальный Каталог**. В нем впервые будет собрана информация обо всех товарах на

российском рынке. У каждого наименования продукции появится свой унифицированный профайл (профессиональный файл) в котором также будет храниться разрешительная и сопроводительная документация, необходимая, например, для продажи обувных товаров, лекарств и продуктов животного происхождения.

Рассмотрим методологию ведения атрибутов национального каталога на примере обуви.

ботинки "ОМОН" с завышенными берцами, комбинированные, модель 5.215, размер 47

Штрихкод: 4640068945545

ТМ БУТЕКС (торговая марка)

Страна производства

Подписано цифровой подписью "Общество с ограниченной ответственностью "Техноавиа-Казань""

Характеристики :

Ботинки "ОМОН" с завышенными берцами, комбинированные, модель 5.215, размер 47.

Нормативно-сопроводительная документация:

Группа ТНВЭД	6403
BRICK GPC	10001076 - Сапоги/Ботинки – Общего назначения

Наименование товара и идентификация

Полное наименование товара	Ботинки "ОМОН" с завышенными берцами, комбинированные, модель 5.215, размер 47
----------------------------	--

Состав

Материал верха, %,НАТУРАЛЬНАЯ КОЖА	50%
------------------------------------	-----

50%	ПОЛИАМИД
-----	----------

Материал подкладки, %, 100%	НЕТКАНОЕ ПОЛОТНО
-----------------------------	------------------

Материал низа подошвы, %, 100%	/ТЕРМОЭЛАСТОПЛАСТ (ТЭП)
--------------------------------	-------------------------

Материал верха	натуральная кожа/полиамид
----------------	---------------------------

Материал подкладки	нетканое полотно
--------------------	------------------

Материал низа подошвы	/термоэластопласт
-----------------------	-------------------

Исходя из этой информации можно сделать вывод о том, что данный вид обуви является повседневным, рекомендуется для использования в осенне-весенний период, так как не имеет утепленной меховой подкладки, подошва из термоэластопласта не

устойчива к низким температурам и поэтому не желательна к эксплуатации в зимний период при низких температурах.

Этапы введения маркировки молока и молочной продукции

Аналогичным образом по цифровой маркировке мы, как покупатели, можем определить состояние потребительских свойств товара, имеющего данную маркировку. Например, Молоко питьевое, изготовленное из нормализованного молока и молоко питьевое из восстановленного молока имеют разные потребительские свойства и пищевую ценность, так как восстановленное молоко готовится из сухого молока. Данная информация должна быть на упаковке товара, проверить эту информацию позволит штриховой код маркировки товара системы «Честный Знак».

Студентами группы был проведен анализ маркировки молока производителя торговой марки «МУ-У» ООО Агромолкомбинат «Рязанский», продукция которой широко реализуется на прилавках торговых фирм «Магнит» и «Пятерочка» в нашем городе. Эксперимент по добровольной маркировке молочной продукции закончился в мае 2020 года. Эта фирма активно участвует в данном эксперименте и полностью готова к обязательной маркировке. Следовательно, обязательства по маркированию касаются всех производителей молока, простокваши, йогурта и т.д. Производители и продавцы вынуждены зарегистрироваться в системе «Честный знак», принимать товар с использованием электронного документооборота и считывать коды при продаже.

Значение маркировки товаров для бизнеса.

Стандартизированный справочник товаров позволит бизнесу сократить издержки, которые сейчас идут на многократное описание товаров для разных организаций. Каталог постоянно обновляется и расширяет свой функционал, разрабатывая полезные сервисы для потребителей и бизнеса на основе наибольших данных.

Бесплатный и свободный доступ к каталогу получают все участники товарооборота. При этом производители, дистрибьюторы и розничные сети не несут затраты на управление данными.

Участие в создании Единого каталога добровольное и бесплатное. Производители, импортеры и провайдеры смогут свободно регистрировать в каталоге новые товарные позиции, которые только что появились на рынке.

Система **Честный ЗНАК** исключает появление двойников товаров на всех этапах движения продукции благодаря следующим условиям:

- 1) Добросовестные производители наносят на свой товар защищенный отечественными криптотехнологиями цифровой код;
- 2) Контролируется весь путь продвижения товара по логистической цепи ;
- 3) При продаже в рознице товара его легальность подтверждается на онлайн-кассе с помощью фискального накопителя;
- 4) Фискальный накопитель синхронизирует данные системы маркировки и Национального Каталога и не позволяет продать нелегальную продукцию.

Национальный Каталог работает синхронно с государственными классификаторами и системами классификации ТН ВЭД (внешнеэкономической деятельности) а также со статистическими и другими классификаторами.

Выгоды маркировки для бизнеса.

1.Рост выручки и повышение конкурентоспособности.

За счет внедрения системы маркировки покупатели смогут проверять товары на предмет контрафакта, что повысит продажи в магазинах с легальной продукцией

2.Оптимизация процессов и снижение издержек

Бизнес перейдет на электронный документооборот. ЭДО сокращает объем бумажных документов, которыми до сих пор активно обмениваются российские компании, что снизит издержки бизнеса и повысит производительность труда

3. Бизнес сможет экономить на логистике.

Получение производителем или логистической компанией статистики по географии, интенсивности, сезонности продаж

позволит перестроить логистические схемы, оптимизировать поставки и складские запасы.

4. Бизнес наладит учет

Многие предприниматели не имеют собственных данных об остатках и кодах товаров на складах и в магазинах. Без правильного учета невозможно считать прибыль или планировать закупки, поэтому автоматизация поможет предпринимателям наводить порядок в своем бизнесе

Преимущества маркировки товаров для потребителя.

Обязательная маркировка товаров вводится для противодействия производству и обороту контрафактной и фальсифицированной продукции. Создание системы позволит государству отслеживать весь путь товара от производителя до потребителя, а потребителю даст возможность самостоятельно убедиться в качестве товара перед покупкой.

Принцип маркировки товаров заключается в нанесении на упаковку контрольных идентификационных знаков, которые предоставляют контролирующим органам и потребителям информацию о каждом маркированном товаре. Сведения о товарах будут храниться в единой государственной системе маркировки, куда их будут передавать участники оборота товаров. Результатом станет формирование прозрачной и надёжной среды взаимодействия бизнеса, государства и потребителя. Маркировка товаров поможет исключить из товарооборота фальсифицированную и поддельную продукцию, обеспечит здоровую конкуренцию на рынке добросовестных производителей и защитит покупателей от некачественных и зачастую опасных товаров.

Штрафы при отсутствии маркировки

Для производителей продукции:

с физических лиц в статусе ИП штраф от 5.000 до 10.000 руб

с юридических лиц — от 50.000 до 100.000 руб

Заключение

Всем известно, что существенная часть продукции на рынке ранее являлась подделками или контрабандой. Такая продукция не приносила пользы ни обычным гражданам, ни государству. С целью борьбы с фальсификатом, правительство Российской Федерации решило взять под свой контроль весь товарооборот, внедрив систему цифрового маркирования. Она предусматривает нанесение на товарную этикетку (упаковку) специальных двухмерных кодов, которые являются уникальными для каждой единицы. С их помощью можно отследить весь путь товара от момента производства/импорта до реализации конечному покупателю. Отображается движение и смена владельца продукции в специализированной системе цифровой маркировки товаров, именуемой "Честным ЗНАКом". Обязанность маркировки товара ложится в основном на производителей и импортеров.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 1. Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственных товаров.

Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий

Цель работы - овладение умением рассчитывать и отбирать пробы из товарной партии, а также навески из средней пробы.

Форма организации занятия: индивидуальная.

Подготовка студента к занятию - изучение темы «Контроль качества и количества товарных партий».

Обеспеченность занятия - стандарты на методы испытания (контроля) и на продукцию.

Студент должен знать: контроль качества и количества товарных партий и товаров на разных этапах технологического цикла.

Студент должен уметь: отбирать пробы, установить приёмочные и браковочные числа, принимать товары по качеству.

Теоретическая часть

Приёмка товаров по качеству и количеству осуществляется в торговых организациях партиями. Независимо от размера партии приёмочный контроль по качеству чаще носит выборочный характер, а по количеству - сплошной. Важным элементом выборочного контроля является отбор проб. От правильности отбора проб зависит достоверность определения качества всей товарной партии, так как результаты оценки пробы переносятся на партию целиком. Оптимальность размера пробы предполагает, что она должна быть не ниже минимально допустимого предела, но и не излишне большой, так как при этом возрастают затраты на ее сортировку.

Представительность пробы - ее способность с достаточной достоверностью отражать действительную неоднородность качества товарной партии.

Проба (образец) - минимально допустимая часть товарной партии, отобранная из нее по установленным или заранее оговоренным правилам и предназначенная для оценки качества.

Выборка - определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, составляющих представительную часть товарной партии и отобранных для составления исходной пробы, предназначенной для оценки качества по установленным или заранее оговоренным правилам. Правила отбора проб, регламентируемые нормативными документами и договорами, носят обязательный и рекомендательный характеры.

Правилами отбора устанавливаются размер единичных и совокупных проб и выборок в зависимости от размера товарной партии, методика отбора проб и выборок с указанием места их изъятия, размера проб для разных испытаний. Различают точечные и объединенные пробы.

Точечная проба - единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии. Для отбора точечных проб применяют различные приспособления - шупы, отборники.

Объединенная проба - совокупность точечных проб, отобранных от одной товарной партии. Размер объединенной пробы зависит от количества точечных проб, а представительность - от того, насколько установленные правилами количество

проб и места их отбора позволили сформировать суммарный образец, отражающий действительное качество всей партии с определенной степенью достоверности.

Средняя проба - часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний. При отборе средней пробы из объединенной применяют метод квадратов, метод случайной выборки.

Навеска - часть средней пробы, выделенная для определения некоторых показателей качества товаров.

Приёмочное число - максимально допустимое количество забракованных единиц выборки, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству.

Бракочное число - минимально допустимое количество забракованных единиц выборки, являющиеся основанием для отказа от приёмки товарной партии по качеству.

Приемочный уровень дефектности - максимально допустимый или средний уровень дефектности, который определяется как приемлемый при приемке товарной партии по качеству.

Вопросы для закрепления

1. Перечислите требования, предъявляемые к отбору проб.
2. В чем особенность оптимальности размера проб?
3. Дайте «определен и я пробы».
4. Что такое выборка?
5. Назовите виды проб.
6. Дайте определение точечной пробе.
7. Чем отличается объединенная проба от точечной пробы?
8. Дайте определение средней пробы.
8. Что такое навеска и ее назначение.
9. Дайте определение приемочного числа.
10. Дайте определение браковочного числа.

Задания для практического занятия

Задание 1. Изучите раздел «Правила приемки по качеству» (в разных стандартах раздел может иметь другие названия), в котором регламентируются правила отбора проб (образцов) и выявите особенности отбора точечных, объединенных или средних проб.

Задание 2. Рассчитайте по стандарту размер объединенной или средней пробы или среднего образца для трех наименований товаров в зависимости от размера товарной партии, наличия и вида упаковки. Результаты запишите в тетрадь.

Задание 3. Дайте обоснование достаточности (или недостаточности) массы объединенной или средней пробы для двух наименований товаров. Для этого рассчитайте минимально допустимый размер объединенной или средней пробы (образца). Результат запишите в тетрадь.

Заключение по заданию: указать достаточность (или недостаточность) фактически отобранной объединенной (средней) пробы (образца), путем сравнения с минимально допустимым, а также последствия правильно (или неправильно) отобранного образца.

Задание 4. Изучите по стандарту порядок отбора точечных проб или выемок из упакованных или неупакованных товаров (см. задание 3). Укажите, правильно ли сделано отбор проб
или выемок: а) из одного места (упаковки) товарной партии; б) из нескольких мест, но без их указания.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 2. Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий непродовольственных товаров.

Задание 1. На примере стандартов на продукцию различных видов (чай, сельди солёные, сыры, варёные колбасы, крупа пшеничная): ГОСТ 1938; ГОСТ 815; ГОСТ Р 52686; ГОСТ Р 52196; ГОСТ 276 ознакомьтесь с порядком отнесения товаров к градациям качества. Результаты запишите в форме таблицы (таблица).

Таблица – Градация товаров на сорта

группа товаров	Разделение на сорта	НД для определения сорта	Принцип сортировки	Необходимость группировки показателей при сортировке	Основания (пункт стандарта для определения сорта)

*градация продукции: сорт, марка, номер, группа качества.

Обобщите результаты выполненной работы и сделайте заключение о специфике подходов к контролю качества в зависимости от вида продукции и других факторов.

Вопросы для самоподготовки

1. Что такое контроль качества?
2. Как классифицируют виды контроля качества товаров?
3. Какова методика выборочного контроля?
4. Как ранжируется продукция по качеству?
5. От чего зависит уровень контроля качества? Приведите примеры из НД по отдельным группам товаров.
6. Какие продовольственные товары не делят на сорта и по каким градациям определяется качество этих товаров?
7. Всегда ли при проведении контроля качества можно снижать сорт товара?
8. На каких стадиях жизненного цикла товара и кем проводится контроль

качества?

9. Что относится к объектам контроля качества?

10. Как определить, проводить сплошной или выборочный контроль

качества?

11. Какие методы применяются при контроле качества?

12. Какая документация требуется для проведения контроля?

13. Каким документом завершается контроль качества?

14. Что такое приёмочное и браковочное число?

15. Что такое партия товара?

16. Каков порядок отбора единиц продукции в выборку?

17. Каковы правила отбора точечных проб и их размеры?

18. Как составляют объединённую (среднюю) пробу продукции?

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 3. Определение объема выборки проб, приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии продовольственных товаров.

Изучение дефектов продовольственных товаров с учётом их значимости.

Ознакомьтесь с дефектами 2–3 разных групп продовольственных товаров. При этом выясните, какие из дефектов относятся к малозначительным, а какие – к значительным (критическим). Результаты оформите в таблице

Таблица– Дефекты товаров

Наименование товара	НД на товар	Градации по сортам	Дефекты значительные	Степень влияния на качество	Дефекты незначительные
наименование	причины возникновения	наименование	причины возникновения		

--	--	--	--	--	--	--	--

По окончании заполнения таблицы письменно ответьте на вопрос: в чём заключается особенность контроля качества продовольственных товаров?

7. Изучение принципов определения сорта продовольственных товаров.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 4. Определение объема выборки проб, приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии непродовольственных товаров.

Цель работы – ознакомиться с алгоритмом контроля качества, изучить порядок отбора проб от заданной партии товара и ранжирования непродовольственных товаров по качеству.

Задание

1. Определите алгоритм контроля качества товаров в торговой организации по четырём стандартам на заданные виды продукции (продовольственные и непродовольственные товары). Данные занесите в таблицу (таблица).

Таблица– Контроль качества товаров

Вид продукции	Обозначение НД	Алгоритм контроля качества в торговых предприятиях однородных групп продукции
Перечень операций		

1. Изучение классификации и характеристики дефектов товаров.

Изучите классификацию дефектов непродовольственных товаров и их характеристику по ГОСТ 27438 и ГОСТ 24103.

Последнюю колонку в таблице заполните конкретными примерами из стандартов на продукцию, используя для этого не менее двух документов.

Таблица – Классификация дефектов непродовольственных товаров

Признак классификации дефектов	Группировка дефектов	Примеры конкретных дефектов
По происхождению	Природные Пожизненные Предпроизводственные Производственные или технологические (подразделяются по стадиям – крашение, отделка и т.д.) Упаковка Транспортирование Хранение Предпродажная подготовка Послереализационные (неправильное использование или скрытый дефект)	Пример: засорка (ткани х/б)
По значимости	Критические Недопустимые Значительные (умеренно или сильно выраженные) Малозначительные (слабовыраженные)	
По возможности устранения	Устранимые Неустранимые	
По месту расположения	На видимых участках На невидимых участках	
По степени распространения	Единичные Местные Распространённые	
По размерным или степени выраженности	Размер определяется площадью, глубиной и длиной	
По возможности измерения	Неизмеримый Измеримый	
По видам	Деформация задника, пятно,	

По окончании заполнения таблицы ответьте на вопрос: какую практическую значимость имеет классификация дефектов в товароведной деятельности?

5. Изучение принципов определения сорта непродовольственных товаров.

Изучив стандарты на 2–3 группы товаров, обратите внимание на раздел, включающий контроль качества и ответьте письменно на следующие вопросы:

1. В каком разделе стандарта можно найти характеристику дефекта

(порока)?

2. В чём отличие терминов «порок» и «дефект»?

3. Если товар по сортам не делят, то какими градациями определяется качество товара после проведения контроля качества?

4. Что, кроме качества изготовления, является объектом при проведении контроля?

Далее результаты изучения оформите в таблицу 4.5, отвечая на следующие вопросы:

1. Какие группы непродовольственных товаров, подразделяются на сорта? Укажите количество сортов (1-й и 2-й столбцы).

2. По каким видам стандартов определяют сорт товара (3-й столбец)?

3. Какие принципы определения сорта заложены в сортировку товаров – ограничительный или сумма дефектов (4-й столбец)?

4. С какой целью и по какому признаку перед сортировкой товар разделяют на группы (5-й столбец)?

5. Найдите пункт в стандарте, на основании которого устанавливается сорт товара (6-й столбец)?

Таблица – Деление товаров на сорта

Группа	Разделение на сорта	НД для определения сорта	Принцип сортировки	Необходимость группировки при сортировке	Основания (пункт ГОСТ для определения сорта)
Пример: Посуда	V	ГОСТ 30407	Ограничительный	Группировка по	V

хрустальная		Посуда и декоративные изделия из стекла. ОТУ		размерам: мелкая, средняя, крупная	
-------------	--	--	--	------------------------------------	--

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 5. Оценка качества пищевых жиров

Обучающийся должен

- знать:

- ассортимент и характеристики пищевых жиров;
- общие требования к качеству пищевых жиров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации пищевых жиров;

- уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевых жиров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества пищевых жиров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы растительного масла, маргарина,
- учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками пищевых жиров.

Общие теоретические сведения:

Жиры — самые высококалорийные продукты питания с энергетической ценностью в два и более раза выше, чем у углеводов и белков.

Жиры — источники физиологически активных веществ — жирорастворимых витаминов (А, Е, D), жирных кислот, фосфатидов, стерина, красящих веществ и др.

Жирные кислоты (линолевая, линоленовая и арахидоновая) в соединении с белками — постоянные элементы живой клетки; участвуют в обменных процессах, в том числе в нормализации обмена холестерина. Эти кислоты относятся к разряду незаменимых, и обеспечение организма ими возможно только за счет потребления различных жиров и масел.

Общее количество жиров в суточном рационе — 80-100 г. Из этого количества 20-30 г должно приходиться на растительные масла, 25-30 г — на молочный жир и остальное количество — на любые пищевые жиры.

Свойства, характеризующие пищевое достоинство жира: вкусовые показатели и степень свежести. Повышенное содержание свободных жирных кислот свидетельствует о порче продукта.

Классификация жиров по исходному сырью:

- животные;
- растительные;
- комбинированные (смесь из различных натуральных и переработанных жиров).

Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества растительного масла.

- *Вкус и запах* большинства растительных масел специфичны для каждого вида, а по характеру вкуса и запаха можно установить природу испытуемого масла (подсолнечное, соевое, кукурузное и

т.д.). Проба на вкус и запах позволяет обнаружить присутствие некоторых летучих веществ. Этот показатель характеризует свежесть масла.

- Запах масел определите при температуре 20 °С путем растиранием на ладони.
- Вкус определите дегустацией.
- Цвет масла обусловлен природой содержащихся в нем пигментов: желтый различной интенсивности окраски – наличием каротина; зеленоватый различных оттенков – присутствием хлорофилла; от темно-коричневого до черного – наличием госсипола. Ярко выраженную окраску имеют нерафинированные масла.
- Прозрачность – показатель, характеризующий степень очистки масла от взвешенных частиц.
- Консистенция – зависит в основном от природы используемого сырья и температурных условий хранения. Консистенция может быть жидкая, густая, вязкая и т.д.

Данные по оценке качества занесите в таблицу:

Название
(полностью) _____

Состояние упаковки, маркировка _____

Показатель	Характеристика	Вид масла	Сорт
Образец № 1			
1. Вкус и запах			
2. Цвет			
3. Прозрачность			
4. Консистенция			

Образец № 2			
1. Вкус и запах			
2. Цвет			
3. Прозрачность			
4. Консистенция			

Заключение о качестве
масла _____

2. Проведите органолептическую оценку качества маргарина.

- Вкус и запах маргарина определите в пробе, обращая внимание на посторонние привкусы и запахи. Не допускается к реализации маргарин заплесневелый или загрязненный, имеющий прогорклый, металлический и другие неприятные вкусы и запахи.
- Консистенцию маргарина определите при температуре 20 °С в пробе, обращая внимание на наличие мельчайших капелек влаги на срезе маргарина.
- Цвет маргарина определите, осматривая срез точечной пробы. Обратите внимание на однородность окраски.

Результаты выполненной работы запишите в виде таблицы:

Показатель	Характеристика
1. Вкус и запах	
2. Цвет	
3. Внешний вид	
4. Консистенция	

Заключение о качестве
маргарина _____

3. По натуральным образцам растительного масла определите рафинированное или нерафинированное, обращая внимание на цвет, вкус, запах, наличие осадка.

Данные запишите по форме:

Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5
------------	------------	------------	------------	------------

4. Рассчитать энергетическую ценность пищевых жиров (не менее 3-х образцов).

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
- Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
- Сложите эти результаты;
- Получившуюся сумму умножьте на массу продукта

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Контрольные вопросы

1. Что такое жиры?
2. Какова пищевая ценность жиров?
3. Как классифицируют пищевые жиры по исходному сырью?
4. Какая консистенция может быть у жиров?
5. Перечислите и охарактеризуйте способы вытапливания жира.
6. Перечислите ассортимент растительных масел.
7. Как классифицируют растительные масла в зависимости от способа очистки?
8. Что относят к комбинированным жирам.
9. Что такое маргарин?
10. Какие бывают виды маргарина в зависимости от назначения?
11. Каковы условия хранения пищевых жиров.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 6. Оценка качества плодово-ягодных кондитерских изделий

При проведении экспертизы качества фруктово-ягодных кондитерских изделий могут возникать следующие цели исследования:

1. Установление вида изделия.
2. Установление сорта некоторых изделий.
3. Установление показателей качества.
4. Установление фальсификации.
5. Установление срока хранения.

При проведении экспертизы качества с целью *установления вида фруктово-ягодных кондитерских изделий* эксперт должен для себя определить круг решаемых при этом задач и теми методами, методологическими подходами, которыми он владеет. Рассмотрим круг задач, которые может решить эксперт при данной цели.

Определение вида фруктово-ягодных кондитерских изделий устанавливают по ряду характерных органолептических показателей.

Варенье характеризуется наличием жидкого сиропа, растекающегося на поверхности, и целых переваренных плодов и ягод.

Джем имеет мажущуюся консистенцию, не растекающуюся на поверхности, и частично разваренных целых или частей плодов и/или ягод.

Повидло отличается отсутствием плодов или ягод (поскольку получается из протертой массы) и мажущейся консистенцией.

Цукаты представляют собой целые или части плодов или ягод, предварительно уваренные в сиропе и затем отделенные от него, с обработанной поверхностью.

Мармелад отличается студнеобразной структурой, изготавливаемый путем уваривания желирующего фруктово-ягодного пюре или студнеобразователя и отформованного с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Пастильные изделия имеют пенообразную структуру, получаемую путем предварительного уваривания раствора студнеобразователя с сахаром или сахаро-паточным сиропом и дальнейшим сбиванием с яичными белками с добавлением вкусовых, ароматических, красящих и других веществ и отформованных.

После того, как определили вид фруктово-ягодного кондитерского изделия, возможно устанавливать и сорт тех или иных изделий (варенье, джем, повидло).

Проведение экспертизы качества с целью установления *сорта варенья* можно осуществлять по следующим показателям:

1. Количество плодов с треснувшей кожицей в варенье из косточковых плодов (в экстре -- 0; в в/сорт - 10%, а в 1 сорте -- 25%).
2. Количество плодов с косточками, оголенных косточек, разваренных ягод.

Сорт джема можно установить только по следующим органолептическим показателям:

1. Наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в первом сорте.
2. Появление коричневого оттенка у джема, а из плодов с темной мякотью -- буроватого оттенка за счет образования меланоидинов и продуктов разрушения сахаров.

У повидла 1 сорта, в отличие от высшего, также имеются подобные органолептические показатели, как и у джема 1 сорта.

Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий могут быть определены как методами, указанными в стандартах, так и более совершенными методами, с использованием газового хроматографа и определением отдельных сахаров, органических кислот и др.

Наиболее сложной экспертизой является ее проведение с целью определения фальсификации фруктово-ягодных кондитерских изделий. При этом могут быть следующие виды его фальсификации:

Качественная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий, наиболее широко применяемая при их производстве, включает:

- недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой;
- замена дорогостоящего компонента менее ценным; пересортица и т.д.

Во фруктово-ягодные кондитерские изделия могут не докладывать: сахар-песок, фруктово-ягодное пюре, яичные белки в пастельные изделия, плоды и ягоды и т.д.

Данные фальсификации легко распознаются при определении в изделиях: содержания сахарозы; массовой доли плодов или ягод; воды; азотистых веществ.

Вместо высшего сорта выпускают повидло, джем, варенье первого сорта и направляют в розничную торговлю. Их сразу же можно отличить по показателям, указанным выше.

Для увеличения массы шоколадной глазури, идущей для глазирования зефира, мармелада, пастилы, в нее могут вводить повышенное содержание сахара, воды. Поскольку в шоколадной глазури, представляющей собой жировую среду, вода нерастворима, то в нее

предварительно вводят различные поверхностно-активные вещества -- лецитин, фосфатидные и другие концентраты, что позволяет увеличить содержание воды в глазури с 1 до 6-9%.

В шоколадную глазурь могут вводить вместо какао-масла: гидрожир; или его еще называют растительный жир; маслоподобное, идентичное какао-маслу, и другие синонимы.

При такой фальсификации шоколадная глазурь будет иметь параметры, характерные для искусственного шоколада.

Количественная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий (недовес) -- это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес нетто упаковки с зефиром, пастилой, мармеладом занижен за счет использования более плотной бумаги, вес нетто варенья, джема в стеклянной банке меньше нормы и т.д. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий -- это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о фруктово-ягодных кондитерских изделиях довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- * наименование товара;
- * страна происхождения товара;
- * фирма-изготовитель товара;
- * количество товара;
- * местонахождения предприятия;
- * состав изделия.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и др. Выявляется такая фальсификация проведением специальной экспертизы.

Проведение экспертизы с целью *установления срока хранения* данного товара практически невозможно, поскольку до настоящего времени такие исследования в широком масштабе не проводились и до сих пор не выявлена зависимость того или иного показателя от длительности хранения тех или иных фруктово-ягодных кондитерских изделий.

В супермаркете ОАО «Продтовары» было проанализировано качество предлагаемого ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий по

таким показателям, как масса нетто, качество упаковки и маркировки. Нарушений требований нормативным документам не установлено.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие №7.

Оценка качества бытовых электротехнических товаров

Комплексный показатель характеризует совокупность взаимосвязанных свойств (сложное свойство) из всего множества свойств, образующих качество продукции и выражается одним числом, что позволяет на практике сравнивать большое число показателей качества продукции с таким же количеством базовых показателей. Он отражает такую совокупность свойств продукции, по которой принято решение оценивать качество продукции.

Комплексный показатель качества применяется для характеристики качества товара или группы свойств товара.

Существует несколько комплексных показателей качества:

- средний взвешенный арифметический;
- средний взвешенный геометрический;
- интегральный.

Средние взвешенные показатели при комплексном методе оценки уровня качества товара применяются в тех случаях, когда определить главный показатель и установить его функциональную зависимость от исходных показателей качества товара затруднительно.

Средний взвешенный арифметический показатель качества товара вычисляется по формулам

$$U = \sum_{i=1}^n m_{iU} \cdot P_i, \quad U^{(1)} = \sum_{i=1}^n m_{iU} \cdot q_i.$$

Комплексный средневзвешенный арифметический показатель качества товара используется, если для всех относительных показателей справедливо $q_i > 0,5$.

Средний взвешенный геометрический показатель вычисляется по формулам

$$V = \prod_{i=1}^n (P_i)^{m_i/U}, \quad V = \prod_{i=1}^n (q_i)^{m_i/U},$$

где P_i - значение i -го показателя качества товара; q_i - относительный i -й показатель качества товара; U - параметр весомости i -го показателя.

Комплексный средневзвешенный геометрический показатель используется в случае, если хотя бы один $q_i \neq 0,5$.

Задание 1. Проведите комплексную оценку качества бытовых электрических холодильников А и Б, на основе данных табл. 1.

Таблица 1. Эксплуатационные показатели бытовых электрических холодильников

Наименование показателя	m_i	Оцениваемый холодильник	Базовый холодильник
Емкость холодильной камеры, л	0,35	185	200
Емкость морозильной камеры, л	0,15	115	120
Расход электроэнергии за 24 ч, кВт/ч	0,10	1,3	1,75
Замораживающая способность, кг/сут	0,30	10	10,5

Определим относительные единичные показатели качества бытовых электрических холодильников.

Увеличение емкости камер хранения является положительным для бытовых электрических холодильников, поэтому используем формулу:

$$q_{ЕКК} = \frac{185}{200} = 0,925; q_{ЕМК} = \frac{115}{120} = 0,958.$$

Увеличение расхода электроэнергии является отрицательным, поэтому}' для расчета относительного показателя расхода электроэнергии используем формулу:

$$q'_{р.э} = \frac{1,75}{1,3} = 1,15.$$

Повышение замораживающей способности положительное свойство, поэтому используем формулу:

$$q_{л.с} = \frac{10}{10,5} = 0,958.$$

Поскольку все $q_i > 0,5$, используем формулу.

$$U(t) = 0,925 \cdot 0,35 + 0,958 \cdot 0,15 + 1,15 \cdot 0,10 + 0,958 \cdot 0,30 = 0,32375 + 0,1437 + 0,115 + 0,2874 = 0,86985.$$

Вывод: значение комплексного среднего взвешенного арифметического показателя качества меньше 1, следовательно, уровень качества оцениваемого образца ниже базового.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.1. Оценочная деятельность в товароведении

Практическое занятие 8. Оценка качества мебельных товаров.

Цель работы: ознакомиться с идентификацией и фальсификацией мебельных товаров

Пособия:

1. ФЗ «О защите прав потребителей».
2. Каталоги мебельных товаров.

Порядок проведения работы.

Мебель — совокупность передвижных или встроенных изделий для обстановки жилых и общественных помещений и различных зон пребывания человека. Идентификация древесно-мебельных товаров — это установление соответствия видов древесных материалов образцам эталонам, мебели — требованиям стандартов, видов отделки — установленным классам и категориям, а также санитарно-гигиеническим требованиям. При идентификационной экспертизе мебели решаются следующие задачи: установление ассортиментной принадлежности мебели; установление материала для изготовления каркаса мебели; определение вида древесины мебели; установление соответствия мебели требованиям стандартов; определение класса и категории мебели; установление соответствия вида отделки мебели санитарно-гигиеническим требованиям. Ассортиментная идентификация мебели — это установление принадлежности товара определенному виду мебели и древесины.

Ассортимент мебели классифицируют по виду материалов, эксплуатационному назначению, способу производства, функциональному использованию, конструкции, комплектности, величине деформации мягкого элемента, а также видам изделий.

Идентификация вида древесины — это установление вида материала для изготовления каркаса мебели и/или древесины. В общем перечне всех материалов, используемых в мебельной промышленности, одно из первых мест занимают древесные материалы и их полуфабрикаты (пиломатериалы, древесноплитные материалы, клееная фанера и т. д.). Основным сырьем для их получения является древесина.

Идентификация вида отделки мебели — установление соответствия вида отделки мебели санитарно-гигиеническим требованиям. Для придания красивого внешнего вида мебели, улучшения ее гигиенических свойств, продления срока службы и предохранения от воздействия окружающей среды на мебельные деревянные изделия наносят защитно-декоративные покрытия. Выбор отделочных и облицовочных материалов защитно-декоративного покрытия зависит от назначения и ценности мебели, условий ее эксплуатации, а также цвета, текстуры, пористости и твердости деревянной подложки. Все покрытия подразделяют на стойкие внутри помещений (при температуре 25 °С и относительной влажности воздуха 65%), атмосферостойкие и химически стойкие, термостойкие, маслостойкие, бензостойкие, электроизоляционные. Для мебели применяют следующие виды отделки: прозрачную (столярную), непрозрачную (малярную), комбинированную,

имитационную и специальную. Основными являются прозрачная и непрозрачная отделки.

Идентификация класса мебели — это установление соответствия мебели определенному виду отделки. Различают следующие виды отделки мебели: лакирование, располирование, полирование, панелирование.

Идентификация категории мебели — это установление соответствия мебели определенному виду покрытия.

В зависимости от вида пленкообразующего вещества, прозрачности, степени блеска и наличия дефектов отделки мебель бывает 1, 2 и 3-й категории. К 1-й категории относят покрытия гладкие и рельефные, равномерные, однотонные или с печатным рисунком, без видимых невооруженным глазом дефектов; ко 2-й категории — покрытия различной степени блеска, имеющие незначительные дефекты (небольшая шагрень, штрихи, риски, проколы, пузыри); к 3-й категории — покрытия с видимыми и заметными на ощупь дефектами, но не влияющие на эксплуатационные свойства мебели.

Количественная идентификация мебели — это установление соответствия параметров товара (массы, объема, длины, ширины, высоты и т. д.) образцу-эталону, требованиям технических описаний или стандартов в пределах допустимых отклонений, а также комплектности основных и вспомогательных деталей — комплектовочным документам.

Качественная идентификация мебели — это установление соответствия качества мебели требованиям ГОСТ, техническим условиям, условиям контракта/договора.

При установлении соответствия качества мебели требованиям ГОСТ применяются следующие методы:

органолептический — основан на использовании информации, полученной в результате анализа восприятия органов чувств на основе имеющегося опыта, с использованием технических средств (лупа, микроскоп и т. д.);

инструментальный — с использованием универсальных измерительных приборов и инструментов (штангенциркули, штангенглубиномеры, нутромеры, поверочные линейки, угломеры, щупы, шаблоны, предельные калибры и т. д.).

При идентификации основных физических свойств древесины производят определение влажности древесины, твердости древесины, ударной твердости.

Информационная идентификация мебели — это установление соответствия сведений, указанных на маркировке, в товарно-сопроводительных документах или других источниках информации

(инструкции по сборке и схемы монтажа, комплектность). Каждое изделие мебели должно иметь маркировку на русском и/или другом национальном языке.

Мебель маркируют несмываемой краской. Маркировка должна быть четкой и содержать:

- наименование изделия;
- наименование страны-изготовителя;
- наименование фирмы-изготовителя;
- юридический адрес изготовителя и/или продавца;
- индекс изделия (при наличии); дату выпуска; обозначение настоящего стандарта;
- штриховой код (при наличии); товарный знак фирмы-изготовителя (при наличии);
- обозначение национального знака соответствия для сертифицированной продукции.

Изделия мебели, к которым не могут быть прикреплены бумажные ярлыки (например диваны, кресла), должны иметь ярлыки из ткани. Маркировка должна наноситься на задней поверхности мебельного изделия, например на верхний левый угол задней стенки изделий, предназначенных для размещения у стен, на обратную сторону крышки столов или сидений у стульев и т. д. Не допускается нанесение маркировки на поверхность ящиков, переставных полок и других деталей, которые могут быть заменены.

В соответствии с ГОСТ 16371-93 “Мебель. Общие технические условия” маркировка в виде ярлыка наносится на верхний левый угол изделия, в ней содержится следующая информация на русском языке:

- наименование изделия; наименование страны-изготовителя;
- наименования фирмы-производителя;
- юридический адрес изготовителя; дата выпуска; обозначение стандарта;
- обозначение национального знака соответствия.

На транспортную упаковку мебели со стеклами или зеркалами наносят маркировку с манипуляционными знаками, имеющие значение: “Осторожно, хрупкое!”, “Верх”, “Беречь от влаги”. Также эти изделия сопровождаются инструкцией по сборке, комплектовочным документом и инструкцией по эксплуатации. Инструкция по эксплуатации также включает в себя инструкцию по уходу за мебелью.

Задание 1.

Ознакомьтесь с видами фальсификации и идентификации мебельных товаров. Законспектируйте в тетрадь.

Контрольные вопросы.

1. Что вы знаете об идентификационной экспертизе вида древесины или вида мебели?
2. Как проводится идентификация габаритных размеров мебели?
3. Расскажите об идентификации страны-изготовителя или фирмы.
4. В чем заключается идентификационная экспертиза качественных характеристик товаров?

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 9. Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной идентификации.

1. Ситуационная задача

В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».

Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174—2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Задание 2

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное

мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 52175—2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».

2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?

3. Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 52175—2003.

5. Целесообразно ли товароведу магазина проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов?

6. Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 10. Исследование общих правил проведения идентификации непродовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей видовой идентификации.

Вопросы для самоподготовки

1. Какие бывают виды и формы информации о товарах? Их назначение.
2. Какие общие требования предъявляются к информации о товарах?
3. Как классифицируют средства информации о товарах?
4. Какие основные элементы маркировки?
5. Как классифицируют информационные знаки?
6. Что такое экологическая маркировка?
7. Что такое товарный знак, знак соответствия, знак обращения на рынке?
8. Какова структура штрихового кода?
9. Как классифицируют компонентные знаки?

Цель работы – освоить методику проведения идентификации товаров.

Задание

1. Изучите основные нормативные документы, используемые при идентификации: ГОСТ Р 51293; российские технические регламенты, стандарты на отдельные группы товаров; ГОСТ 30623; Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 и др..

2. Проведение идентификации товара

Проведите идентификацию товара, выданного преподавателем, предварительно изучив теоретический раздел [2] и используя общую методику идентификации:

а) Изучение и анализ маркировки товаров

Идентификацию проведите по всем заявленным в маркировке данным и занесите в таблицу 6.1. Заключение о соответствии или несоответствии информации о товаре дайте с обоснованием.

Таблица 6.1 – Идентификация по маркировке _____

(указать товар)

Идентифицируемая характеристика	Фактические данные по маркировке	Заключение эксперта
Наименование товара (вид)	Пример: шампунь	Не соответствует, так как не пенится
Наименование страны-изготовителя Наименование фирмы-изготовителя Товарный знак Юридический адрес изготовителя Основное (функциональное) назначение товара Информация об обязательной сертификации Масса, объём Состав Срок годности Дата изготовления Обозначение НД		

После заполнения таблицы сделайте общее обоснованное заключение в виде вывода.

б) Использование органолептических и экспресс-методов.

Следующим этапом проведения идентификации является оценка содержимого упаковки или самого товара. В зависимости от вида товара эксперт проводит его оценку по характеристикам, входящим в оценку качества товара. Иногда могут применяться методы, нетипичные для данного товара: например, определение состава ткани на ощупь.

Под экспресс-методами понимается проведение качественного анализа в течение непродолжительного времени: например, содержание крахмала в колбасе определяют по изменению окраски образца, капнув раствором йода.

Используя стандарты на продукцию, выберите характерные для данного товара органолептические показатели и экспресс-методы и проведите идентификацию по этим характеристикам.

Результаты занесите в таблицу 6.2.

Таблица 6.2 – Данные идентификации

(указать товар)

Идентифицируемая характеристика	Фактические данные	Заключение эксперта
Внешний вид	Неоднородная расслоившаяся эмульсия	Не соответствует, так как должна быть однородной

в) Определение физико-химических показателей идентификации

Проведя предварительную идентификацию с помощью стандартов на продукцию, составьте номенклатуру показателей, которые необходимо определить лабораторными методами для подтверждения отдельных характеристик товара.

Составьте направление в лабораторию по форме таблицы 6.3.

Таблица 6.3 – Направление для проведения исследования

Идентифицируемая характеристика	Определяемый показатель	Метод определения	Значение показателей
по НД (маркировке)	фактическое		
Пример: Состав	м.д.жира	ГОСТ Р ...	60%

В таблице 6.3 фактическое значение показателей по данным испытаний после проверки номенклатуры показателей выдаёт преподаватель.

Проанализировав данные всех этапов идентификации, составьте заключение по результатам идентификации продукции. Форма заключения для идентификации приведена в ГОСТ Р 51293 (Приложение Н).

Результаты идентификации по всем товарам и сделанным заключениям обсуждаются группой и делается общий вывод о доле товаров, которые не соответствуют заявленным о них сведениям, то есть о доле фальсифицированных товаров из представленных для идентификации.

Вопросы и задания для самоподготовки

1. Дайте определения следующих понятий: идентификация продукции, описание продукции.
2. Для каких целей проводят идентификацию?
3. В каких случаях в практической деятельности проводят идентификацию?
4. Какие организации проводят идентификацию?
5. Перечислите применяемые средства и методы идентификации?
6. Что может служить описанием продукции при идентификации?
7. Назовите объекты и субъекты идентификации.
8. Назовите виды идентификации.
9. Какие требования предъявляются к критериям идентификации?
10. Какие документы на товар используют при его идентификации?

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 11. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

Цель занятия: формирование умений по отбору проб зерномучных товаров, оценке соответствия требованиям нормативных документов.

Учебно-методическое обеспечение: стандарты на зерномучные товары

Задание 1

В магазин поступила партия рисовой крупы высшего сорта массой 1,2 т. Крупа расфасована в пакеты по 500 г, пакеты упакованы в ящики по 40 штук. При проверке качества в навеске массой 25 г обнаружено: сорной примеси – 0,04 г, пожелтевших ядер – 0,14 г, ядер с красными полосками – 0,1 г. Рассчитайте массу объединенной и средней проб. Определите товарный сорт крупы рисовой. Можно ли предъявить претензии поставщику?

Задание 2

В магазин поступила партия муки пшеничной высшего сорта. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный, зольность – 0,73%, проход через сито № 43 – 80, количество сырой клейковины – 28 %. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ваши действия как товароведа?

Задание 3

В магазин поступила партия батончиков нарезных массой 0,4 кг в количестве 2500 штук. При лабораторной проверке установлено: форма – соответствующая, поверхность с косыми надрезами, мякиш пропеченный, эластичный; влажность – 40%, пористость – 65,3 %; на нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г, пошло 1,7 мл 0,1 моль/дм³ раствора щелочи (NaOH). Определите размер представительной выборки батончиков, сделайте заключение о качестве. Ваши действия как товароведа?

Самостоятельна работа

Дайте заключение о качестве хлеба «Украинский», имеющего: слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость – 63%; влажность – 46 %

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 12. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации меда, мороженого.

Цель работы: Изучить виды фальсификаций меда, а также приобрести навыки по идентификации натуральности меда. Средства обучения: ГОСТ Р19792-01 «Мед натуральный», Технические условия»

Задание 1. Изучение упаковки и маркировки меда, длительности хранения, а

также нагревания.

Изучите информацию имеющуюся на этикетке и сравните с требованиями ГОСТ Р51074-2003 «Информация для потребителя» закона КР «О защите

прав потребителя» и КР «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Информация о качестве меда согласно ГОСТ 1972-2001 должна включать:

- наименование предприятия (организации) и его юридический адрес (для физического лица – ФИО);
- наименование продукта и его ботаническое происхождение (по усмотрению изготовителя);
- год и место сбора меда;
- порядковый номер партии;
- количество мест в партии;
- массу брутто и массу нетто партии;
- данные результатов анализа;

- дату фасовки (для предприятий, фасующих мед);
- обозначение ГОСТ 19792-2001;
- товарный знак изготовителя;
- энергетическую ценность;
- срок и условия хранения;
- сведения о сертификации.

В рабочую тетрадь занесите всю информацию, имеющуюся на упаковке и сравните с требованиями классификации и результат заносите в таблицу 1.

Наименование	Фактические результаты	Заключение

Задание 3. Определить примеси сахарного сиропа (раствора сахарозы) и инертного сахара.

Опыт 1. В стеклянную пробирку помещают 3-4 см³ раствора меда и несколько капель раствора азотнокислого серебра (ляписа). При наличии примеси образуется белый осадок хлористого серебра $Ag+Cl \rightarrow AgCl$

Опыт 2. Примеси сахарного сиропа в меде обнаруживаются добавлением к 5мл 20%- ного водного раствора меда 2,5 г свинцового уксуса и 22 мл этилового спирта. Образованием желтовато-белого осадка, указывается на примесь сахарного сиропа.

Опыт 3. Определение в меде инертного сахара проводят растворением 5 г меда в небольшом количестве эфира (для извлечения продуктов расщепления фруктозы). Эфирный раствор фильтруют в фарфоровую чашку, выпаривают досуха, к осадку добавляют 2-3 капли свежее приготовленного 1%-ного резорцина концентрированной соленой кислоте. Образование оранжево-вишнево –красной окраски указывают на наличие примеси

Контрольные вопросы

1. Свойства меда и их влияние на его качество.
2. Назовите отличительные признаки падевого меда от натурального цветочного.
3. Товарная обработка меда.
4. Какими способами фальсифицируют мед? Назовите методы выявления

фальсификации.

5. По каким физико-химическим показателям судят о натуральности меда?

6. Показатели качества меда. Хранение меда.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 13. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации рыбных товаров.

Цель занятия:	формирование умений и навыков по работе с нормативными документами по оценке качества рыбных товаров требованиям стандартов
----------------------	---

Учебно-методическое обеспечение:	стандарты на рыбные товары
---	----------------------------

Задача 1

Дайте заключение о качестве сельди соленой неразделанной атлантической с содержанием жира 10 %, соли – 11 %, если в бочке (масса нетто – 150 кг) обнаружена рыба, имеющая незначительное подкожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса, слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия как товароведа?

Задача 2

В магазин поступила партия консервов «Шпроты в масле» сорта экстра в количестве 100 ящиков по 40 банок в каждом. В банке массой 160 г определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками; 45 г рыбок имеют частично сползшую кожицу и лопнувшее брюшко; масса рыбы – 115 г, масла – 20 г. Сколько банок должно быть отобрано для проверки массы нетто? Возможна ли реализация данной партии консервов? Ваши действия как товароведа?

Задача 3

Дайте заключение о качестве консервов «Сардины балтийские», если в двух банках массой по 200 г обнаружено: тушки имеют различия в длине 15 мм; при осторожном выкладывании из

банки тушки частично разламываются; в каждой банке имеется 15 г отстоя в масле; масса рыбы (салаки) – 160 г, масла – 25 г, масса одной банки – 195 г, другой – 190 г. Возможна ли реализация данных консервов? Ваши действия как товароведа?

Ответьте на вопросы

1. Укажите требования к качеству соленой рыбы.
2. Укажите требования к качеству рыбных консервов.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 14. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации овчинно-шубных товаров.

Задание

Изучите способы экспертизы товаров. Заполните ОЛС.

Экспертиза пушно-меховых и овчинно-шубных товаров проводится по: виду и назначению изделия; виду, цвету и отделке меха; по фасону изделия. Вид и назначение мехового изделия определяется органолептическим методом. Особое внимание при экспертизе пушно-меховых и овчинно-шубных товаров уделяют внимание виду, цвету и отделке меха, определяются товарные свойства волосяного покрова(цвет, мягкость, выпадение волос, длина волос, окрашенность волос, однородность шкурок из которых изготовлено изделие, швы и т.д.). Фасон определяется органолептическим методом.

Пушно-меховые изделия изготавливаются в соответствии с техническим описанием моделей. Детали должны быть ровными и симметрично расположенными. Особое внимание уделяется подбору шкурок по

оттенку, высоте волосяного покрова, его блеску, толщине кожаной ткани, которая должна быть одинаковой в одном изделии. Подкладка должна гармонировать с меховым верхом изделия, нитки, которыми выполнены швы — соответствовать цвету кожаной ткани. Недопустимы захват волоса в шов, пропуски и просечки. Волосяной покров должен быть прочесан, очищен от пыли, жира и т.д. Не допускается наличие несвязанного красителя на волосяном покрове и кожаной ткани изделия из крашеного полуфабриката.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 15. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации кожаной обуви.

Цель и задачи работы:

- закрепить знания по ассортименту обуви по признакам классификации и показателям ассортимента;
- освоить умения идентификации обувных товаров, определения размеров обуви, анализа ассортимента.

Средства обучения:

- кожаная обувь в ассортименте;
- каталоги «Кожаная обувь»;
- масштабная линейка;
- ГОСТы на маркировку, упаковку, хранение обуви.

Краткие теоретические сведения.

При изучении данной работы необходимо усвоить классификационную группировку кожаной обуви и признаки, характеризующие ассортимент обуви. Важнейшие признаки - вид и разновидность. Вид характеризуется степенью закрытости стопы и голени обувью. Существует 5 основных видов: сапоги, ботинки, полуботинки, туфли и сандалии. Внутри каждого вида имеются разновидности в зависимости от конструктивных особенностей (заготовки, высоты каблука и др.). Обувь с настрочными берцами ("конверт") - ведущая классическая конструкция обуви. Заготовка имеет настрочные берцы. Детали края в

передней части образуют на подъеме стопы как бы "конверт".
"Лоафер" - обувь без застежки, со скрытыми или декоративными резиновыми вставками.

"Мокасины" - обувь мягкой конструкции с овальными вставками в верхней части союзки.

"Опанки" - обувь, имеющая подошву с бортиком, к которому прикрепляется верх с помощью кожаного ремешка бортовыми креплениями.

"Пантолеты" - обувь типа "сабо".
Обувь одного вида может выпускаться различных фасонов, моделей, типов.

Тип - это принципиальное конструктивное обновление существующего вида обуви (в последние годы выпускаются полуботинки типа тренниг, "типа" крассовок).
Прейскуранты №061, 062 группируют обувь по категориям сложности, определяемой видами кроя и декоративной отделки.
Основные отделки: строчки, ажурные, рельефные, декоративные; перфорация, продержжка, тиснение, (нарезка), чисто трафаретная печать.

Ажурная строчка, мелкая строчка, выполненная х/б или шелковыми нитками на швейных машинках.

Декоративная строчка - выполняется более толстыми нитками, в отличии от ажурной строчки, строчка выпуклая с прочным швом.

Рельефные строчки - бизики - это параллельные строчки со шнуром шириной 1,1 мм., проложенным между строчками с бахтармянной стороны деталей и имеющие вид выпуклой жилки. на некоторых машинах рельефная строчка выполняется без шнура.

Перфорирование деталей - украшение их отверстиями различной формы и величины. Перфорация по краю деталей - отсечка.

Продержжки - узкие полоски кожи, которые протягивают через отверстия деталей. Цвет продержжки преимущественно отличается от основного цвета заготовки.

Выпускается также обувь улучшенного ассортимента (индекс "Н").

Маркировка производится временными и постоянными артикулами.

Временные составляются из буквы "Н" порядкового номера изделия, присвоенному ему органом ценообразования и числа, указывающего

размер надбавки к постоянной розничной цене, Н-340-12, срок действия индекса "Н" ограничен, поэтому в маркировке указывается 6-ти значный артикул.

Особо модная обувь выпускается в основном по договорным ценам, устанавливаемыми по согласованию сторон.

По половозрастному признаку в структуре ассортимента выделяют обувь мужскую, женскую, детскую и пинетки. К детской относят обувь мальчиковую, девичью, школьную, дошкольную и гусариковую. Размеры кожаной обуви по метрической системе обозначают по длине стопы в мм с интервалом между смежными размерами 5 мм, а производственной обуви из юфти-7,5 мм.

Содержание практического занятия:

Задание № 1. Изучите виды кожаной обуви.

Задание № 2. Составьте торговую характеристику образцов 10 обувных товаров.

Для выполнения задания № 1:

Результаты занесите в таблицу № 1: **Таблица №1**

№	Вид и половозрастное назначение	Фасон, конструкция	Материал верха, низа, цвет	Метод крепления подошвы или метод изготовления	Размер	Модель (украшение, высота каблука)	Способ производства	Назначение

Вопросы для самоконтроля:

- 6.1. В чем отличие сапожек от сапог?
- 6.2. В чем отличие модельной обуви от повседневной?
- 6.3. Что в обуви меняется чаще, фасон или модель?
- 6.4 Как определить размер кожаной обуви?
- 6.5. Как отличить туфли и полуботинки?

6.6 Укажите признаки классификации кожаной обуви.

6.7. Как маркируется обувь?

6.1. По каким внешним отличительным признакам можно определить обувь: клеевую, штамповую, формовую.

6.2. Как определить размер резиновой обуви.

6.3. Укажите признаки классификации резиновой обуви.

6.4. Как метод изготовления резиновой обуви влияет на потребительские свойства.

6.5. В чем отличие валяной обуви грубошерстной от полугрубошерстной и фетровой.

6.6. Как обозначаются размеры валяной обуви.

Задание на дом: Составление схемы технологии производства кожаной обуви и анализ причин возникновения технологических дефектов (для курсовой работы).

Литература

- Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами/ Учеб. для НПО и учеб. пособие для СПО. - М.: ПрофОбрИздат, 2008

Критерии оценки выполнения практического задания:

Критерии	Баллы	примечание
1. Задание выполнено полностью, получен правильный ответ		Снижение баллов за нерациональное решение
2. Задание выполнено в общем виде, допущены незначительные ошибки		Снижение баллов за нарушение алгоритма ответа
3. Задание выполнено частично		Снижение баллов за отсутствие обоснования ответа
4. Задание не выполнено или выполнено неправильно	0 - 2	Снижение баллов за отсутствие попыток решения

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2. Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 16. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации галантерейных товаров

Цель работы: ознакомиться с идентификацией и фальсификацией галантерейных пластмассовых изделий.

Пособия:

1. ФЗ «О защите прав потребителей».
2. Образцы галантерейных изделий.

Порядок проведения работы.

Качество изделий оценивается следующими показателями:

внешний вид, качество отделки и наличие дефектов;
форма и размеры изделия;
химические и физико-механические свойства материала изделия;
санитарно-гигиенические свойства.

Идентификация сорта изделий из пластмасс. В соответствии с требованиями стандартов на изделия из пластмасс сорт не устанавливается. Изделия из пластмасс могут быть сортными и не сортными.

Информационная идентификация изделий из пластмасс — это установление соответствия изделий данным маркировки. На каждое изделие наносят товарный знак предприятия изготовителя. Допускается нанесение дополнительной маркировки, не ухудшающей товарный вид изделий (номер формы изделия, гнезда). На изделия, контактирующие с пищевыми продуктами, дополнительно наносят маркировку, содержащую вместимость и указание, для каких видов пищевых продуктов они применяются (холодных, горячих или сыпучих).

Задание 1.

Ознакомьтесь с видами фальсификации и идентификации галантерейных изделий из пластмасс. Законспектируйте в тетрадь.

Задание 2.

Проведите идентификацию галантерейных изделий из пластмасс органолептическим методом.

Контрольные вопросы.

1. Какими методами пользуются при идентификации внешнего вида, способа производства галантерейных изделий из пластмасс?

2. Как проводится идентификация размеров изделий из пластмасс?

3. Как проводится идентификация санитарно-гигиенических свойств галантерейных изделий из пластмасс?

4. Как проводится идентификация маркировки галантерейных изделий из пластмасс?

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.2.

Идентификация потребительских товаров

Практическое занятие 17. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации товаров бытовой химии.

1. Охарактеризовать современное состояние вопроса по проблеме фальсификации товаров бытовой химии (на примере одной группы товаров)

2. Выявить идентификационные показатели, исследуемой продукции товаров установленные в Правилах проведения сертификации химической продукции.....

Охарактеризовать современное состояние вопроса по проблеме фальсификации товаров бытовой химии (на примере одной группы товаров)

С проблемой контрафактной и фальсифицированной продукции Россия столкнулась еще в начале 90-х годов, когда вместе с пришедшим товарным изобилием в нашу страну хлынул поток всевозможных подделок под «фирму». Наблюдается устойчивая тенденция роста количества правонарушений в сфере интеллектуальной собственности, связанных с производством и распространением контрафактной и фальсифицированной продукции.

Проблема фальсификации и контрафакта приобрела национальные масштабы и ставит под угрозу экономическую безопасность государства. На протяжении ряда лет наблюдается устойчивая тенденция роста количества выявленных правонарушений в этой области. По данным правоохранительных и контролирующих органов, а также самих производителей, доля контрафактной и фальсифицированной продукции на потребительском рынке увеличивается по самой широкой номенклатуре. По отдельным группам товаров - парфюмерно-

косметических, обуви, одежды, синтетических моющих средств, мясных, молочных и рыбных консервов, чая, кофе и кондитерских изделий - от 30 до 50% находящихся из них в обращении являются контрафактными или фальсифицированными. Производство и реализация контрафактной и фальсифицированной продукции представляют серьезную угрозу экономической безопасности как России, так и стран ближнего зарубежья.

К товарам бытовой химии относят товары химической природы, предназначенные для различных хозяйственных нужд. Товары бытовой химии (ТБХ) — это продукция многих отраслей промышленности (химической, нефтеперерабатывающей, лакокрасочной, масложировой, лесохимической и др.). Их применение оптимизирует процессы, экономит ресурсы, но при этом нужно отметить отрицательные стороны их использования: они токсичны и аллергены, экологически жестки, химически активны. Также требуют строгого соблюдения правил эксплуатации, упаковки, хранения и сроков реализации. По назначению ассортимент ТБХ делится на:

1. Клеящие товары.
2. Средства для стирки и мытья (моющие, отбеливающие, подсинивающие, подкрашивающие средства).
3. Лакокрасочные товары.
4. Чистящие средства.
5. Пятновыводящие средства.
6. Полирующие средства.
7. Дезинфицирующие средства.
8. Средства для борьбы с насекомыми и грызунами.
9. Средства для борьбы с вредителями садов и огородов.
10. Минеральные удобрения.
11. Автокосметика.
12. Прочие химические товары.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.3. Методы определения показателей качества товаров

Практическое занятие 18. Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров.

товаров»

Цель занятия: формирование умений определять градации качества продовольственных товаров, работать с нормативными документами

Учебно-методическое обеспечение: стандарты на продовольственные товары

Методика решения задач:

При решении задач по оценке качества продовольственных товаров по определению градаций качества (в. т. ч. товарного сорта) необходимо рассчитывать фактическое значение всех показателей согласно условиям задачи и сопоставлять с установленными требованиями в соответствии с нормативной документацией. Если хотя бы один из показателей не соответствует требованиям, предъявляемым к более высокому сорту, то сорт снижается или товар признается нестандартным.

После определения товарного сорта по указанным определяющим показателям проверяется соответствие фактического значения каждого показателя качества с регламентированным значением этого показателя.

Результаты по определению градаций качества товаров оформляются по форме. В таблицу 1.

Таблица 1. Результаты определения градаций качества товаров

Наименование показателей качества	Данные анализа	Соответствие требованиям ГОСТ (с указанием номера)

Задание 1

Дайте заключение о качестве соленых томатов, имеющих мягкую мякоть, кисло-солоноватый вкус, с ароматом и привкусом пряностей, рассол с легким помутнением, содержание соли – 3 %, массовая доля титруемых кислот (в пересчете на молочную кислоту) -1 %.

Задание 2

При проверке качества среднего образца черного байхового чая

установлено, что чай имеет недостаточно тонкий аромат и полный вкус, прозрачный темноватый настой, коричневый оттенок разваренного листа и неровную уборку. Определите сорт чая.

Задание 3

В навеске рисовой крупы массой 25 г выявлено: минеральной примеси – 0,01 г, нешелушенных зерен – 0,05 г. Чему равно процентное содержание отобранных фракций? Какому товарному сорту крупы соответствует образец?

Задание 4

При оценке качества в объединенной пробе карамели «Гусиные лапки» массой 600 г было обнаружено: вкус ясно выраженный, поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели в 1 кг – 60 штук; количество начинки – 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели.

Ответьте на вопросы

1. Дайте определение градации качества?
2. Какие товары называются нестандартные?
3. Укажите категории качества товаров в зависимости от существующих градаций.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.3. Методы определения показателей качества товаров

Практическое занятие 19. Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственных товаров

Материальное обеспечение занятия: натуральные образцы: мука, хлеб, масло коровье, крахмал, сахар-песок, сок, стандарты.

Вопросы для проверки знаний студентов

1. Дайте определение категории «качество» продовольственных товаров.

2. Назовите факторы, влияющие на качество товаров.

3. Дайте определение «партии» товара, «выборки», «точечной», «средней» и «объединенной пробы».

4. В чем заключается органолептический метод определения показателей качества продукции?

5. Какова значимость и последовательность определения органолептических показателей?

6. В чем заключается сущность балльной системы оценки качества продовольственных товаров и в чем заключаются принципы ее построения?

Работа 1. Изучение правил отбора проб продовольственных товаров и их подготовки к лабораторным испытаниям

Правила отбора проб продовольственных товаров и их подготовка к лабораторным испытаниям преследуют цель обеспечить надежность соответствующего контроля товара. Этот контроль обычно осуществляют поэтапно, рассматривая проверку партии данного товара на однородность, контроль качества упаковки и маркировки товара, отбор проб для органолептических, физико-химических, микробиологических и других испытаний и подготовку проб к лабораторным испытаниям.

На каждом этапе приемки товара, отбора и подготовки проб стараются по возможности минимально нарушать первичную упаковку и минимально расходовать товар на анализы. Но вместе с тем стараются проводить соответствующее исследование так, чтобы свести к минимуму ошибки в суждениях о качестве партии товара в целом по результатам выборочных оценок качества.

Изучите стандарт вида «Правила приемки и методы отбора проб» группу продовольственных товаров, предложенную преподавателем письменно ответьте на вопросы:

- Что такое партия товара?
- Каков порядок отбора единиц продукции в выборку?
- Каковы правила отбора точечных проб и их размеры?
- Как составляют объединенную (среднюю) пробу продукции?
- Как подготавливают и оформляют для лабораторных испытаний пробу продукции?

Результаты работы оформите в виде таблицы, табл.1.1.

Наименование _____
ГОСТ _____

Таблица 1.1

Правила отбора объединённой пробы

Наименование	Характеристика по ГОСТу
Партия	
Однородная партия	
Выборка	
Точечная проба	
Объединенная проба	

Работа 2. Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров

Органолептический метод определения значений показателей качества продовольственных товаров играет важную роль в оценке качества продукции. Он прост и быстр, что важно, особенно в торговле. При помощи органов чувств (зрительных, осязательных, обонятельных, вкусовых, слуховых) осуществляют контроль качества продукции на пищевых предприятиях, в торговле при хранении и реализации.

Органолептическую оценку выполняют в следующей последовательности: сначала устанавливают показатели, оцениваемые визуально (зрительно): внешний вид, форму, цвет, прозрачность и т. д., после этого определяют консистенцию, запах, вкус.

2.1. Определение внешнего вида продовольственных товаров (зрительные ощущения)

Путем осмотра определяют форму и окраску, состояние наружной и внутренней поверхности товара, прозрачность, мутность, состояние упаковки. Иногда определение цвета производится сравнением с эталоном или с цветовой шкалой.

Определение внешнего вида продуктов (сыпучих, жидких) производят методом парного сравнения исследуемых образцов с контрольными эталонами по цвету, прозрачности.

Сыпучий продукт рассыпают по доске или на бумаге и рассматривают при отраженном освещении, сравнивая с эталоном. Цвет и прозрачность жидких продуктов оценивается в проходящем свете. Цвет может соответствовать стандарту, эталону или отличаться от него.

Получите образцы муки, крахмала, сахарного песка, соков и сравните их со стандартами, эталонами. Сделайте заключение о цвете и прозрачности образцов, о соответствии или отличии испытуемых образцов по этим показателям от стандарта, эталона (светлее, темнее, более или менее прозрачный).

Изучение терминологии органолептической оценки консистенции, практическое подтверждение

Осязанием определяют консистенцию (степень твердости продукта и его способность к деформации во время нажима), плотность (сопротивление продукта нажиму), упругость и эластичность (способность продукта восстанавливать первоначальную форму после нажима), вязкость (способность течения), липкость (прилипание к пальцам руки), сухость или влажность продуктов на ощупь.

При определении консистенции и физической структуры, степени измельчения применяют кроме осязательных (тактильных) и зрительные ощущения. В полученных образцах продуктов на ощупь (концами пальцев) определите приблизительную величину частиц порошкообразных и зернистых продуктов, а также консистенцию (твердость, плотность, прочность, мягкость).

При зрительной оценке определите структуру продукта.

Укажите термин и степень соответствия определяемого показателя норме стандарта (ниже или выше нормы).

2.2. Определение качества пищевых продуктов по запаху (обонятельные ощущения)

Пищевые продукты обладают специфическим, а также посторонними запахами. Настоящее задание предусматривает определение степени соответствия природного или наличия посторонних запахов на примере некоторых пищевых продуктов.

Получив образцы для исследования на запах, нужно несколько раз вдохнуть через нос газовую фазу над каждым продуктом.

Полученные ощущения в качестве результата запишите в тетрадь, указав степень природного запаха (нормальный, сильный, слабый), при

наличии постороннего запаха его необходимо квалифицировать, указать его природу (происхождение) и степень выраженности.

2.3. Определение качества пищевых продуктов по вкусу (вкусовые ощущения)

Известны четыре основных вида вкуса, которые могут ощущаться: сладкий, соленый, кислый, горький. Кроме того, вкус может быть смешанным: горько-сладкий - рябина, кисло-сладкий - квашенные овощи, хлеб и др. Ощущения вкуса возникает только в том случае, если исследуемое вещество находится в растворенном состоянии (в воде или слюне). Каждое вкусовое вещество дает соответствующее ощущение при определенной минимальной концентрации. Эта минимальная концентрация называется порогом ощущения.

При определении вкуса твердых, сыпучих продуктов (муки, печенья, пряников, хлеба, конфет и др.) их тщательно пережевывают, распознавая при этом вкусовые ощущения.

При оценке жидких продуктов (соков, вина, экстрактов, сиропов, молока и т.д.) берут глоток напитка и перекатывают его в полости рта, а затем проглатывают.

При определении вкуса продукта необходимо обратить внимание послевкусие, т.е. вкусовые ощущения, возникшие после проглатывания продукта. Результаты органолептической оценки запишите в таблицу, табл.1.2.

Таблица 1.2

Органолептическая оценка продуктов

Наименование продукта	Внешний вид	Цвет	Прозрачность	Консистенция
1	2	3	4	5

Работа 3. Изучение принципов построения балльной системы органолептической оценки качества пищевых продуктов

Органолептическая оценка уровня качества пищевых продуктов может осуществляться и количественно. Такая количественная оценка уровня качества пищевых продуктов производится с помощью систем (балльных), использующих частные и общие показатели качества. Такие системы обычно классифицируют по максимальному числу баллов общего показателя качества продукта как 100-, 25-, 20-, 10- и 5-балльные. Иногда при использовании балльной системы оценки уровня качества продуктов учитывают не только органолептические, но и

физико-химические показатели качества (например, при оценке уровня качества пива).

Система органолептической балльной оценки качества пищевого продукта строится следующим образом:

- устанавливают общую максимальную органолептическую оценку качества продукта в баллах, соответствующую наивысшему уровню его качества (например, пиво - 25, масло коровье - 20, чай, вино - 10 баллов и т.д.);

- устанавливают основные признаки качества, по которым производится оценка товара. К таким признакам относятся: внешний вид, цвет, консистенция, прозрачность, вкус, запах и др.;

- каждому признаку качества присваивается определенный балл значимости. Особо важное значение придается вкусу и запаху, поэтому на оценку вкуса и запаха выделяют от 40% до 50% всех баллов;

- разрабатывают оценочную шкалу в баллах, предусматривающую допуски по отклонениям общего и частных показателей качества, в рамках которых устанавливается тот или иной уровень качества продукта. Оценочная шкала включает ограничительные значения прежде всего общего показателя качества, а иногда и частных показателей качества, регламентирующие стандартность и сортность продукта.

Например, балльная оценка качества коровьего сливочного масла (по 20-балльной системе) по общему органолептическому показателю качества для высшего сорта должна соответствовать 13-20 баллам, а по вкусу и запаху не менее, чем 6 баллам. При пользовании такого рода системой сначала устанавливают фактические баллы по частным показателям с учетом действующих оценочных шкал, затем фактические баллы по всем частным показателям суммируют, устанавливая суммарный фактический балл, характеризующий общий показатель качества. Суммарный фактический балл по общему показателю качества (а иногда и фактические баллы по частным показателям качества) сравнивают с оценочной шкалой, включающей органолептические баллы, и на основании этого делают общий вывод об уровне качества продукта, т.е. вывод о его стандартности и сортности.

Каждый студент получает образцы масла сливочного или хлебобулочных изделий, а также ГОСТы на указанные продукты. Оценка качества образцов масла проведите в соответствии с таблицами балльной оценки, приведенными в стандартах. Результаты работы оформите в виде таблицы, табл.2.3. Посчитайте среднеарифметические результаты в подгруппе по каждому образцу.

Таблица 2.3

Органолептическая оценка масла коровьего

Наименование показателей качества	Максимальное количество баллов	Фактическая оценка масла в баллах	
		Образец №	Среднеарифметические результаты
Вкус и запах	10		
Консистенция (внешний вид)	5		
Цвет	2		
Упаковка и маркировка	3		
Общая оценка (сумма)	20		

Вывод: о сортности и стандартности образца масла коровьего.

Оценку качества образцов батона из муки высшего и первого сортов проведите в соответствии со шкалой органолептической оценки качества, приведенной в таблице, табл. 2.4.

Таблица

2.4

Шкала органолептической оценки качества всех видов батонов из пшеничной муки первого и высшего сортов

Показатели качества изделий	Коэффициент весомости показателя	Численное значение уровня качества, баллы	Характеристика качества изделий уровней
1	2	3	4

Результаты оценки качества образца батона каждый студент вносит в таблицу, табл. 2.5.

Для подведения итогов балльной оценки подсчитывается средний балл каждого показателя и сравнивается с данными отдельных студентов - дегустаторов.

Если оценка какого-либо студента по сравнению со средним баллом по определенному показателю имеет величину более 1, 2

(допустимое расхождение), то результат оценки этого дегустатора по данному показателю не учитывается.

Затем рассчитывается оценка качества изделий с учетом коэффициента весомости (КВ) отдельных показателей. Общая оценка качества дается с учетом КВ.

Таблица 2.5

Органолептическая оценка качества батона

Показатели качества	Коэффициент весомости показателя	Оценка уровня качества, баллы	Оценка в баллах с учётом коэффициента весомости
Внешний вид Окраска корок Характер пористости Эластичность мякиша Цвет мякиша Запах Вкус Разжёвываемость			

После расчёта общей оценки с учётом коэффициентов весомости определяется категория качества хлебобулочных изделий по 20-бальной шкале. Предельные значения оценок для присвоения хлебобулочным изделиям определённых категорий качества приведены в табл.2.6.

Таблица 2.6

Категории качества хлебобулочных изделий при органолептической оценке по 20-ти бальной шкале

Категория качества	Общая оценка, баллы
Отличное	20-17,6
Хорошее	17,5-15,2
Удовлетворительное	15,1-13,2
Едва удовлетворительное	13,1-11,2
Неудовлетворительное	Ниже 11,2

Изделия отличного и хорошего качества могут быть приняты в магазины для реализации населению; изделия неудовлетворительного и едва удовлетворительного качества возвращаются хлебозаводу

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских Тема 3.3.

Методы определения показателей качества товаров

Практическое занятие 20. Балльная оценка органолептических показателей качества непродовольственных товаров.

Цель занятия: приобрести практические навыки и умения в организации органолептической оценки качества непродовольственных товаров (на примере швейных товаров), сформировать профессиональные компетенции

Методическое обеспечение:

Натуральные образы непродовольственных товаров

Нормативные документы

Лупы

Мягкие метры

Манекен

Вопросы для контроля знаний

1. В какой последовательности выполняют экспертизу качества швейных товаров?
2. Что является Основными показателями посадки изделия на фигуре?
3. На какие показатели обращают внимание при оценке баланса изделия?
4. Для чего проводят проверку линейных измерений изделия?
5. Какие показатели характеризуют качество изготовления швейных изделий?

Порядок выполнения работы

Задание 1. Провести проверку реквизитов маркировки предложенных 3 образцов швейной верхней одежды

Для проверки реквизитов маркировки используют ГОСТ 10581-91 «Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение». Проверку проводят в следующей последовательности:

четыре вида маркировки швейных изделий, места их прикрепления. Определяют разницу формы клейма для маркировки изделий 1-го и 2-го сортов. Проверяют соответствие символов по уходу за изделиями и последовательность их расположения требованиям, предусмотренным ГОСТ 16958—71. Обращают внимание на маркировку и значение каждого символа.

Результат работы оформить в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты проверки реквизитов маркировки швейных изделий

Наименование изделия	Вид маркировки	Место прикрепления	Реквизиты	Отклонение от ГОСТ
	Товарный ярлык			
	Лента с изображением товарного знака			
	Клеймо			
	Контрольная лента			

Вывод:

Задание 2. Провести контроль качества внешнего вида предложенных швейных изделий

Осмотр изделия начинают слева направо, сверху вниз, а в комплектных изделиях — с пиджака или жакета.

При отсутствии образца-эталона изделие оценивают как модель или первичный образец.

Для тщательного осмотра одежды эксперт руководствуется приемами, указанными в ГОСТ 4103-82 "Изделия швейные. Методы контроля качества (с Изменением N 1)". Осмотр одежды проводится на столе с горизонтальной поверхностью, а также на манекенах.

Результат контроля качества внешнего вида отразить в таблице 2.

Таблица 2- Результаты контроля качества внешнего вида швейных изделий

Наименование изделия	Волокнистый состав основного материала	Вид переплетения	Отделка	Силуэт	Стиль

Вывод:

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие 21. Подготовка к проведению экспертизы качества резиновой обуви.

Цели занятия (для студентов):

Дидактическая:

-систематизация и обобщение новых знаний

-применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний

Воспитательная

- профессиональная направленность;

-воспитание ответственности при выполнении профессиональных задач.

Развивающая:

-развитие познавательной активности;

Методы занятия: практические (упражнения воспроизводящие),
решение проблемных ситуаций.

Время работы: 2 ч.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Форма взаимодействия
Организационная часть	Приветствует студентов проверяет готовность к занятию, проверяет посещаемость	Приветствуют преподавателя готовят письменные принадлежности	Вербальное визуальное
Сообщение темы, цели занятия	Объявляет тему занятия, цель, использует доску. Обозначает проблему	Знакомятся с целью занятия	Мыслительная, письменная фиксация
Объяснение нового материала	Излагает материал, объясняет порядок выполнения задания Направляет на решение	Запоминает основные моменты записывают	Мыслительная письменная фиксация

	поставленной проблемы		
Выполнение практических заданий	Корректировка полученных результатов,	Решение практических заданий	письменная
Подведение итогов	Оценивает уровень подготовки, работу на занятии	слушают	Вербальное визуальное
Задание на дом	Задаст задание на дом	Слушают записывают	Письменная Вербальное визуальное

Задание 1. Напишите алгоритм подготовки резиновой обуви к проведению экспертизы качества.

Задание 2. Составьте памятку по уходу и правилам хранения резиновой обуви.

Задание 3. Проведите органолептическую оценку качества резиновой обуви. Предложите различные методы экспертизы товара.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие №22

Подготовка к проведению экспертизы качества бытовых электротехнических товаров

Комплексный показатель характеризует совокупность взаимосвязанных свойств (сложное свойство) из всего множества свойств, образующих качество продукции и выражается одним числом, что позволяет на практике сравнивать большое число показателей качества продукции с таким же количеством базовых показателей. Он отражает такую совокупность свойств продукции, по которой принято решение оценивать качество продукции.

Комплексный показатель качества применяется для характеристики качества товара или группы свойств товара.

Существует несколько комплексных показателей качества:

- средний взвешенный арифметический;

- средний взвешенный геометрический;
- интегральный.

Средние взвешенные показатели при комплексном методе оценки уровня качества товара применяются в тех случаях, когда определить главный показатель и установить его функциональную зависимость от исходных показателей качества товара затруднительно.

Средний взвешенный арифметический показатель качества товара вычисляется по формулам

$$U = \sum_{i=1}^n m_{iU} \cdot P_i, \quad U^{(1)} = \sum_{i=1}^n m_{iU} \cdot q_i.$$

Комплексный средневзвешенный арифметический показатель качества товара используется, если для всех относительных показателей справедливо $q_i > 0,5$.

Средний взвешенный геометрический показатель вычисляется по формулам

$$V = \prod_{i=1}^n (P_i)^{m_{iU}}, \quad V = \prod_{i=1}^n (q_i)^{m_{iU}},$$

где P_i - значение i -го показателя качества товара; q_i - относительный i -й показатель качества товара; U - параметр весомости i -го показателя.

Комплексный средневзвешенный геометрический показатель используется в случае, если хотя бы один $q_i > 0,5$.

Задание 1. Проведите комплексную оценку качества бытовых электрических холодильников А и Б, на основе данных табл. 1.

Таблица 1. Эксплуатационные показатели бытовых электрических холодильников

Наименование показателя	m_i	Оцениваемый холодильник	Базовый холодильник
Емкость холодильной камеры, л	0,35	185	200

Емкость морозильной камеры, л	0,15	115	120
Расход электроэнергии за 24 ч, кВт/ч	0,10	1,3	1,75
Замораживающая способность, кг/сут	0,30	10	10,5

Наименование показателя	mi	Оцениваемый холодильник	Базовый холодильник
Емкость холодильной камеры, л	0,35	185	200
Емкость морозильной камеры, л	0,15	115	120
Расход электроэнергии за 24 ч, кВт/ч	0,10	1,3	1,75
Замораживающая способность, кг/сут	0,30	10	10,5

Определим относительные единичные показатели качества бытовых электрических холодильников.

Увеличение емкости камер хранения является положительным для бытовых электрических холодильников, поэтому используем формулу:

$$q_{ЕК} = \frac{185}{200} = 0,925; q_{ЕМК} = \frac{115}{120} = 0,958.$$

Увеличение расхода электроэнергии является отрицательным, поэтому}' для расчета относительного показателя расхода электроэнергии используем формулу:

$$q'_{p,э} = \frac{1,75}{1,3} = 1,15$$

Повышение замораживающей способности положительное свойство, поэтому используем формулу:

$$q_{a,с} = \frac{10}{10,5} = 0,958$$

Поскольку все $q_i > 0,5$, используем формулу.

$$U(t) = 0,925 \cdot 0,35 + 0,958 \cdot 0,15 + 1,15 \cdot 0,10 + 0,958 \cdot 0,30 = 0,32375 + 0,1437 + 0,115 + 0,2874 = 0,86985.$$

Вывод: значение комплексного среднего взвешенного арифметического показателя качества меньше 1, следовательно, уровень качества оцениваемого образца ниже базового.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие 23. Организация проведения экспертизы качества резиновой обуви.

систематизация и обобщение новых знаний

-применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний

Воспитательная

- профессиональная направленность;

-воспитание ответственности при выполнении профессиональных задач.

Развивающая:

-развитие познавательной активности;

Методы занятия: практические (упражнения воспроизводящие), решение проблемных ситуаций.

Время работы: 2 ч.

Задание 1. По результатам экскурсии в ЦМСМ сделать презентацию по теме: Правила проведения экспертизы качества резиновой обуви. Условия, оснащение процедуры экспертизы.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров
Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие 24. Организация проведения экспертизы качества бытовых электротехнических товаров

Цели занятия (для студентов):

Дидактическая:

- систематизация и обобщение новых знаний
- применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний

Воспитательная

- профессиональная направленность;
- воспитание ответственности при выполнении профессиональных задач.

Развивающая:

- развитие познавательной активности;

Методы занятия: практические (упражнения воспроизводящие), решение проблемных ситуаций.

Время работы: 2 ч.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Форма взаимодействия
Организационная часть	Приветствует студентов проверяет готовность к занятию, проверяет посещаемость	Приветствуют преподавателя готовят письменные принадлежности	Вербальное визуальное
Сообщение темы, цели занятия	Объявляет тему занятия, цель, использует доску. Обозначает проблему	Знакомятся с целью занятия	Мыслительная, письменная фиксация
Объяснение нового материала	Излагает материал, объясняет	Запоминает основные моменты	Мыслительная письменная фиксация

	порядок выполнения задания Направляет на решение поставленной проблемы	записывают	
Выполнение практических заданий	Корректировка полученных результатов,	Решение практических заданий	письменная
Подведение итогов	Оценивает уровень подготовки, работу на занятии	слушают	Вербальное визуальное
Задание на дом	Задаёт задание на дом	Слушают записывают	Письменная Вербальное визуальное

Задание 1. Напишите алгоритм проведения экспертизы качества бытовых электротехнических товаров

Задание 2. Составьте памятку по условиям и правилам хранения бытовых электротехнических товаров

Задание 3. Проведите экспертизу качества бытовых электротехнических товаров. Предложите различные методы экспертизы товара. Заполните ОЛС

№ п/п	Наименование показателя	Факт	ГОСТ	Заключение

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие № 25 Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственных товаров

Цели урока:

Обучающая – закрепление знаний и умений по оформлению документов

Воспитывающая – воспитание у студентов потребности в применении оформление документов по экспертизе товара в профессиональной деятельности.

Развивающая – развивать профессиональные компетенции в организации профессиональной деятельности

В результате освоения урока обучающийся должен:

знать:

- правила проведения экспертизы
- разделы по заполнению документа
- правила заполнения заключения

уметь:

- работать с нормативной документацией по экспертизе товара

Междисциплинарные связи: Технология продовольственных и непродовольственных товаров, «Документационное обеспечение управления». «Метрология, стандартизация»

Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Производственное обучение», МДК 03.01 Организация работ в подразделении организации, «Бухгалтерский учет»

Метод обучения: практическая работа

Средства обучения урока: учебник, ЦОР, алгоритм выполнения задания

Этап урока	Цель этапа урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Результат
1. Вводно-организационный	Формирование положительной мотивации для восприятия информации	Отмечает явку, проверяет готовность к уроку, сообщает тему	Записывают тему, формулируют самостоятельно цель урока	Сформулированная цель урока, готовность студентов к выполнению задания по алгоритму
2. Выполнение практического задания	Закрепление пройденного материала	Выдает алгоритм выполнения задания	Выполняют задания по алгоритму	Выполненные задания, закреплены умения по теме урока
3. Подведение итогов	Оценка деятельности,	Выставляет оценки каждому	Самостоятельно оценивают свою работу по	Выведена интегрированная оценка за

урока	выявление ошибок	студенту	выданным критериям	урок
4. Рефлексия	Подведение итогов урока	Оценка активности каждого студента, обсуждение того, что узнали, и того, как работали	Осознают способы и приемы работы с материалом	Объективная оценка активности и качества работы
5. Домашнее задание	Выдача и объяснение домашнего задания	Сообщает домашнее задание, Привести пример ,применение физических величин в пищевой промышленности	Записывают домашнее задание	

Инструкционная карта к практической работе

Обучающая цель – закрепление знаний и умений по оформлению документов

Воспитывающая – воспитание у студентов потребности в применении оформления документов по экспертизе товара в профессиональной деятельности.

Развивающая – развивать профессиональные компетенции в организации профессиональной деятельности

В результате освоения урока обучающийся должен:

знать:

- правила проведения экспертизы
- разделы по заполнению документа
- правила заполнения заключения

уметь:

- работать с нормативной документацией по экспертизе товара

Междисциплинарные связи: Технология продовольственных товаров», «Документационное обеспечение управления». «Метрология , стандартизация»,»Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Производственное обучение», МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров. МДК 03.01 Организация работ в подразделении организации, «Бухгалтерский учет»

Метод обучения: практическая работа

Средства обучения урока: учебник , ЦОР, алгоритм выполнения задания

Алгоритм работы

- 1 Изучить документы по экспертизе товаров
- 2 Оформить документы по экспертизе товаров
-приказ на проведение экспертизы Приложение 1
-оформление акта по экспертизе товаров Приложение 2
3. контроль знаний

Приложение 1

Наименование организации-----

ПРИКАЗ

-----2013 № ----

город.

О создании экспертной комиссии

В целях обеспечения качественного отбора продукции для экспертизы товаров в организации-----

ПРИКАЗЫВАЮ:

I. Создать экспертную комиссию в составе:

Председатель - зам. директора-----.

. Члены комиссии: товаровед -----

Зав. секции-----

Главный бухгалтер -----.

2 Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора-----.

Директор предприятия-----

Разослать в дело

С приказом ознакомлены

. Члены комиссии: товаровед -----

Зав. секции-----

Главный бухгалтер-----

Приложение 2

Оформить документы по экспертизе товаров

ОТКУДА Название _____ _____ _____ _____ _____ Адрес _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ Тел/факс _____ _____ _____	КУДА Государственное учреждение Ростовской области “РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ” ОГРН 1046163006724 ИНН 6163070541 344010, г.Ростов-на-Дону, пер. Ахтарский, 4 Тел. 232-56-60 Тел/факс 232-09-63
--	---

СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ

от «__» _____ 20__ года

направляются для исследования в отдел диагностики
и ветеринарно-санитарной экспертизы:

материал от вынужденного убоя (перечислить,
какой) _____

от _____ ,

возраст _____

(вид животного, порода)

принадлежащего _____

(Ф.И.О. владельца животного, организация)

адрес _____

(область, город, улица)

Причина вынужденного
убоя _____

Дата падежа (убоя) _____ Дата отбора

материала _____

Кем отобран
материал _____

(должность, Ф.И.О.)

Клиническая
картина, _____

**Сведения о
вакцинации** _____

Перечень заболеваний для исследования

Проб(ы)
направляет _____

(должность, Ф.И.О.) (подпись)

контактный телефон _____ М.п.

Пробы
доставил _____

(должность, Ф.И.О.) (подпись)

(полномочия подтверждены
доверенностью № _____, от «__» _____ 20__ года)

Пробы _____ принял _____ ветеринарный

врач _____
(Ф.И.О.) (подпись)

3 Контроль знаний

1 Дать характеристику экспертам

2 Дать характеристику экспертным комиссиям

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие №26 Документальное сопровождение экспертизы качества непродовольственных товаров

Цели урока:

Обучающая – закрепление знаний и умений по оформлению документов

Воспитывающая – воспитание у студентов потребности в применении оформление документов по экспертизе товара в профессиональной деятельности.

Развивающая – развивать профессиональные компетенции в организации профессиональной деятельности

В результате освоения урока обучающийся должен:

знать:

- правила проведение экспертизы
- разделы по заполнению документа
- правила заполнении заключения

уметь:

- работать с нормативной документацией по экспертизе товара

Междисциплинарные связи: Технология продовольственных и непродовольственных товаров, «Документационное обеспечение управления». «Метрология, стандартизация»

Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Производственное обучение», МДК 03.01 Организация работ в подразделении организации, «Бухгалтерский учет»

Метод обучения: практическая работа

Средства обучения урока: учебник, ЦОР, алгоритм выполнения задания

Этап урока	Цель этапа урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Результат
2. Вводно-организационный	Формирование положительной мотивации для восприятия информации	Отмечает явку, проверяет готовность к уроку, сообщает тему	Записывают тему, формулируют самостоятельно цель урока	Сформулированная цель урока, готовность студентов к выполнению задания по алгоритму

3. Выполнение практического задания	Закрепление пройденного материала	Выдает алгоритм выполнения задания	Выполняют задания по алгоритму	Выполненные задания, закреплены умения по теме урока
4. Подведение итогов урока	Оценка деятельности, выявление ошибок	Выставляет оценки каждому студенту	Самостоятельно оценивают свою работу по выданным критериям	Выведена интегрированная оценка за урок
5. Рефлексия	Подведение итогов урока	Оценка активности каждого студента, обсуждение того, что узнали, и того, как работали	Осознают способы и приемы работы с материалом	Объективная оценка активности и качества работы
6. Домашнее задание	Выдача и объяснение домашнего задания	Сообщает домашнее задание, Привести пример, применение физических величин в пищевой промышленности	Записывают домашнее задание	

Инструкционная карта к практической работе

**Тема урока »Оформление документов по экспертизе
непродовольственных товаров (по заданию преподавателя)»**

Цели урока:

Обучающая – закрепление знаний и умений по оформлению документов

Воспитывающая – воспитание у студентов потребности в применении оформления документов по экспертизе товара в профессиональной деятельности.

Развивающая – развивать профессиональные компетенции в организации профессиональной деятельности

В результате освоения урока обучающийся должен:

знать:

- правила проведения экспертизы
- разделы по заполнению документа

-правила заполнения заключения

уметь:

- работать с нормативной документацией по экспертизе товара

Междисциплинарные связи: Технология непродовольственных товаров», «Документационное обеспечение управления». «Метрология , стандартизация»,»Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Производственное обучение», МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров. МДК 03.01 Организация работ в подразделении организации, «Бухгалтерский учет»

Метод обучения: практическая работа

Средства обучения урока: учебник , ЦОР, алгоритм выполнения задания

Алгоритм работы

1 Изучить документы по экспертизе товаров

2 Оформить документы по экспертизе товаров

-приказ на проведение экспертизы Приложение 1

-оформление акта по экспертизе товаров Приложение 2

3. контроль знаний

Приложение 1

Наименование организации-----

ПРИКАЗ

-----2013 № ----

город.

О создании экспертной комиссии

В целях обеспечения качественного отбора продукции для экспертизы товаров в организации-----

ПРИКАЗЫВАЮ:

I. Создать экспертную комиссию в составе:

Председатель - зам. директора-----.

. Члены комиссии: товаровед -----

Зав. секции-----

Главный бухгалтер -----.

2 Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора-----.

Директор предприятия-----

Разослать в дело

С приказом ознакомлены

. Члены комиссии: товаровед -----

Зав. секции-----

Главный бухгалтер-----

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие 27. Экспертиза качества продовольственного товара

Цель работы:	формирование умений и навыков по оценке качества свежих плодов и овощей, определению градаций качества, работе с нормативными документами
Учебно-методическое обеспечение:	натуральные образцы яблок, картофеля; линейки, ножи, тарелки; технические весы, ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия; ГОСТ Р 51808 – 2001 Картофель свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

Задание 1

Отбор проб от партии яблок

Определите массу объединенной пробы для контроля качества плодов, правильность упаковки, маркировки на соответствие требованиям, от поступившей партии яблок помологического сорта

«Angold» в количестве 130 ящиков массой 25 кг каждый.

Порядок выполнения задания:

1.1 Ознакомьтесь с правилами приемки по ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие реализуемые, в розничной торговой сети. Технические условия (раздел 7 п.7.1-7.6), определите объем выборки, размер точечной пробы от ящика, массу объединенной пробы

1.2 Результаты оформите таблицей 1.

Таблица 1. Отбор проб от партии яблок

Размер поступившей партии	Размер выборки (ящиков)	Размер точечной пробы от ящика	Размер объединенной пробы

Задание 2

Изучение строения, оценка качества яблок по органолептическим показателям и диаметру

2.1. Изучите строение яблока на рисунке 1 и зарисуйте в тетрадь

Мякоть яблок состоит из больших паренхимных клеток с межклеточными пространствами, наполненными воздухом. Такое строение мякоти является одной из причин, ухудшающих сохраняемость плодов, так как обилие воздуха ускоряет окислительные процессы. Различают мякоть яблок мягкую и твердую, рыхлую и хрупкую, сочную и сухую. Внутри плода находится сердечко, вмещающее обычно пять семенных камер с семенами.

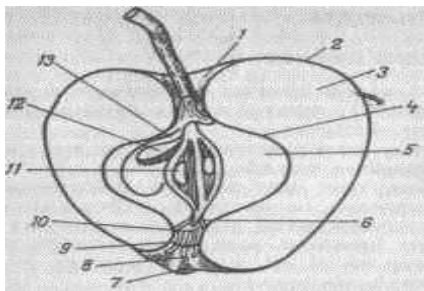


Рис. 1. Строение яблока

1 - воронка; 2 - кожица; 3 - мякоть внешняя; 4 - сосудистые пучки; 5 - мякоть внутренняя; 6 - подчашечная трубка; 7 - верхняя ямка; 8 - чашелистики; 9 - остатки тычинок; 10 - остатки пестика; 11 - осевая полость; 12 - семена; 13 - семенные камеры

2.2 Изучите технические требования к качеству яблок по ГОСТ Р 54697-2011 Яблоки свежие, в розничной торговой сети. Технические условия (п.4.1-4.3.5).

2.3 Определите размер плодов по наибольшему поперечному диаметру и массу п. 8.3.5 ГОСТ Р 54697-2011, сравните с требованиями п. 4.3.2-4.3.4.

2.4 Проведите оценку качества натурального образца яблок по органолептическим показателям, определите товарный сорт. Результаты оформите в таблицу 2.

Таблица 2. Оценка качества образца яблок по органолептическим показателям

Наименование показателей качества	Данные анализа	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54697-2011

Сделайте заключение по результатам оценки качества образца свежих яблок по органолептическим показателям.

Задание 3

Отбор проб от партии картофеля

Определите массу объединенной пробы для контроля качества поступившей партии картофеля в тканевых мешках массой 5 кг в количестве 1 тонны.

Порядок выполнения задания:

3.1 Ознакомьтесь с правилами приемки по ГОСТ Р 51808 – 2001 Картофель свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия (разделы 6-7), определите объем выборки, массу объединенной пробы

3.2 Результаты оформите таблицей 3.

Таблица 3. Отбор проб от партии картофеля

Размер поступившей партии	Размер выборки	Размер объединенной пробы

Задание 4

Изучение строения, оценка качества картофеля по органолептическим показателям и диаметру

4.1. Изучите строение картофеля на рисунке 2 и зарисуйте в тетрадь

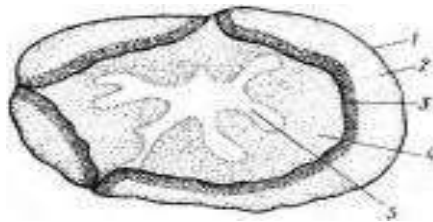


Рис.2 Строение клубня картофеля

1- кожица; 2- слой опробковевших клеток; 3 – камбиальное кольцо; 4- внешняя сердцевина; 5 – внутренняя сердцевина.

4.2 Изучите технические требования к качеству картофеля по ГОСТ Р 51808 – 2001 Картофель свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия (п.5.1-5.3).

4.3 Определите размер клубней по наибольшему поперечному диаметру п. 7.2.
ГОСТ Р 51808 – 2001 сравните с требованиями т.1 п.5.2.

4.4 Проведите оценку качества натурального образца картофеля по органолептическим показателям, определите класс. Результаты оформите в таблицу 4.

Таблица 4. Оценка качества образца картофеля по органолептическим показателям

Наименование показателей качества	Данные анализа	Соответствие требованиям ГОСТР 51808 – 2011

Сделайте заключение по результатам оценки качества образца картофеля по органолептическим показателям.

Ответьте на вопросы

1. С какими дефектами яблоки не допускаются для реализации в розничной торговой сети?
2. Как определяют размер яблок по наибольшему поперечному диаметру?
3. Перечислите недопустимые дефекты картофеля.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

Тема 3.4. Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие №28

Экспертиза качества бытовых электротехнических товаров

Комплексный показатель характеризует совокупность взаимосвязанных свойств (сложное свойство) из всего множества свойств, образующих качество продукции и выражается одним числом, что позволяет на практике сравнивать большое число показателей качества продукции с таким же количеством базовых показателей. Он отражает такую совокупность свойств продукции, по которой принято решение оценивать качество продукции. Комплексный показатель качества применяется для характеристики качества товара или группы свойств товара.

Существует несколько комплексных показателей качества:

- средний взвешенный арифметический;
- средний взвешенный геометрический;
- интегральный.

Средние взвешенные показатели при комплексном методе оценки уровня качества товара применяются в тех случаях, когда определить главный показатель и установить его функциональную зависимость от исходных показателей качества товара затруднительно.

Средний взвешенный арифметический показатель качества товара вычисляется по формулам

$$U = \sum_{i=1}^n m_{iU} \cdot P_i, \quad U^{(1)} = \sum_{i=1}^n m_{iU} \cdot q_i.$$

Комплексный средневзвешенный арифметический показатель качества товара используется, если для всех относительных показателей справедливо $q_i > 0,5$.

Средний взвешенный геометрический показатель вычисляется по формулам

$$V = \prod_{i=1}^n (P_i)^{m_{iV}}, \quad V = \prod_{i=1}^n (q_i)^{m_{iV}},$$

где P_i - значение i -го показателя качества товара; q_i - относительный i -й показатель качества товара; U - параметр весомости i -го показателя.

Комплексный средневзвешенный геометрический показатель используется в случае, если хотя бы один $q_i \geq 0,5$.

Задание 1. Проведите комплексную оценку качества бытовых электрических холодильников А и Б, на основе данных табл. 1.

Таблица 1. Эксплуатационные показатели бытовых электрических холодильников

Определим относительные единичные показатели качества бытовых электрических холодильников.

Поскольку все $q_i > 0,5$, используем формулу.

$$U(t) = 0,925 \cdot 0,35 + 0,958 \cdot 0,15 + 1,15 \cdot 0,10 + 0,958 \cdot 0,30 = 0,32375 + 0,1437 + 0,115 + 0,2874 = 0,86985.$$

Вывод: значение комплексного среднего взвешенного арифметического показателя качества меньше 1, следовательно, уровень качества оцениваемого образца ниже базового.

Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских

Тема 3.4.

Основы экспертизы потребительских товаров

Практическое занятие №29. Экспертиза качества резиновой обуви

Цели занятия (для студентов):

Дидактическая:

-систематизация и обобщение новых знаний

-применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний

Воспитательная

- профессиональная направленность;

-воспитание ответственности при выполнении профессиональных задач.

Развивающая:

-развитие познавательной активности;

Методы занятия: практические (упражнения воспроизводящие), решение проблемных ситуаций.

Форма организации деятельности: фронтальная, индивидуальная.

Формируемые компетенции:

Время работы: 2 ч.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Форма взаимодействия	Уровень усвоения	время
Организационная часть	Приветствует студентов проверяет готовность к занятию, проверяет посещаемость	Приветствуют преподавателя готовят письменные принадлежности	Вербальное визуальное	По правилам	5
Обобщение и систематизация знаний	Задаёт вопросы корректирует ответы	Отвечают, слушают, дополняют.	Беседа фронтальный опрос	2	10
Сообщение темы, цели занятия	Объявляет тему занятия, цель, использует доску. Обозначает проблему	Знакомятся с целью занятия	Мыслительная, письменная фиксация	2	5
Объяснение нового материала	Излагает материал, объясняет порядок выполнения задания Направляет на решение поставленной проблемы	Запоминает основные моменты записывают	Мыслительная письменная фиксация	2	15
Закрепление Выполнение практических заданий	Корректировка полученных результатов,	Решение практических заданий	письменная	3	20
Подведение итогов	Оценивает уровень подготовки, работу на занятии	слушают	Вербальное визуальное	2	10
Задание на дом	Задаёт задание на дом	Слушают записывают	Письменная Вербальное визуальное	1	5

Теоретическая справка

Мотивация покупок обуви может быть различной: желание иметь престижный товар, соответствовать моде и своему имиджу, сменить и разнообразить гардероб, настоятельная необходимость в пополнении гардероба из-за отсутствия нужной обуви. Обувь относится к товару, который не покупают спонтанно, не обдумав особенностей предстоящей покупки. Для нее почти исключен такой вид спроса, как импульсивный. Рынок предлагаемой обуви всегда отражает широкий диапазон требований, обеспечивающих многообразие вариантов

выбора. При оптимальной структуре ассортимента они наилучшим образом отвечают разнообразию условий эксплуатации обуви. Установлено, что свойства обуви образуются комплексом ассортиментных признаков, в различных сочетаниях, формирующих торговый ассортимент. Ассортимент обуви имеет множество классификационных признаков, которые учитываются производителями и покупателями.

Приемка обуви и хранение

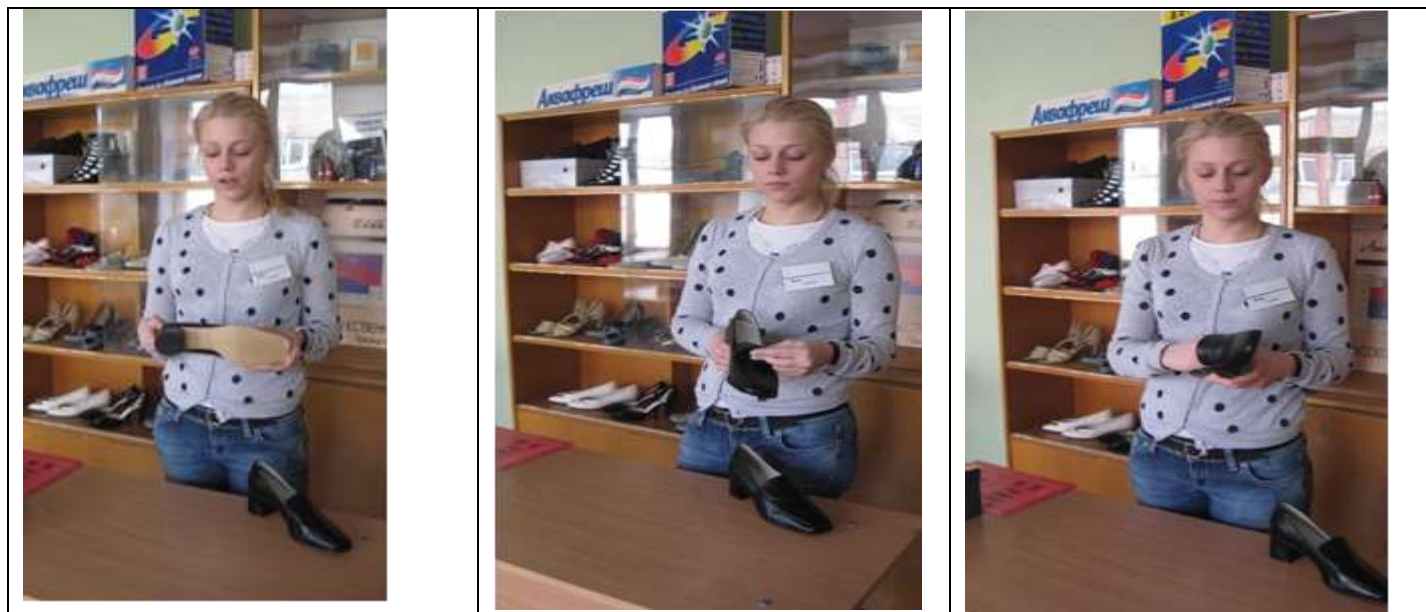
1. При поступлении обуви в магазин материально ответственные лица обязаны проверить состояние тары и упаковки и провести количественную и качественную приемку товара.
2. Приемка обуви по количеству и качеству, проверка правильности и обоснования цен, активирование недостатков, брака и порчи, а также составление и предъявление претензий к поставщикам производится в порядке и сроки, предусмотренные Положением о поставках товаров народного потребления, Особыми условиями поставки обувных и шорных товаров, Инструкциями о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству, утвержденными Госарбитражем при Совете Министров СССР, стандартами, техническими условиями, прейскурантами и другими обязательными правилами и договорами.
3. Лица, принимающие обувь, обязаны знать действующие стандарты, технические условия и другую нормативно-техническую документацию.
4. Имеющиеся в магазине запасы обуви хранят в хорошо проветриваемых помещениях при температуре 15...20 °С и относительной влажности воздуха 50-70% на стеллажах или в ящиках на подтоварниках на расстоянии не менее 0,2 м от стен и пола, 0,5 м - от электроламп и 1 м - от приборов отопления. Обувь, хранящуюся в распакованном виде, предохраняют также от действия прямых солнечных лучей.
5. Обувь в коробках укладывают на стеллажи высотой не более восьми рядов, а допускаемую к продаже в другой первичной упаковке или без нее - не более пяти рядов с прокладкой из картона между рядами. Обувь без коробок укладывают в таком порядке, чтобы каблучная часть одной полупары приходилась в берцовую часть другой.
6. Сапоги хранят на брусчатых козлах (вешалах) внавеску или на стеллажах рядами с соблюдением требований п. 11 настоящих Правил. Резиновую обувь хранят в заводской упаковке (в ящиках) в полутемном помещении.
7. Валяную и утепленную обувь хранят в сухом, проветриваемом помещении, пересыпав нафталином или другими средствами борьбы с молью.
8. Хранить обувь всех видов навалом запрещается.

Подготовка обуви к продаже

1. Перед подачей обуви в торговый зал проверяют ее качество и маркировку. Розничные цены на импортную обувь обозначаются на коробках или другой индивидуальной упаковке, в которой товар продается населению, при этом цена заверяется подписью материально ответственного лица.
2. Торговый зал магазина до его открытия обеспечивается всем имеющимся в подсобных помещениях ассортиментом обуви в количестве, необходимом для бесперебойной торговли. Обувь выкладывают на торговом оборудовании по группам, видам, размерам и моделям с учетом сезонности.
3. Независимо от специализации магазина (отдела, секции) мужская, женская и детская обувь должна быть размещена в торговом зале отдельно. Выкладка и продажа недоброкачественной и потерявшей товарный вид обуви запрещаются.
4. Размещенная на торговом оборудовании обувь обеспечивается единообразными указателями размеров. При продаже методом самообслуживания отечественной обуви, имеющей обозначение цен на товаре, ценники не применяются. Образцы импортной обуви обеспечиваются четко оформленными ценниками.
5. Образцы основного ассортимента имеющейся в продаже обуви выставляют в оконных витринах с учетом сезона и снабжают единообразными, четко и красиво оформленными указателями цен.

Последовательность приёмов осмотра качества и определения дефектов обуви.





Приемы осмотра обуви:

1 — первый прием; 2 — второй прием; 3 — третий прием:

а — проверка парности обуви по высоте низких каблуков;

б — проверка парности обуви по высоте задников и берцов;

в — проверка парности обуви по высоте средних, высоких и особо высоких каблуков;

4 — четвертый прием; 5 — пятый прием; 6 — шестой прием:

а — проверка гибкости низа обуви;

б — проверка упругости геленка;

7 — седьмой прием; 8 — восьмой прием:

а — проверка каждой полупары внутри обуви осмотром;

б — проверка каждой полупары внутри обуви ощупыванием;

9 — девятый прием:

а — проверка правильности маркировки, крепления блочек и подблочников, строчек в деталях подкладки;

б — проверка подкладки под берцами и в пяточной части

Прием 1. Правую полупару берут в правую руку, левую — в левую руку и соединяют их внутренними сторонами. Носки обеих полупар направлены вперед от себя, а верх обуви оказывается перед собой (рис. 6.23, 1). Форм устойчивость жестких подносок проверяют путем нажатия большими пальцами на носки. Носки от нажима не должны деформироваться (за исключением 1/3 длины носка, прилегающей к союзке), твердая часть носка должна переходить в мягкую постепенно, без резких провалов. Если в обуви использованы эластичные подноски, то носки от нажима деформируются, но после снятия давления на носочную часть должны сразу восстанавливать первоначальную форму. Держа обувь перед собой, проверяют наличие дефектов на видимых без поворота обуви деталях верха, правильность расположения, частоту стежков и утянутость строчки, парность носков и союзок по размерам, материалу, цвету, наличие перекосов деталей, ширину ранта и ее равномерность и др.

Прием 2. Обе полупары поворачивают пяточной частью к себе (рис. 6.23, 2). Прощупыванием проверяют жесткость, упругость, высоту задников. Определяют правильность положения заднего шва или заднего наружного ремня, околотку пяточной части, установку и отделку каблуков. В пяточной части не должно быть морщин и складок, нависания задника над каблуком, расщелин между каблуком и подошвой, а стелечная грань должна быть четко выраженной.

Прием 3. Полупары обуви берут за каблуки и задники внешними (полевыми) сторонами к себе и соединяют по линии заднего шва; носки развернуты в разные стороны (рис. 6.23, 3а). Проверяют парность обуви по высоте берцов, задников и каблуков. Парность задников и берцов по высоте проверяют, приподнимая носки обеих полупар (рис. 6.23, 3б). Одновременно определяют наличие дефектов на деталях, правильность строчек верха, состояние боковой поверхности каблуков и уреза подошв с внешней стороны обуви. В обуви на среднем, высоком и особо высоком каблуках для проверки парности по высоте каблука правую полупару переворачивают подошвой вверх (рис. 6.23, 3в).

Прием 4. Поворачивают полупары обуви подошвами кверху, носками от себя, внешними сторонами друг к другу (рис. 6.23, 4). Проверяют ходовую поверхность подошвы и каблука: отделку, наличие дефектов, правильность расположения подошвенных крепителей, расстояние крепителей от края подошвы, парность обуви по размерам подошв, каблуков и форме уреза, правильность простилания следа, правильность маркировки на подошве. Осматривают фронт каблука, проверяют правильность установки и состояние его отделки, а также состояние подошвы у фронта каблука, плотность прилегания деталей низа.

Прием 5. Полупары обуви складывают подошвами друг к другу, носками от себя, внутренними сторонами перед собой (рис. 6.23, 5). Проверяют парность подошв, каблуков, набоек по длине и толщине, наличие зазора между деталями низа, подошвой и верхом, однородность материалов верха, качество строчек, наличие дефектов с внутренней стороны обуви.

Прием 6. Каждую полупару берут поочередно правой рукой за задник и каблук, а левой — за носочную часть. Проверяют гибкость и упругость низа обуви (рис. 6.23, 6а) и упругость теленка (рис. 6.23, 6б). Упругость теленка проверяют, нажав большим пальцем на геленочную часть стельки внутри обуви.

Прием 7. Каждую полупару поворачивают подошвой вниз, заготовкой — вверх (рис. 6.23, 7).левой рукой прощупывают материал верха и проверяют его качество. Устанавливают частоту стежков, правильность расположения и утянутость строчек, соединяющих берцы с союзками и задниками, а также строчек канта, количество и расположение блочек и крючков, наличие дефектов.

Прием 8. Проверяют каждую полупару внутри. Осмотром (рис. 6.23, 8а) и ощупыванием (рис. 6.23, 8б) определяют наличие складок, разрывов, бугров, пятен, загрязнений внутри обуви, острых окончаний гвоздей и неровностей на поверхности стельки.

Прием 9. Полупару держат в левой руке. Отгибают берцы для дальнейшего внутреннего осмотра (рис. 6.23, 9а). Проверяют правильность маркировки, вшивания молнии, крепления блочек и подблочников, частоту стежков, расположение и утяжку строчек в деталях подкладки. Осматривают задний внутренний ремень, определяют качество приклейки подкладки к заднику; проверяют отсутствие перекосов, складок, разрывов, бугров и загрязнений на подкладке под берцами и в пяточной части обуви (рис. 6.23, 9б).

С помощью приемов 6...9 поочередно осматривают обе полупары. Затем проверяют идентичность маркировки левой и правой полупар, степень приподнятости носков и отклонение ходовой поверхности каблуков от горизонтальной поверхности опоры, а также устойчивость обуви. Для этого ставят пару обуви на стол и внимательно осматривают обе полупары.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.1 Основные понятия в области управления ассортиментом товаров

Практическое занятие 1 Расчет показателей ассортимента

Цель работы: закрепление теоретических знаний в области ассортимента, приобретение умений расчета ассортиментных показателей, их сравнительного анализа, проведение анализа и оценки ассортиментной политики конкретных торговых организаций.

Теоретический материал

Ассортимент товаров — набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков (ГОСТ Р 51303-99).

Ассортимент потребительских товаров подразделяется:

на группы — по местонахождению (промышленный и торговый),

на подгруппы — по широте и глубине охвата товаров (простой, сложный, развернутый, укрупненный/видовой-марочный, сопутствующий, смешанный),

на виды — по степени удовлетворения потребностей (рациональный, оптимальный),

на разновидности — по характеру потребностей (реальный, прогнозируемый).

Управление ассортиментом — деятельность, направленная на достижение требований рациональности ассортимента.

Основными этапами управления являются:

1. установление требований к рациональности ассортимента
2. определение ассортиментной политики организации;
3. формирование ассортимента.

Установление требований к рациональности ассортимента начинается с выявления запросов потребителей к товарам определенной ассортиментной принадлежности.

Уровень требований к рациональности ассортимента индивидуален для каждой организации и определяется ее ассортиментной политикой.

Ассортиментная политика — общие намерения, возможности и основные направления, сформулированные высшим руководством организации в области ассортимента.

Цель организации в области ассортимента — формирование реального и/или прогнозируемого ассортимента, максимально приближающегося к рациональному, для удовлетворения разнообразных потребностей и получения запланированной прибыли.

Основные направления формирования ассортимента - сокращение, расширение, углубление, стабилизация, обновление, совершенствование, гармонизация ассортимента.

Выбор того или иного направления требует знания факторов, влияющих на формирование ассортимента.

Формирование ассортимента — деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворить реальные или прогнозируемые потребности, а также достичь целей, определенных руководством организации.

Свойство ассортимента - специфическая особенность ассортимента, проявляющаяся при его формировании.

Показатель ассортимента - количественное выражение свойств ассортимента, при этом измерению подлежит количество видов и наименований товаров.

1. **Широта ассортимента (Ш)** - количество видов, разновидностей и наименований товаров *однородных и разнородных групп*.

В качестве базовой широты может быть принято количество видов, разновидностей и наименований товаров, регламентированное нормативными или техническими документами (стандартами, прейскурантами каталогами и т.п.), или максимально возможное.

Коэффициент широты ($K_{ш}$) выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому.

$$K_{ш} = \frac{Ш_{д}}{Ш_{б}} \cdot 100, \%$$

1. **Полнота ассортимента (П)** - способность набора товаров *однородной группы* удовлетворять одинаковые потребности. Полнота характеризуется количеством видов, разновидностей и наименований товаров однородной группы.

Коэффициент полноты ($K_{п}$) - отношение действительного показателя полноты к базовому.

$$K_{п} = \frac{П_{д}}{П_{б}} \cdot 100, \%$$

1. **Устойчивость ассортимента (У)** - способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары. Особенностью таких товаров является наличие устойчивого спроса на них.

$$K_{у} = \frac{У}{Ш_{г}} \cdot 100, \%$$

Коэффициент устойчивости ($K_{у}$) - отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом у потребителей (У), к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп.

1. **Новизна (обновление) ассортимента (Н)** - способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров.

$$K_{н} = \frac{Н}{Ш_{г}} \cdot 100, \%$$

Новизна характеризуется действительным обновлением - количеством новых товаров в общем перечне (Н) и степенью (**коэффициентом**) обновления (**$K_{н}$**), которая выражается через отношение количества новых товаров к общему количеству наименований товаров (или действительной широте).

1. **Структура ассортимента (С)** характеризуется удельной долей каждого вида и/или наименования товара в общем наборе.

Показатели структуры ассортимента рассчитываются как отношение количества отдельных товаров к суммарному количеству всех товаров (S_i), входящих в ассортимент.

$$C_i = \frac{A_i}{S_i}$$

C_i - относительный показатель структуры отдельных товаров (i);

A_i - количество отдельного (i -го) товара в натуральном или денежном выражении;

S_i - суммарное количество всех товаров, имеющихся в наличии в натуральном или денежном выражении.

1. **Ассортиментный минимум (перечень)** - минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющих профиль розничной торговой организации.
2. **Рациональность ассортимента (Р)** - способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей.

$$K_p = \frac{v_{ш} + v_{п} + v_{у} + v_{н}}{4}$$

Коэффициент рациональности (K_p) - средневзвешенное значение показателя рациональности с учетом реальных значений широты, полноты, устойчивости и новизны, помноженные на соответствующие коэффициенты весомости.

где $v_{ш}$, $v_{п}$, $v_{у}$, $v_{н}$ - коэффициенты весомости (степень значимости) для каждого показателя, причем данные коэффициенты в сумме равны 1.

Коэффициенты весомости определяют экспертным путем, они характеризуют удельную долю показателя при формировании потребительских предпочтений, влияющих на сбыт товаров.

1. **Гармоничность ассортимента** - свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации и/или использования.

Гармоничность обеспечивает качественную характеристику ассортимента и не измеряется количественно, вследствие чего это свойство носит описательный характер.

Выполнение работы

Задание 1. На основе представленной информации об ассортименте на товары однородной группы в торговой организации, отразить структуру ассортимента по широте охвата.

№ п/ п	Наименование	Март		Апрель		Изменения	
		За месяц	Удел. вес	За месяц	Удел. вес	количества	удельного веса
1	Печенье «ЮВЕЛИРНОЕ»	3		2			
2	Печенье «ОВСЯНОЕ»	10		15			
3	Печенье «ЗЕМЛЯНИЧНОЕ»	15		10			
4	Печенье «КРЕКЕР»	5		7			
5	Печенье «ТОПЛЕННОЕ»	5		9			
6	Печенье «САХАРНОЕ»	5		3			
7	Печенье «ШОКОЛАДНОЕ»	10		13			
	ИТОГО	53		59			

Задание 2. Рассчитайте структуру ассортимента колбасных изделий в натуральном и денежном отношении

Вид колбасных изделий	Количество (кг)	Средняя цена (руб)	Сумма	Относительные показатели структуры ассортимента (%) в выражении	
				натуральном	денежном
Вареные	200	200			
Сосиски, сардельки	50	210			
Полукопченые	150	260			
Варено-копченые	100	280			
Сырокопченые	30	420			
Итого					

Задание 3. Рассчитать коэффициент широты.

Отдел торгует рыбными консервами. Всего групп консервов 3 (натуральные, закусочные, из нерыбного водного сырья). В ассортиментном перечне определено 5 разновидности натуральных, 10 разновидностей - закусочных и 3 разновидности консервов из нерыбного водного сырья. Фактически - 5 разновидностей натуральных, 8 – закусочных, 4 – из нерыбного водного сырья.

Задание 4. Рассчитать коэффициент глубины по группе «молочные товары», если в настоящее время в реализации находится молока - 5 наименований, сметаны - 3, йогуртов – 12, по ассортиментному перечню предполагается следующее количество разновидностей: молока -2, сметаны – 2, йогуртов - 5

Задание 5. Рассчитать коэффициент новизны по молочным изделиям, если в настоящее время в реализации находится молока - 6 наименований, сметаны - 4, йогуртов – 11, из них 4 наименования йогуртов появились в продаже в последнее время.

Задание 6. Решите ситуационные задачи

1. В магазине «Чибиc» общее количество наименований товаров разнородных групп составляет 3100 (в т. ч. 20 наименований хлебобулочных изделий), а в магазине «Пенсионер» - 2900 (в т. ч. 30 наименований хлебобулочных изделий). Максимально возможное количество наименований товаров составляет 4900 (в т.ч.

25 наименований хлебобулочных изделий для магазина «Чибиса», и 32 для

«Пенсионер»). По вине ОАО «КемеровоХлеб» в «Чибис» было поставлено только 50

% хлебобулочных изделий, а в «Пенсионер» - 75 % от общего количества наименований хлебобулочных изделий.

Необходимо рассчитать $K_{ш}$ и $K_{п}$; на основании полученных коэффициентов определить, какой из магазинов более конкурентоспособен, и в каком из них наиболее полно удовлетворяется спрос на хлебобулочные изделия.

1. В магазине «Евровина» в продаже насчитывается порядка 35 наименований ликероводочных изделий ($K_{п}=0,70$). Устойчивым спросом пользуются 7 наименований ликероводочных

изделий. Максимально возможное количество наименований товаров по прайс-листу составляет 525 ($K_{ш}=80\%$). Количество новых товаров за прошедший месяц составило 18.

Необходимо рассчитать K_u , K_n , K_p , при условии, что $вш=0,35$; $вп=0,20$; $ву=0,30$.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом

Практическое занятие 2. Расчет основных показателей ассортимента XYZ-анализа

Цель работы: закрепление теоретических знаний, формирование умений применения метода XYZ-анализа в конкретной ситуации.

Задание 1. Усвоение теоретических положений метода XYZ -анализа;

Задание 2. Провести XYZ – анализ по данным таблицы.

Таблица 1.1

Исходные данные для XYZ – анализа

Ассортиментная группа	Объём продаж, тыс.руб.		
	2009г.	2010г.	2011г.
Книги	274978	299153	333750
Справочники	68120	72490	82130
Словари	21862	27327	32150
Канцелярские товары	76185	72459	88668
Брошюры	26559	36561	38136
Газеты	22958	26232	31251
Журналы	8180	9760	10956
Этикеточно-упаковочная продукция	15099	7823	6121
Изопродукция	4891	5299	1378
Бланки	1164	1256	1100
Прочее	1420	1225	980

Результаты расчёта и группировка представлены в таблице 1.2

Таблица 1.2

Коэффициенты вариации по объектам анализа

Ассортиментная группа	Коэффициент вариации, %	Группа
Книги	8,0	X
Справочники	7,9	X
Словари	15,5	Y

Канцелярские товары	8,8	X
Брошюры	9,7	X
Газеты	12,7	Y
Журналы	11,8	Y
Этикеточно-упаковочная продукция	40,2	Z
Изопродукция	45,6	Z
Бланки	5,5	X
Прочее	14,9	Y

Результаты анализа свидетельствуют:

1. К группе X относятся такие ассортиментные группы, как книги, справочники, канцелярские товары, брошюры и бланки. Коэффициент вариации для этих ассортиментных групп не превышает 10%, то есть продажи стабильны. Кроме того, книги, справочники и брошюры имеют устойчивую тенденцию к увеличению объема продаж, а продажи канцелярских товаров и бланков несколько нестабильны и варьируются в зависимости от года.

2. В категорию Y попали словари, газеты, журналы и прочая продукция. Коэффициенты вариации объема продаж этих ассортиментных групп колеблются от 12 до 16%. Отклонения от среднего объема продаж не очень велики, но следует отметить, что словари, газеты и журналы имеют устойчивую тенденцию к росту объема продаж, что и отразилось на величине коэффициента вариации.

3. Группа Z – это этикетно-упаковочная продукция и изопродукция. Коэффициент вариации объема продаж этих ассортиментных групп достаточно велик, более 40%. Продажи этих товаров снижаются. Распределение ассортиментных групп по категориям представлено в таблице 1.3.

Таблица 1.3

Результаты XYZ – анализа

Группа	Ассортиментная группа	Количество ассортиментных групп, шт.	Доля ассортиментных групп, %
X	Книги	5	45
	Справочники		
	Канцелярские товары		
	Брошюры		
	Бланки		
Y	Словари	4	36
	Газеты		
	Журналы		

	Прочее		
Z	Этикеточно-упаковочная продукция	2	19
	Изопродукция		
Итого:		11	100

Доля ассортиментных групп категории X-45% - это неплохой показатель, свидетельствующий об устойчивом спросе на почти половину продукции типографии. Доля группы Y(36%) также достаточно большая, но необходимо учесть, что три ассортиментные группы из четырёх имеют устойчивый рост объёма продаж. Возможно, в будущем, эти ассортиментные группы займут устойчивое положение и перейдут в группу X. Группа Z включает всего два объекта (19%), характеризующихся нестабильными объёмами продаж, которые заметно снижаются. Можно считать, что ассортиментные группы категории Z – кандидаты на исключение из ассортимента.

XYZ – анализ позволяет сделать вывод о возможном изменении товарного ассортимента. Применение XYZ – анализа в сочетании с ABC – анализом позволит усилить или ослабить выводы каждого метода анализа.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом

Практическое занятие 3.

Оценка эффективности категорийного менеджмента с применением метода ABC-анализа

Цель работы: закрепление теоретических знаний, формирование умений применения метода ABC-анализа в конкретной ситуации.

Задание 1. Усвоение теоретических положений метода ABC-анализа;

Задание 2. Определение градаций ABC категорийных товаров одной или нескольких категорий магазина «Продукты возле дома»;

Задание 3. Оценка эффективности каждой градации.

Теоретические сведения

Суть принципа Парето состоит в том, что в процессе достижения какой-либо цели нерационально уделять объектам, образующим малую часть вклада, то же внимание, что и объектам первостепенной важности. Согласно методу Парето множество управляемых объектов делится на две неодинаковые части.

Алгоритм проведения занятий

Первый шаг: определение объекта анализа ассортимента товаров.

В качестве объекта анализа ассортимента может выступать товарная категория, группа, подгруппа, ассортиментные единицы, производитель и др.

При проведении анализа ассортимента имеет смысл выбрать в качестве объекта анализа структуры ассортимента – товарную категорию. В качестве примера приведен классификатор товаров магазина «Продукты возле дома» (табл.11.)

Таблица 1.1. – Примерный классификатор товаров для включения в категории магазина самообслуживания формата «Продукты возле дома»

Группа	Подгруппа и характер спроса на товар	Оборудование для хранения и выкладки
Вино-водочные товары	Водка, вино, коньяк (ПС) Ликер, настойки (ПС) Виски, текила, джин (ПС)	Стеллажи, дисплеи, паллеты
Безалкогольные	Соки, нектары (ПД)	Стеллажи, паллеты, холо-

напитки	Вода минеральная, газированные напитки, квас (ИС)	Холодильные шкафы
Слабоалкогольные напитки	Пиво, коктейли (ИС)	Стеллажи, паллеты, холодильные шкафы
Молочные товары, пищевые жиры, яйцо	Масло, маргарин, спреды, кулинарные жиры (ПС) Молоко, сливки, сметана, творог, яйцо (ПД) Йогурты (ИС, ПД) Кисломолочные напитки: кефир, простокваша, йогурты (ИС, ПД) Пудинги, десерты, муссы, молочный коктейль (ИС) Сырники творожные (ИС, ПД)	Холодильные прилавки-витрины, стеллажи, паллеты (для упаковок типа Tetra Pac и схожих, с длительными сроками хранения)
Сыры	Твердые, мягкие (ПС) Рассольные, плавленые (ПС)	Холодильные прилавки
Овощи-фрукты	Овощи, фрукты (ПД) Орехи, семечки (ИС)	Охлаждаемые прилавки, горки, стеллажи, корзины, стенды
Рыба	Копченая, соленая (ИС)	Холодильные прилавки
Мясопродукты охлаждаемые	Мясо, полуфабрикаты, куры, цыплята (тушки и части), мясные субпродукты, фарш (ПС)	Банеты, охлаждаемые прилавки
Замороженные товары	Рыба мороженая (ПС) Морепродукты (ИС, ПС) Рыбные и полуфабрикаты (зразы, фарш и т.п.) (ПС) Пельмени, ravioli (ПС, ПД) Мясо мороженое, фарш (ПС) Блинчики (ПС) Быстрозамороженные плоды, пицца (ИС)	Банеты, морозильные лари, холодильные камеры
Мясные гастрономические товары	Колбаса вареная (ПД) Колбаса полукопченая и сырокопченая (ИС, ПС) Колбаса варено-копченая, ветчины (ПС) Сосиски, сардельки (ПД) Копчености (ИС)	Холодильные прилавки
Салаты	Салаты весовые (ИС)	Холодильные прилавки
Кондитерские товары	Вафли, галеты (ИС, ПС) Зефир, пастила, мармелад, кексы фасованные (ИС) Карамель и конфеты (ПС) Шоколад, конфеты шоколадные фасованные, в коробках, коржи, круассаны (ИС)	Стеллажи, дисплеи

	Крекеры, печенье (ИС, ПС) Пироги, рулеты, халва, торты вафельные, пирожные фасованные, жевательная резинка (ИС)	
Торты, пирожные	Торты, пирожные (ИС)	Холодильные прилавки, шкафы
Бакалейные товары	Сахар, макаронные изделия, крупа, супы (ПС) Сухие завтраки, бульон (ИС, ПС) Каши, мука, мюсли, кисели, соль (ПС) Картофельное пюре, хлопья (ИС) Готовые блюда (ИС, ПД) Дрожжи, пищевые добавки (ИС) Уксус, сода (ПС)	Стеллажи, паллеты, корзины
Консервы	Рыбные, рыборастворительные (ПД) Овощные, фруктовые (ИС) Мясные, мясорастительные (ПС) Молочные (ИС, ПС)	Стеллажи

Соусы, специи	Соусы, горчица, хрен, специи, приправы (ИС) Кетчуп, майонез (ПС) Паста томатная (ИС, ПС)	Стеллажи, паллеты
Снеки	Чипсы, сухарики, соленые орешки, сушеные морепродукты фасованные (ИС)	Стеллажи, дисплеи
Чай, кофе	Чай листовой, фито-чай, гранулированные (ПС) Чай пакетированный (ИС) Кофе, какао (ИС, ПС) Заменители кофе Горячие напитки (ИС)	Стеллажи, дисплеи
Растительные масла	Подсолнечное, кукурузное, прочее (ПС) Оливковое, льняное (ИС)	Стеллажи, паллеты
Хлебобулочные товары	Хлеб (ПС) Хлеб с добавками, хлебцы (ИС) Сухарные, бараночные, булочные изделия (ИС, ПД)	Стеллажи
Детское питание	Заменители женского молока, сухие смеси, каши, консервы (ПС) Детские соки (ПД, ИС) Кисломолочные смеси (ПД)	Стеллажи, неохлаждаемые витрины, холодильные прилавки

	Молоко, стерилизованные кисломолочные напитки (ПД)	
Табак	Сигареты, папиросы (ПД) Табак, сигареты, сигариллы (ИС)	Дисплеи
Сопутствующие товары	Бытовая химия, средства гигиены, подгузники, туалетная бумага (ПС) Салфетки (ПД) Товары по уходу за телом, косметика, парфюмерия (ИС) Детская косметика (ПС) Упаковочные материалы (фольга, пленка), мелкая кухонная и домашняя утварь, одноразовая посуда (ИС) Колготки, носки (ИС) Газеты, журналы, открытки (ПД) Мягкие игрушки (ИС) Товары по уходу за домашними растениями (ИС)	Стеллажи, паллеты, дисплеи, стойки

Товары для животных	Корм сухой для собак и кошек, мелких домашних животных и птиц, гигиенические наполнители (ПС) Консервы для животных (ИС, ПС)	Стеллажи, дисплеи
---------------------	---	-------------------

Примечание: ПД – повседневный спрос, ПС - периодический спрос, ИС – импульсивный спрос.

Второй шаг: Установление показателей, по которым будет проводиться анализ ассортимента.

В практике предприятий розничной торговли используются следующие показатели:

- товарооборот в денежном и натуральном исчислении;
- сумма реализованной торговой надбавки;
- коэффициент оборачиваемости товаров;
- условия торгового обслуживания покупателей;
- рентабельность продаж товарных артикулов, марок, видов, классов и т.п.
- показатель выполнения плана реализации определенных товаров или их групп;
- показатель оценки деятельности поставщиков товаров в предприятие розничной торговли;
- размер товарных запасов в стоимостном, нормативном или натуральном выражении;
- количественная оценка (абсолютная или относительная) рекламаций от покупателей;
- показатель качества, скорости или культуры торгового обслуживания покупателей или их групп (категорий) и др.

При проведении анализа ассортимента чаще всего выбирают два показателя: товарооборот и сумма реализованной торговой надбавки. При этом анализ проводят внутри категории для каждой товарной позиции (ТП). При проведении анализа товарооборот необходимо учитывать в стоимостном выражении. Не имеет смысла сравнивать бутылки с килограммами, а штуки – с литрами.

При выборе нескольких показателей (двух и более) анализ проводят отдельно по каждому показателю, а затем совмещают результаты. Например, при анализе ассортимента вначале определяют градации (АВС) по товарообороту, а затем – по реализованной торговой надбавке, после чего проводят совмещение. Расчеты целесообразно проводить с помощью электронных таблиц Excel.

Третий шаг: Ранжирование результатов в порядке убывания отдельно по функции величины товарооборота и отдельно по функции суммы реализованной торговой надбавки.

Четвертый шаг: Определение удельного веса каждого из элементов анализа в общей сумме анализируемого показателя. Рассчитывается удельный вес товарооборота (или реализованной торговой надбавки), приходящегося на каждую товарную позицию в общей сумме анализируемого показателя.

Этот этап позволяет представить гипотетическую структуру ассортимента товаров через их удельную долю. Размер удельной доли целесообразно определять как для каждого из элементов индивидуально, так и для каждого логично сформированных их градаций (субкатегорий). Немаловажное значение играет при выборе варианта также и фактическая численность множества элементов. Чем выше численность, тем целесообразнее предварительная группировка. Нетрудно заметить, что каждый из элементов анализа будет вносить равно пропорциональное увеличение в накопление итога. Например, при численности множества элементов анализа равном 100 единиц, каждый из этих элементов будет отличаться от предыдущего и последующего на 1%, при численности 1000 единиц - на 0,1%, а при численности 10000 единиц – на 0,01%. Последний из списка элементов должен иметь сумму удельной численности элементов нарастающим итогом равную 100%.

Пятый шаг: Расчет долей с накоплением итога.

При анализе ассортимента для этой первой позиции присваивается значение доли, определенное на четвертом шаге, второй позиции присваивается сумма доли этой позиции, определенной на четвертом шаге и накопленный результат предыдущей позиции, третьей позиции присваивается сумма доли этой позиции, определенной на четвертом шаге и накопленный результат второй позиции и т.д. То есть в общем случае накопленный результат равен сумме доли позиции и накопленного результата предыдущей позиции.

Для первой порядковой позиции ранжированного перечня товарных единиц отсутствует предшествующая, поэтому-то ее накопленная доля и равна самой доле. Для последней позиции накопленная доля должна быть равна 100%, поскольку в результате мы сложили все доли, если нет, то расчеты проведены некорректно.

Шестой шаг: Группировка товарных позиций в градации А, В, С. Элементы анализа группируются по одному из вышеперечисленных принципов. Считается целесообразным группировку осуществлять по принципу распределения кумулятивной ценности ресурса на 80:95:100 %, что соответствует нижним границам секторов категорий А, В, С. Данный шаг является самым сложным алгоритмизированным, но при этом одним из самых важных. От того, в какую группу мы отнесем ту или иную товарную позицию будет зависеть, во-первых, его дальнейшая судьба (будет ли оставлен в ассортиментном перечне товаров или будет исключен), а во-вторых, способ управления его запасами.

Седьмой шаг: Определение долей каждого из элементов анализа в общей численности всего множества элементов.

Для этого порядковый номер каждого из элементов анализа в общем списке элементов (выстроенных в порядке убывания) соотносят с номером последнего элемента данного списка.

Соотнесение показателей доли каждой категории элементов по показателю кумулятивного (суммирующего) значения ценности (дефицита) ресурса с

кумулятивным значением доли элементов, включенных в анализируемую категорию, в общей численности элементов анализа. Задачей, решаемой на этом этапе анализа, считается сопоставление структуры численности элементов анализа, включенных в определенную категорию со структурой кумулятивно-го товарооборота и реализованной торговой надбавки (все величины выражены в процентах). В результате появляется таблица категорий А-В-С – секторов с соответствующими значениями доли в кумулятивных значениях товарооборота (реализованная торговая надбавка) и численности элементов анализа. Ценность этой таблицы очевидна - она предоставляет сведения о численности и ценности каждой из категорий для ритейлеров, что позволит им на последующих стадиях анализа выработать адаптивные логики управления ассортиментом товаров в соответствии с их значимостью для достижения целей относительно анализируемого показателя.

В качестве примера, рассмотрим аналитическую таблицу ассортиментного перечня супермаркета «Гуливер» в г. Ульяновска (таблица 1.2 и 1.3).

Таблица 1.2. – Обобщенные результаты АВС – анализа категорий по функции «Товарооборот»

Товарная группа	Группа	Число товарных артикулов	Доля накопительным итогом, %	
			в численности товарных артикулов	в товарообороте
Бакалея	A	501	36,44	79,99
	B	397	65,31	95,00
	C	477	100,00	100,00
Водка	A	284	31,56	79,96
	B	246	58,89	94,98
	C	370	100,00	100,00
Вино	A	200	19,90	80,00
	B	398	59,50	95,00
	C	407	100,00	100,00
Пиво	A	141	35,46	80,00
	B	121	66,84	94,99
	C	130	100,00	100,00
Слабо-алкогольные напитки	A	29	46,03	80,11
	B	19	76,19	95,16
	C	15	100,00	100,00

Безалкогольные напитки	A	357	37,19	79,97
	B	276	65,94	94,99
	C	327	100,00	100,00
Кондитерские товары (мучные)	A	386	28,98	80,01
	B	370	56,76	95,00
	C	576	100,00	100,00
Кондитерские товары (шоколад, конфеты)	A	515	25,31	80,00
	B	561	52,87	95,00
	C	959	100,00	100,00
Консервы	A	851	38,13	80,01
	B	666	67,97	94,99
	C	715	100,00	100,00
Кофе и чай	A	417	41,41	79,95
	B	270	68,22	94,97
	C	320	100,00	100,00
Мясные гастрономические товары	A	166	23,15	79,90
	B	203	52,46	94,96
	C	348	100,00	100,00
Овощи	A	30	24,59	80,22
	B	34	42,77	95,08
	C	58	100,00	100,00
Фрукты	A	36	20,81	79,91
	B	38	42,77	94,97
	C	99	100,00	100,00
П/Ф высокой степени готовности	A	38	23,90	79,88
	B	42	50,31	94,98
	C	79	100,00	100,00
Птица и яйца	A	29	22,48	79,65
	B	36	50,39	95,07

	C	64	100,00	100,00
Сыры	A	196	28,20	80,08
	B	198	56,69	95,00
	C	301	100,00	100,00
Соусы и масло	A	273	34,64	79,96
	B	235	64,47	94,98
	C	280	100,00	100,00
Хлеб и хлебобулочные товары	A	46	22,33	79,77
	B	42	42,72	94,87
	C	18	100,00	100,00
Средства для ухода за волосами	A	293	50,00	80,00
	B	149	75,43	94,99
	C	144	100,00	100,00
Все для кухни	A	298	28,52	79,94
	B	206	48,23	94,96
	C	541	100,00	100,00

Таблица 1.3. – Обобщенные результаты ABC – анализа категорий по функции «Сумма реализованной торговой надбавки»

Товарная группа	Группа	Число товарных артикулов	Доля накопительным итогом, %	
			в численности товарных артикулов	в товарообороте
Бакалея	A	443	32,22	80,01
	B	341	57,02	95,00
	C	591	100,00	100,00
Безалкогольные напитки	A	316	32,85	80,03
	B	282	62,16	95,01
	C	364	100,00	100,00
Вино	A	258	25,67	79,95
	B	325	58,01	94,99
	C	422	100,00	100,00
Водка	A	278	30,89	79,98
	B	113	43,44	90,01
	C	509	100,00	100,00
Мясные гастрономические товары	A	191	26,64	80,03
	B	197	54,11	95,02
	C	329	100,00	100,00
Овощи	A	37	30,33	83,66
	B	34	58,20	95,87
	C	51	100,00	100,00
Пиво	A	139	35,46	79,90
	B	122	66,58	94,97
	C	131	100,00	100,00
П/Ф высокой степени готовности	A	36	22,64	79,62
	B	39	47,17	94,80
	C	84	100,00	100,00
Птица и яйца	A	38	29,46	82,54
	B	31	53,49	94,60
	C	60	100,00	100,00
Слабо-алкогольные	A	25	39,68	80,28
	B	21	73,02	94,60

напитки	C	17	100,00	100,00
Консервы	A	811	36,34	79,99
	B	681	66,85	94,99
	C	740	100,00	100,00
Кондитерские товары (мучные)	A	310	23,27	79,98
	B	267	43,32	95,00
	C	755	100,00	100,00
Кондитерские товары (шоколад, конфеты)	A	409	20,10	80,00
	B	421	40,79	95,00
	C	1205	100,00	100,00
Хлеб и хлебобу- лочные товары	A	35	16,99	79,96
	B	35	33,98	95,05
	C	136	100,00	100,00
Кофе и чай	A	343	34,06	79,94
	B	252	59,09	94,96
	C	412	100,00	100,00
Все для кухни	A	247	23,64	79,88
	B	220	44,69	94,99
	C	578	100,00	100,00

Таблица 1.4. – Обобщенные результаты ABC–анализа категорий по двум функциям

Товарная группа	Группа	Доля в общей численности товарных групп с накопительным итогом, (%) по показателям	
		товарооборота	реализованной торговой надбавки
Бакалея	A	36,44	32,22
	B	65,31	57,02
	C	100,00	100,00
Водка	A	31,56	30,89
	B	58,89	43,44
	C	100,00	100,00
Вино	A	19,90	25,67
	B	59,50	58,01
	C	100,00	100,00
Пиво	A	35,46	35,46
	B	66,84	66,58
	C	100,00	100,00
Безалкогольные напитки	A	37,19	32,85
	B	65,94	62,16
	C	100,00	100,00
Слабо-алкогольные напитки	A	46,03	39,68
	B	76,19	73,02
	C	100,00	100,00
Мясные гастрономические товары	A	23,15	26,64
	B	51,46	54,11
	C	100,00	100,00
Овощи	A	24,59	30,33
	B	52,46	58,20
	C	100,00	100,00

Птица и яйца	A	22,48	29,46
	B	50,39	53,49
	C	100,00	100,00
П/Ф высокой степени готовности	A	23,90	22,64
	B	50,31	47,17
	C	100,00	100,00
Консервы	A	38,13	36,34
	B	67,97	66,85
	C	100,00	100,00
Соусы и масло	A	34,64	34,01
	B	64,47	62,94
	C	100,00	100,00

Сыры	A	28,20	24,35
	B	56,69	48,85
	C	100,00	100,00
Фрукты	A	20,81	19,65
	B	42,77	41,62
	C	100,00	100,00
Хлеб и хлебобулочные товары	A	22,33	16,99
	B	42,72	33,98
	C	100,00	100,00
Кондитерские товары (мучные)	A	25,31	23,27
	B	52,87	43,32
	C	100,00	100,00
Кондитерские товары (шоколад, конфеты)	A	25,31	20,10
	B	52,87	40,79
	C	100,00	100,00
Кофе и чай	A	41,41	34,06
	B	68,22	59,09
	C	100,00	100,00
Все для кухни	A	28,52	23,64
	B	48,23	44,69
	C	100,00	100,00
Средства для ухода за волосами	A	50,00	43,86
	B	75,43	71,16
	C	100,00	100,00

Восьмой шаг: Графическое представление результатов ABC – анализа с помощью «кривой Лоренца».

Функцией назначается показатель анализа (например, товарооборот в де-нежном исчислении или сумма реализованной торговой надбавки и др.) накопительным итогом в процентах к сумме значений показателей всех элементов (кумулятивная ценность ресурса), а в качестве аргумента рассматривается параметр – доля в численности товарных артикулов накопительным итогом в процентах к сумме всех ТА (кумулятивная численность). Такая функция имеет логарифмического вида, показанного в формуле 43.1.

$$Y = b + k \cdot \ln(x) \quad (1.1)$$

где: у – кумулятивная ценность ресурса, %;

х – значение доли каждого из элементов анализа в кумулятивной численности этих элементов

а, b и k- коэффициенты масштабирования функции.

Анализ этой кривой позволяет выявить для последующего углубленного анализа торгового ассортимента, сравнения различных товарных групп между собой, например, с целью распределения приоритетных экспозиционных площадей предприятия розничной торговли для выкладки товаров этих групп или для сравнения предложений различных поставщиков товаров одной товарной категории и др.

В качестве примера приведены кривые Лоренца по товарным категориям супермаркета города Ульяновска.

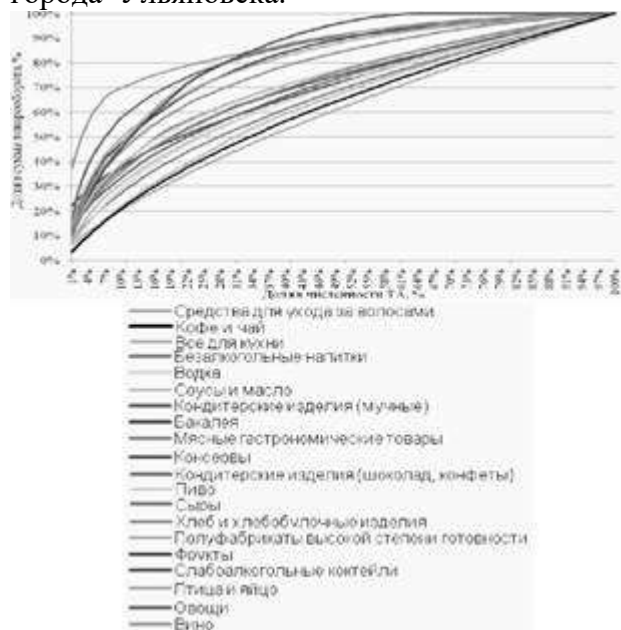


Рисунок 1.1 – Графическая интерпретация результатов ABC-анализа, проведенного по параметру «Товарооборот»

Девятый шаг: Графическое представление распределения цен в результате ABC – анализа.

Распределение цен по выбранным параметрам так же, как и кривые Лоренца строится в прямоугольной системе координат. По оси функции (Y) откладываются розничные цены каждого товарного артикула, выстроенных в порядке убывания доли рассматриваемого параметра (например, доля в товарообороте, доля в реализованной торговой надбавке). По оси аргументов (X) откладываются номера товарных артикулов в анализируемом перечне. Диаграмма отражает точки розничных цен относительно линии средневзвешенной цены анализируемой товарной категории. На основе данной диаграммы вырабатываются практические рекомендации последующей оптимизации ассортиментного перечня.

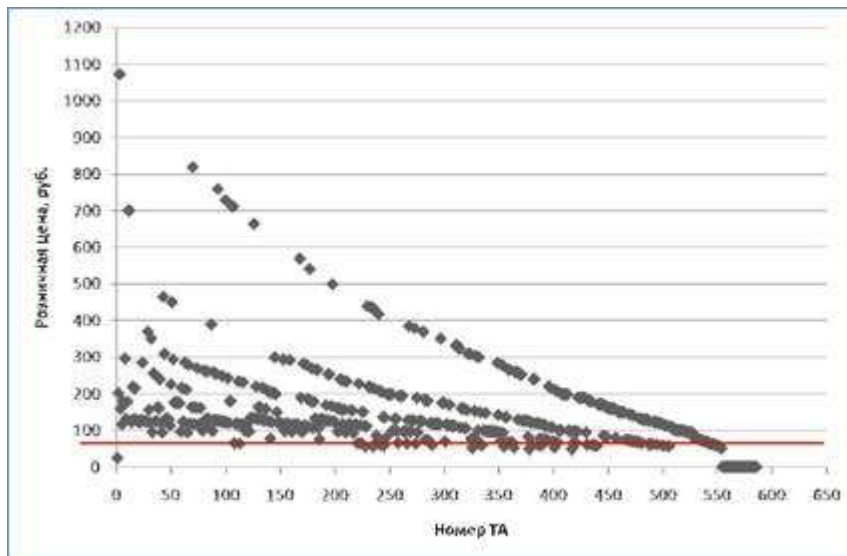


Рисунок 1.2- Графическая интерпретация распределения цен по параметру «товарооборот»

Десятый шаг: Оптимизация товарной категории.

Основным решением по управлению эффективностью товарного портфеля является *процедура оптимизации*. Для оптимизации структуры товарной категории ее оценивают и корректируют по шести направлениям: *наполнение, распространение, модернизация, элиминирование, выделение товарной группы, ценообразование внутри товарной группы*. Если портфолио-анализ показал, что существует возможность и необходимость проведения оптимизации товарной категории по любому из вышеперечисленных методов, то анализируемая товарная категория считается не оптимальной.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

1. Параметры самостоятельного выполнения расчетно-графической работы (творческое задание) студенты определяют в соответствии с нижеприведенными этапами:

- 1.1. Выбор товарной категории;
- 1.2. Выбор сезона;
- 1.3. Выбор формата предприятия розничной торговли;

1.4. Расчет маржинального дохода; Все параметры согласовываются с преподавателем, ведущим дисциплину.

2. Выбор товарной категории

Студент выбирает товарную категорию по согласованию с преподавателем, ведущим дисциплину.

Варианты товарных категорий:

- 2.1. Слабоалкогольные напитки;
- 2.2. Средние алкогольные напитки;
- 2.3. Крепкие алкогольные напитки;
- 2.4. Безалкогольные напитки;
- 2.5. Пиво;
- 2.6. Сыр;
- 2.7. Молочные товары;
- 2.8. Мясные деликатесы;
- 2.9. Птица и яйца;
- 2.10. Мясо и полуфабрикаты;
- 2.11. Полуфабрикаты высокой степени готовности;
- 2.12. Рыба;
- 2.13. Консервы;
- 2.14. Овощи;
- 2.15. Фрукты;

- 2.16.Кондитерские изделия (конфеты, карамель, шоколад);
- 2.17.Мучные кондитерские изделия (печенье, пряники, вафли);
- 2.18.Растительные масла и соусы;
- 2.19.Крупы (бакалея);
- 2.20.Хлебобулочные изделия, включая и хлеб;
- 2.21.Корм для животных;
- 2.22.Средства по уходу за жилищем;
- 2.23.Средства по уходу за кожей лица и рук;
- 2.24.Средства по уходу за волосами;
- 2.25.Декоративная косметика.

3. Выбор сезона

Студент выбирает варианты сезона по согласованию с преподавателем, ведущим дисциплину:

- 3.1.Весна;
- 3.2.Лето;
- 3.3.Осень;
- 3.4.Зима.

4. Выбор формата предприятия розничной торговли

Студент выбирает варианты формата предприятия по согласованию с преподавателем, ведущим дисциплину:

- 4.1.Магазин «Продукты возле дома».
- 4.2.Специализированный магазин.
- 4.3.Супермаркет.
- 4.4.Гипермаркет.

5. Размер маржинального дохода

Предусмотреть определенный уровень реализованной торговой надбавки от реализации оптимизированного ассортимента товаров. Базовый уровень торговой надбавки составляет 8%, в задании необходимо оптимизировать ассортимент выбранной категории товаров для обеспечения:

- 5.1.10%;
- 5.2.12%;
- 5.3.15%;
- 5.4. 20%.

МЕТОДИКА АНАЛИЗА РЕЗУЛЬТАТОВ, ОБРАЗЕЦ ОТЧЕТА.

ОТЧЕТ по практической работе составляется на отдельных листах формата А4 по вышеуказанному образцу:

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Сущность метода ABC-анализа заключается в
2. Укажите назначение и сферы применения ABC-анализа.
3. Исходная идея метода основывается на
4. Сущность принципа Парето состоит в том, что
5. На какие градации можно подразделить категориальные товары по степени их значимости для достижения целей организации?

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом

Практическое занятие 4. XYZ-анализ, совмещенный ABC- и XYZ-анализ ассортимента розничного магазина

Цель работы: закрепление теоретических знаний, формирование умений применения метода ABC- и XYZ -анализа в конкретной ситуации.

Задача. В целях укрепления позиции на рынке руководство фирмы приняло решение расширить торговый ассортимент. Свободных финансовых средств, необходимых для кредитования дополнительных товарных ресурсов, фирма не имеет. Перед службой логистики была поставлена задача усиления контроля товарных запасов с целью сокращения общего объема денежных средств, омертвленных в запасах. Необходимо провести анализ ассортимента по методам ABC и XYZ, в результате чего распределить ассортиментные позиции по группам и сформулировать соответствующие рекомендации по управлению запасами. Торговый ассортимент фирмы, средние запасы за год, а также объемы продаж по отдельным кварталам представлены в таблице.

Номер позиции	Средний запас за год по позиции, руб.	Реализация за квартал, руб.			
		I квартал	II квартал	III квартал	IV квартал
1	4900	4000	3700	3500	4100
2	150	240	300	340	400
3	200	500	600	400	900
4	1900	3300	1000	1500	2000
5	150	50	70	180	20
6	450	450	490	460	480
7	900	1400	1040	1200	1300
8	2500	400	1600	2000	2900
9	3800	3600	3300	4000	3400
10	690	700	1000	1100	800

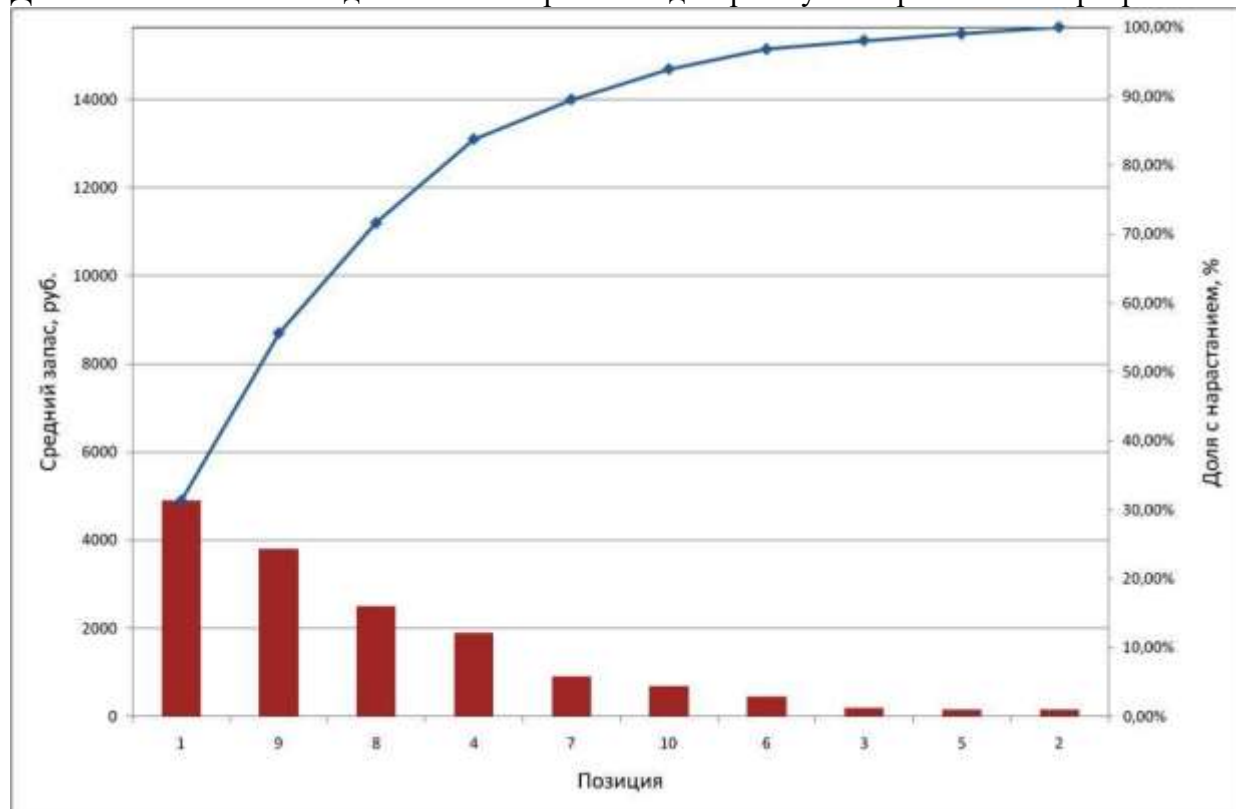
Решение.

1. Проведем ABC-анализ запасов. В качестве критерия классификации выберем показатель Средние запасы за год. Методику проведения ABC-анализа с помощью программы MS Excel можно посмотреть на [видео](#) или почитать более подробно на примере [решения аналогичной задачи](#). В результате выделили группу А товарных позиций 1, 9 и 8, которые составляют около 80% всех запасов фирмы. В группу В входят товарные позиции 4 и 7, остальные позиции попали в группу С.

№ позиции	Средний запас за год по позиции, руб.	Доля позиции, %	Доля с нарастанием, %	Группа
Итого:	15640	100,00%		
1	4900	31,33%	31,33%	А
9	3800	24,30%	55,63%	А
8	2500	15,98%	71,61%	А
4	1900	12,15%	83,76%	В
7	900	5,75%	89,51%	В
10	690	4,41%	93,93%	С
6	450	2,88%	96,80%	С
3	200	1,28%	98,08%	С

№ позиции	Средний запас за год по позиции, руб.	Доля позиции, %	Доля с нарастанием, %	Группа
5	150	0,96%	99,04%	С
2	150	0,96%	100,00%	С

Для большей наглядности построили диаграмму Парето в программе MS Excel.



Вывод: в первую очередь необходимо контролировать запасы товаров, входящих в группу А. Теперь необходимо разобраться, оправдано ли такое количество хранимых запасов. Для этого проведем еще один АВС-анализ.

2. Выберем другой критерий классификации товарных запасов – Объем реализации за год. В результате проведенного АВС-анализа в основную группу А попали товарные позиции 1, 9, 4 и 8. В группе В оказались позиции 7 и 10, остальные в группе С. Отметим, что все товарные позиции из группы А по предыдущему анализу на этот раз также попали в группу А. Это еще раз указывает на необходимость контроля уровня этих запасов.

№ позиции	Реализация за год, руб.	Доля позиции, %	Доля с нарастанием, %	Группа
Итого:	58720,0	100,00%		
1	15300	26,06%	26,06%	А
9	14300	24,35%	50,41%	А
4	7800	13,28%	63,69%	А
8	6900	11,75%	75,44%	А
7	4940	8,41%	83,86%	В
10	3600	6,13%	89,99%	В
3	2400	4,09%	94,07%	С
6	1880	3,20%	97,28%	С
2	1280	2,18%	99,46%	С
5	320	0,54%	100,00%	С

Наибольшую выручку приносят товарные позиции, попавшие в группу А. Поэтому службе логистики необходимо обеспечивать постоянное наличие этих товаров. По этим товарам допустимо создавать страховой запас с избытком. Более точные настройки системы управления запасами позволят получить результаты XYZ-анализа.

3. Проведем XYZ-анализ товарных позиций. В отличие от ABC-анализа XYZ подразумевает использование единственного критерия классификации запасов – коэффициента вариации.

Коэффициент вариации рассчитывается по формуле:

$$v = \frac{S}{R_{cp}} \cdot 100\%$$

где S – среднее квадратическое (стандартное) отклонение объемов реализации за период;
 R_{cp} – средний объем реализации за этот же период.

Чем меньше значение коэффициента вариации, тем более стабильны продажи товаров. В соответствии со значением коэффициента вариации все товарные позиции делятся на три группы: X, Y и Z. В группу X попадают товары с коэффициентом вариации менее 10%. В группу Y – товары с коэффициентом вариации от 10% до 25%. В группу Z – товары с коэффициентом вариации более 25%. Результаты XYZ-анализа представлены в таблице ниже.

№ поз.	Реализация за квартал, руб.				Реализация в среднем за квартал, руб.	Стандартное отклонение реализации	Коэф. вариации, %	Группа
	I	II	III	IV				
1	4000	3700	3500	4100	3825,0	238,48	6%	X
2	240	300	340	400	320,0	58,31	18%	Y
3	500	600	400	900	600,0	187,08	31%	Z
4	3300	1000	1500	2000	1950,0	855,86	44%	Z
5	50	70	180	20	80,0	60,42	76%	Z
6	450	490	460	480	470,0	15,81	3%	X
7	1400	1040	1200	1300	1235,0	132,95	11%	Y
8	400	1600	2000	2900	1725,0	898,26	52%	Z
9	3600	3300	4000	3400	3575,0	268,10	7%	X
10	700	1000	1100	800	900,0	158,11	18%	Y

В группу X вошли товарные позиции 1, 6 и 9. В группу Y – 2, 7 и 10. Остальные попали в группу Z – 3, 4, 5 и 8.

4. Совместим результаты ABC и XYZ-анализа. При этом в общем случае формируется девять групп товаров. В нашем случае получилась следующая товарная матрица.

	A	B	C
X	1, 9		6
Y		7, 10	2
Z	4, 8		3, 5

Товары группы AX (1 и 9) отличаются высоким объемом продаж и стабильностью. Необходимо обеспечить постоянное наличие товара, но не нужно создавать избыточный страховой запас, так как спрос на товары этой группы хорошо прогнозируется. Товары группы BY (7 и 10) при достаточно высоких продажах имеют недостаточную их стабильность. Считается, что товары группы Y имеют определенный тренд в объемах продаж – спад или рост. Чтобы обеспечить постоянное их наличие, нужно увеличить страховой запас. Товары группы AZ (8 и 4) отличаются высокими продажами и низкой прогнозируемостью спроса. Чтобы обеспечить постоянное наличие товаров данной группы, в ряде случаев создаются избыточные страховые запасы, но это может привести к росту суммарного товарного запаса компании. Поэтому

здесь можно рекомендовать перейти на более частные поставки, работать с более надежными поставщиками, более тщательно организовать контроль за расходом этих товаров. Для товаров группы СХ (6) можно уменьшить страховой запас до минимального уровня и использовать систему управления запасами с постоянной периодичностью между заказами. По товарам группы СУ (2) можно перейти на систему с постоянным объемом заказа, но при этом формировать страховой запас, исходя из имеющихся у компании финансовых ресурсов. В группу товаров CZ попали позиции 3 и 5. По возможности эти товары лучше вывести из ассортимента. В любом случае их нужно регулярно контролировать, так как именно из этих товаров возникают неликвиды, от которых компания несет потери.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.3. Методы и инструменты управления товарным ассортиментом

Практическое занятие 5. Рыночный сегмент. Определение основных направлений сегментирования рынка. Использование кейс-технологий

Цель работы: закрепление теоретических знаний, формирование практических умений при работе с кейсом

Вопросы и задания

1. Какие существуют направления сегментирования рынков?
2. В чем заключаются основные требования к выбору рыночного сегмента?
3. Охарактеризуйте систему признаков продуктовой сегментации.
4. Какие существуют подходы к выбору целевого рынка?
5. Каким образом осуществляется процесс позиционирования товара?
6. Как разрабатываются карты позиционирования товара?
7. Охарактеризуйте критерии сегментирования рынка товаров народного потребления и товаров производственного назначения.
8. Дайте характеристику методам сегментирования рынка.
9. Опишите практическое значение сегментирования потребителей по поведенческому критерию.
10. В каких случаях обосновано применение: а) концентрированного маркетинга; б) дифференцированного маркетинга; в) массового маркетинга?

КЕЙСЫ

1. Миникопировальные устройства компании *Canon*

Компания *Canon* была основана в 1933 г. с целью разработки и производства 35-mm кинокамер. После Второй мировой войны компания снова начала производство кинокамер. На протяжении 1950-х гг. компания быстро росла, разрабатывала серию новых зеркальных камер. К началу 1960-х гг., однако, стадо очевидно, что *Canon* придется диверсифицироваться в новые бизнесы для поддержания своего роста. Таким образом, в 1960-х гг. *Canon* начала диверсифицироваться в области офисной техники путем развития электронных калькуляторов и копировальной техники.

К середине 1970-х гг. *Canon* столкнулась с серьезными трудностями, поскольку спрос на существующие продукты резко сократился, и *Canon* была вынуждена отказаться от продаж недорогих калькуляторов. В 1975 г. *Canon* была вынуждена приостановить выплаты дивидендов.

Canon испытывала управленческий кризис. Топ-менеджменту не хватало согласованности и целенаправленности. Негибкость организационной структуры компании сделала невозможным эффективную диверсификацию, а также недостаточное внимание было уделено рационализации производства. Новый президент *Ryusaburo* Каку отметил, что *Canon* была похожа на корабль, который постоянно меняет курс и движется неизвестно куда.

После мучительной организационной реструктуризации *Canon* снова процветала, в среднем ежегодные темпы роста были выше 20% с 1975 по 1985 г.

Canon имела хорошие возможности для разработки сложных проектов создания новых продуктов, так как она накопила разнообразный технический высококвалифицированный персонал, включающий инженеров-механиков (30%), электронщиков (30%), физиков (17%), химиков (10%), а также компьютерных и других специалистов (13%) — всего более 3000 человек. Опыт и взаимодействие персонала предоставили хорошие возможности для внедрения новшеств.

Взаимодействие кадров различной специализации повысило вероятность возникновения новых концепций и идей. Доказательством успешного развития технологии является то, что в 1988 г. *Canon* давала возможность персоналу работать совместно. Такой подход увеличил возможность появления новых концепций и идей. *Canon* исповедовала политику найма персонала среднего звена из других фирм для создания «контркультуры», выработки разнообразных подходов. *Canon* получила в США больше патентов, чем любая другая японская или американская компания.

Осенью 1970 г. в *Canon* началась разработка малогабаритной копировальной машины (ПКМ). В начале данной диверсификации в компании многие выступили против разработки ПКМ, причем некоторые из них выступали за полное прекращение данной разработки, рекомендовав вместо этого сосредоточиться на фотокамерах. Однако в 1969 г. *Canon* представила ПКМ, основанную на полностью оригинальной технологии, при этом не был нарушен ни один из более чем 600 патентов компании *Xerox*. К 1982 г., однако, рынок ПКМ был полностью насыщен. Вместо того чтобы рассматривать рынок как зрелый, *Canon* начала переосмысление всего рынка ПКМ.

Canon пришла к мысли рассматривать рынок ПКМ не с точки зрения фирм (имеют ли фирмы копировальные аппараты), а с точки зрения индивидуальных лиц. С этой новой точки зрения рынок оказался больше. Если небольшие офисы могут использовать ксерокс также, как малый бизнес и, возможно, его даже используют дома, то рынок станет более обширным. Кроме того, крупные фирмы, которые уже приобрели ПКМ, также могут быть заинтересованы в покупке ПКМ, которую можно разместить на письменном столе. Судя по всему, рынок ПКМ может быть достаточно большим.

Миникопировальные устройства (МКУ) должны обладать очень разными характеристиками по сравнению с традиционной копировальной техникой. Очевидно, ксерокс должен производить четкие копии и быть легким и компактным. Более проблематичным было то, что МКУ может быть использовано нерегулярно. Таким образом, стоимость регулярного обслуживания в расчете на одну копию будет непомерно большой. В связи с этим МКУ должны требовать либо чрезвычайно простого технического обслуживания, или это обслуживание вообще должно отсутствовать. Более того, начальная цена должна быть не более 200 тыс. иен (около 1000 долл.)^[1].

Вопросы и задания

- 1. По каким переменным необходимо сегментировать рынок микрокопировальных устройств?
- 2. По каким критериям следует позиционировать продукт ПКМ?
- 3. Опишите, какой стратегии охвата рынка следует придерживаться компании.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.4. Основы категорийного менеджмента Практическое занятие 6. «Составление портфеля-профио» на основе стратегии маркетинга - матрицы «Бостон консалтинг групп»

Цель работы: проведение анализа структуры ассортимента и градации товаров (услуг) по степени их значимости на основе стратегии маркетинга - матрицы «Бостон консалтинг групп».

Краткие теоретические сведения

Для анализа структуры ассортимента организации можно использовать одну из стратегий маркетинга — матрицу "Бостон консалтинг групп", или "портфель-профио". Согласно этой стратегии все товары подразделяются на четыре группы в зависимости от их способности обеспечивать достижение целей ассортиментной политики:

- 1) "звезды", или "цветы", — товары, продающиеся в условиях быстро расширяющегося спроса,

что требует дополнительного инвестирования их. При этом дополнительные издержки частично или полностью покрываются за счет прибыли от роста продаж и/или моральных выгод организации, создающих ее имидж и конкурентоспособность;

2) "дойные коровы", или "деревья, плодоносящие золотыми плодами", — товары, пользующиеся спросом, имеющие интенсивный сбыт и дающие предприятию наиболее высокие прибыли при сравнительно низких издержках производства и/или обращения, а также достаточных темпах расширения рынка;

3) "трудные дети", или "дикие кошки", — новые товары, только выходящие на рынок, а также дешевые товары повседневного спроса, которые не дают предприятию существенной прибыли и нуждаются в значительном инвестировании, но без которых предприятие не может обойтись (например, соль, спички в продовольственном магазине);

4) "изгоняемые собаки", или "неудачники", — товары с падающим спросом, подлежащие снятию с производства и/или продажи или нуждающиеся в применении специфичных маркетинговых мероприятий по восстановлению на них полноценного спроса.

На рис. 1 приводится матрица БКГ, в данном варианте использующая показатели относительной рыночной доли (ось X) и относительной скорости роста рынка (ось Y) для отдельных оцениваемых продуктов. (В других вариантах используются также и абсолютные значения данных показателей; для показателя рыночной доли возможно использование логарифмической шкалы.)

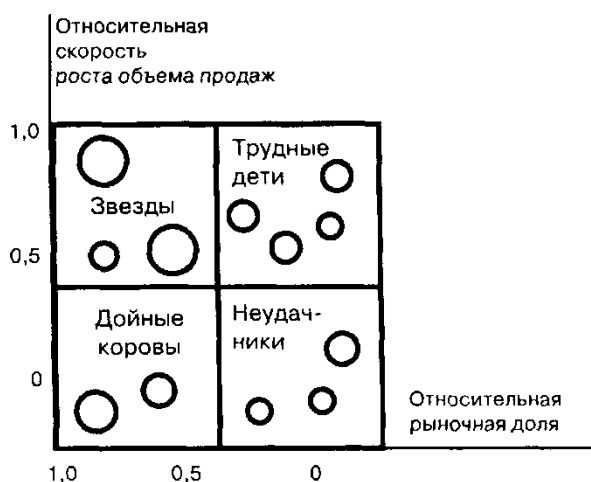


Рисунок 1 – Матрица Бостон консалтинг групп

Ход работы:

1. Изучите краткие теоретические сведения
2. Выполните следующие задания по вариантам (варианты см. в прил.3)

Задание 1: провести проф-анализ фирмы, занимающейся производством и реализацией молочной продукции (построить матрицу БКГ). Дать рекомендации о дальнейшем развитии каждого направления деятельности.

Вариант № 1 Исходные данные:

Наименование	Доля рынка	Доля рынка	Объем продажи фирмы, млн.руб.	Объем продаж в отрасли, млн. руб.

	фирмы,	основного	2005	2006	2007	2005	2006	2007
Кефир	38	40	50	53	64	220	275	330
Варенец	50	50	7	18	10	100	100	120
Ряженка	46	50	18	28	36	55	66	66
Простокваша	40	44	20	30	26	100	100	120

Задание 2: постройте матрицу Бостонской консалтинговой группы, отметьте туры и сделайте выводы о направлениях инвестирования. Вы являетесь руководителем отдела. Используя матричные методы, сформулируйте вывод об ассортименте компании в целом.

Туры	Объем продаж данной туристической фирмы, млн.долл.	Объем продаж основного конкурента, млн.долл.	Темпы роста рынка, %
А	0,5	0,9	15
Б	1,6	0,96	16
В	1,6	2	7
Г	3,2	1,2	8
Д	0,5	2	8

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое матрица «Бостон консалтинг групп»?
2. Каковы особенности построения матрицы?
3. Почему при анализе структуры ассортимента используют матрицу БКГ заимствованную из маркетинга?
4. Охарактеризуйте все квадранты данной матрицы, назовите достоинства и недостатки каждого из них.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.5. Методология категорийного ассортимента

Практическое занятие 7. Составление карточки-кейса и перевод его на язык «категорийного менеджмента»

Практическое занятие проводится с участием представителя работодателя.

Цель работы: закрепление теоретических знаний, формирование практических умений при составлении карточки-кейса и перевода его на язык "категорийного менеджмента"

Задание 1. Для чего поставщику необходим категорийный менеджмент

- Ситуация на рынке и новые аспекты сотрудничества розничных сетей с поставщиками
- распространенные ошибки при работе с сетями
- как понимание принципов КМ поможет договориться с байером
- **Практическое занятие:** Составление карточки кейса и перевод его на язык "категорийного менеджмента"

Часть 2. Секреты работы категорийного менеджера

- KPI, система мотивации и система ценностей закупщика.
- - как распределяются места на полке? Классификатор, роли категорий, роли товаров

- - почему одни товары продаются, а другие нет? Принципы управления ассортиментом розничной сети.
- - как закупщик анализирует продажи и принимает решения? Категорийный и ролевой анализ и управление ассортиментом сети на уровне SKU
- - Как закупщик готовится к переговорам и выбирает поставщиков? Роли поставщиков и цели байера при переговорах.
- **Практическое занятие:** составление портрета категории, выбор конкурентов и алгоритмов решения задачи по кейсу

Часть 3. Как поставщику использовать принципы категорийного менеджмента для повышения эффективности сотрудничества с сетью

- три стратегии работы с сетью
- как понять, какие товары предложить сети? Роли категорий и товаров в ассортиментном портфеле поставщика
- выбор сети для сотрудничества. Матрица совмещения целей
- как развести товары по каналам сбыта? Правила формирования ассортиментного портфеля
- как сделать контракт более выгодным? 5 принципов управления ценой и доходностью
- как совместить выпуск СТМ и собственные бренды
- **Практическое занятие:** выбор ассортиментной стратегии при работе с сетью. Разработка модели контракта

Часть 4. Как убедить закупщика, используя принципы категорийного менеджмента (практикум по экспресс переговорам)

- общая структура переговоров
- выбор стратегии и тактики переговоров в зависимости от силы позиций и доказанности аргументов
- подбор доказательств
- **Практическое занятие.** Переговоры с использованием терминологии категорийного менеджмента. Арбитр – работодатель проводит детальный разбор каждой реплики участников

Практическая часть построена на основе кейсов, который каждая команда составляет в начале тренинга, и отрабатывает в течении двух дней, сочетая командную работу с дискуссиями и обсуждением предложенных решений. В результате по окончании тренинга участники получают решения кейсов, основанные на использовании авторской технологии.

Раздел 4. Управление ассортиментом товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Тема 4.5. Методология категорийного ассортимента

Практическое занятие 8. Определение уровней конкурентоспособности, принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности отечественных потребительских товаров на рынке

Цели работы: углубление знаний теоретических основ конкуренции по уровням конкурентоспособности, приобретение умений и навыков ее определения, а также выработки управленческих решений по повышению конкурентоспособности отечественных потребительских товаров на рынке.

Теоретические положения

Конкуренция — форма соперничества субъектов рыночного хозяйства и механизм регулирования общественного производства. Конкуренция обуславливается суверенным правом каждого субъекта деловых отношений на реализацию своего экономического потенциала, а это приводит к столкновению между ними, к достижению целей за счет ущемления интересов противника.

Конкуренция представляет собой форму столкновения субъектов рынка потребительских товаров в процессе реализации их экономических интересов. Развитие конкуренции создает своеобразный механизм рынка, с помощью которого повышается качество продукции, снижаются производственные затраты, внедряются технические новшества.

Различают следующие уровни конкуренции:

- - глобальный;
- - национальный;
- - мезоуровень;
- - микроуровень.

Конкурентоспособность фирмы — возможность фирмы производить продукцию, более привлекательную для потребителей по ценовым и неценовым характеристикам, чем продукция конкурентов.

Вопросы и задания к выполнению работы

- 1. При выполнении данного задания студенты делятся на группы, и каждая группа работает в рамках своего задания и исходных данных.
- 2. Определите уровни конкурентоспособности товара, товаропроизводителя, отрасли, страны. Приведите конкретные примеры с учетом базовых элементов конкурентоспособности.
- 3. Выработайте управленческие решения по повышению конкурентоспособности отечественных потребительских товаров на рынке в рамках определенных заданием данных.

Типовое практическое задание

Задание 1. В таблице приведены перечень характеристик организации и трёх конкурентов, а также значимость (весомость) каждого признака для клиентов. Экспертная оценка конкурентных преимуществ дана по десятибалльной шкале. Рассчитайте уровень конкурентоспособности и предложите стратегии развития организации.

Конкурентные преимущества	Значимость признака	Анализируемое предприятие	Конкуренты	
			№ 1	№2
Перечень услуг	0,21	9	8	7
Качество услуг	0,31	7	9	8
I (сна услуг	0,15	9	7	10
Реклама	0.13	2	6	7
Личные контакты	0,11	5	5	7
Сервис	0,09	9	7	6
Итого	1			

Задание 2. Определите уровень конкурентоспособности предприятия, сделайте вывод.

Вариант 1

Параметры хозяйственной деятельности	Значимость параметра, <i>at</i>	Значение параметров		Индивидуальные показатели
		организация-лидер	организация А	организация-лидер
Рыночная доля	3	16	8	
Рост объёмов реализации	6	5	4	
Доходность	9	13	9	
Уровень качества	10	95	89	
Рентабельность	10	18	11	
Интегральный показатель конкурентоспособности	-	-	-	
Уровень конкурентоспособности, /				

Вариант 2

Параметры хозяйственной деятельности	Значимость параметра, <i>a.</i>	Значение параметров		Индивидуальные показатели
		организация-лидер	организация А	организация-лидер
Рыночная доля	3	12	7	
Рост объёмов реализации	5	3	4	
Доходность	9	12	9	
Уровень качества	10	90	88	
рентабельность	10	20	15	
Интегральный показатель конкурентоспособности	-	-	-	
Уровень конкурентоспособности, /				

Порядок выполнения работы

- 1. Изучите теоретический материал к занятию и ответьте на вопросы к занятию.
- 2. Выполните задания для групповой работы.
- 3. Подготовьте в рамках СРС авторские презентации по теме.

Критерии оценки практических умений

оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему знание учебно- программногo материала, успешно выполнившeму практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющeмся с выполнением заданий, предусмотренных программой, обладающeму необходимыми знаниями, но допустившeму неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Список рекомендуемой литературы

1. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]- М.: Изд-во стандартов, 2003.-50с.
2. Жулидов С. И. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник / С. И. Жулидов. – Москва: ФОРУМ, 2022. – 352 с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0560-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=905831>
3. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (СПО) – ISBN 978-5-9557-0269-8 . - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>
4. Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма, ИНФРА-М, 2023. – 320 с.: ил. - (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010517>
5. Зонова Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 192 с. – ISBN 978-5-394-02407-8. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=510158>

Список рекомендуемой литературы

1. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]- М.: Изд-во стандартов, 2003.-50с.
2. Жулидов С. И. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник / С. И. Жулидов. – Москва: ФОРУМ, 2023. – 352 с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0560-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=905831>
3. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2022. – 156 с. – (СПО) – ISBN 978-5-9557-0269-8 . - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>
4. Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма, ИНФРА-М, 2021. – 320 с.: ил. - (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010517>
5. Зонова Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 192 с. – ISBN 978-5-394-02407-8. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=510158>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Колледж СКФУ в г. Ставрополе

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора института
экономики и управления
Ушвицкий Л.И.

**Методические указания
к самостоятельной работе**

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ
ТОВАРОВ**

к междисциплинарным курсам

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров

Специальность Специальность 38.02.08 Торговое дело

Форма обучения очная

Ставрополь

Методические указания для самостоятельной работы по междисциплинарным курсам МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров; МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров составлены в соответствии с требованиями ФГОС и предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 38.02.08 Торговое дело в целях закрепления теоретического материала и приобретения практических навыков по данному модулю.

Разработчик Кочанова Л.И., преподаватель колледжа СКФУ в г. Ставрополе

1. Пояснительная записка

Методические указания призваны оказывать помощь студентам в изучении основных понятий, идей, теорий и положений дисциплины, изучаемых в ходе конкретного занятия, способствовать развитию их умений, навыков и профессиональных компетенций. Методические указания предназначены для студентов специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

Целью самостоятельной работы учащихся является овладение основными знаниями умениями и навыками в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 38.02.08 Торговое дело.

В результате освоения междисциплинарных курсов МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров; МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров;
- решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий;
- применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров;
- осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров;
- выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров;
- разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров;
- выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;
- подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных;
- организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов;
- оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации;
- регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;
- систематизации данных о фактическом уровне качества товаров;
- оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;

анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий.

уметь:

- применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
- идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;
- оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;
- идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;
- применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности;
- оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;
- устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
- выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;
- реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров;

- обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;
 - проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;
 - организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты;
 - анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
 - применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
 - устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
- реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров.

знать:

- классификацию продовольственных и непродовольственных товаров;
 - методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
 - обязательных требований к маркировке потребительских товаров;
 - основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров;
 - технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации;
 - обязательные требования к маркировке потребительских товаров;
 - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
 - условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
 - дефекты потребительских товаров; товарных потерь и способы их сокращения;
 - законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;
 - современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;
 - основные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров;
 - организацию проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов;
 - сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров;
 - ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование;
 - приоритетные направления совершенствования ассортимента товаров;
 - основные положения категорийного менеджмента;
 - специфику процесса управления в категорийном менеджменте;
 - алгоритм разработки ассортиментной матрицы товарной категории;
 - порядок формирования категорий в ассортименте;
 - структуру ABC – и XYZ – анализа;
 - классификации продовольственных и непродовольственных товаров;
 - методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
 - обязательных требований к маркировке потребительских товаров;
- сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров.

2. Виды и содержание самостоятельной работы студента, формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Форма контроля	часы
1	Раздел 2. Товароведение потребительских товаров МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров Тема 2.1. Товароведение продовольственных товаров	Собеседование Защита	8

	Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка к практическим занятиям, собеседованию, составление конспектов. Изучение основных товароведных характеристик, алгоритма идентификации продовольственных товаров	презентаций Проверка конспектов	
2	Раздел 2. Товароведение потребительских товаров МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров Тема 2.2. Товароведение непродовольственных товаров Работа с основной и дополнительной литературой Подготовка к защите докладов по теме «Основные товароведные признаки непродовольственных товаров» Написание контрольной работы Решение ситуационных задач	Собеседование Защита докладов Проверка контрольной работы	6
3	Раздел 4. Управление ассортиментом товаров МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров Тема 4.1 Основные понятия в области управления ассортиментом товаров Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка к защите рефератов по теме «Основные пути совершенствования ассортимента товаров в торговых предприятиях, факторы, влияющие на ассортимент потребительских товаров»	Собеседование Защита рефератов	4
	Раздел 4. Управление ассортиментом товаров МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров Тема 4.2. Стратегия и ассортиментная политика розничного торгового предприятия Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка к собеседованию, составление конспектов по теме «Основные виды конкурентных стратегий, позиционирование магазинов, сегментирование покупателей, выявление потребностей в товаре».	Собеседование Проверка конспектов	2
	ИТОГО		20

3. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

При изучении профессионального модуля **Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров** и освоения междисциплинарных курсов **МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров; МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров** обучающийся должен освоить основной вид деятельности. Учебным планом предусмотрены аудиторные занятия (лекции и практические), а также самостоятельная работа студентов (СРС) по изучению основной, дополнительной и нормативной литературы.

Основными формами работы и контроля СРС в данном модуле является самостоятельное изучение основного и дополнительного теоретического материала по темам, представленным в рабочей программе дисциплины. Отчет по данной форме контроля представляется в форме конспекта. Данное мероприятие сочетает письменную и устную формы деятельности студента; выявляет аналитические умения, навыки выделения смысловых центров текста.

3. Методические указания по выполнению различных форм самостоятельной работы

3.1 Методические указания по написанию реферата

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Реферат, как правило, должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список использованных источников
7. Приложения (при необходимости).

Примерный объем реферата в машинописных страницах представлен в таблице 2.

Таблица 1 – Рекомендуемый объем структурных элементов реферата:

Наименование частей реферата	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание (с указанием страниц)	1
Введение	1
Основная часть	8-15
Заключение	1-2
Список использованных источников	1-2
Приложения	Без ограничений

В содержании приводятся наименования структурных частей реферата, глав и параграфов его основной части с указанием номера страницы, с которой начинается соответствующая часть, глава, параграф.

Во введении дается общая характеристика реферата:

- обосновывается актуальность выбранной темы;
- определяется цель работы и задачи, подлежащие решению для её достижения;
- описываются объект и предмет исследования, информационная база исследования;
- кратко характеризуется структура реферата по главам.

Основная часть должна содержать материал, необходимый для достижения поставленной цели и задач, решаемых в процессе выполнения реферата. Она включает 2-3 главы, каждая из которых, в свою очередь, делится на 2-3 параграфа. Содержание основной части должно точно соответствовать теме проекта и полностью её раскрывать. Главы и параграфы реферата должны раскрывать описание решения поставленных во введении задач. Поэтому заголовки глав и параграфов, как правило, должны соответствовать по своей сути формулировкам задач реферата. Заголовка "ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ" в содержании реферата быть не должно.

Главы основной части реферата могут носить теоретический, методологический и аналитический характер.

Обязательным для реферата является логическая связь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы, самостоятельное изложение материала, аргументированность выводов. Также обязательным является наличие в основной части реферата ссылок на использованные источники.

Изложение необходимо вести от третьего лица («Автор полагает...») либо использовать безличные конструкции и неопределенно-личные предложения («На втором этапе исследуются следующие подходы...», «Проведенное исследование позволило доказать...» и т.п.).

В заключении логически последовательно излагаются выводы, к которым пришел студент в результате выполнения реферата. Заключение должно кратко характеризовать решение всех поставленных во введении задач и достижение цели реферата.

Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. Количество источников в списке определяется студентом самостоятельно, для реферата их рекомендуемое количество от 10 до 20. При этом в списке обязательно должны присутствовать источники, изданные в последние 3 года, а также ныне действующие нормативно-правовые акты, регулирующие отношения, рассматриваемые в реферате.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (таблицы вспомогательных данных, инструкции, методики, формы документов и т.п.).

Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А-4;
- размер шрифта-12; TimesNewRoman, цвет – черный;
- междустрочный интервал – одинарный;
- поля на странице – размер левого поля – 2 см, правого- 1 см, верхнего-2см, нижнего-2см.;
- отформатировано по ширине листа;
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы;
- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы;
- нумерация страниц текста – по центру страницы, выравнивание по правому краю.

Список использованных источников должен формироваться в алфавитном порядке по фамилии авторов. Литература обычно группируется в списке в такой последовательности:

1. Законодательные и нормативно-методические документы и материалы.
2. Специальная научная отечественная и зарубежная литература (монографии, учебники, научные статьи и т.п.).
3. Статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений.

Включенная в список литература нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия. По каждому литературному источнику указывается: автор (или группа авторов), полное название книги или статьи, место и наименование издательства (для книг и брошюр), год издания; для журнальных статей указывается наименование журнала, год выпуска и номер. По сборникам трудов (статей) указывается автор статьи, ее название и далее название книги (сборника) и ее выходные данные.

Приложения следует оформлять как продолжение реферата на его последующих страницах.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Вверху страницы справа указывается слово "Приложение" и его номер. Приложение должно иметь заголовок, который располагается по центру листа отдельной строкой и печатается прописными буквами.

Приложения следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами.

На все приложения в тексте работы должны быть ссылки. Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Срок сдачи готового реферата определяется утвержденным графиком.

В случае отрицательного заключения преподавателя студент обязан доработать или переработать реферат. Срок доработки реферата устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.

Критерии оценивания реферата:

Оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами.

Оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

1.2. Методические указания по написанию доклада

Доклад – это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения литературы и развернутом публичном сообщении по данной проблеме.

Цель доклада - сформировать научно-исследовательские навыки и умения у студентов, способствовать овладению методами научного познания, освоить навыки публичного выступления, научиться критически мыслить. При этом главная составляющая - это публичное выступление.

Этапы подготовки доклада:

- выбор темы доклада;
- подбор и изучение наиболее важных учебных, научных работ по данной теме, нормативных правовых актов;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений ученых;
- составление плана доклада;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Структура доклада:

1. Вступление, в котором указываются:

- тема доклада;
- цель доклада;
- связь данной темы с другими темами;
- актуальность, проблематика темы;
- краткий обзор изученной литературы по данной теме и т.п.

2. Основная часть, которая содержит логичное, последовательное изложение материала.

3. Заключение, в котором:

- подводятся итоги, формулируются выводы;
- подчеркивается значение рассмотренной проблемы;
- выделяются основные проблемы, пути и способы их решения и т.п.;

4. Приложения (схемы, таблицы для более наглядного освещения темы).

Требования к оформлению работы:

- размер бумаги - А4;
- поля: верхнее, нижнее - 2 см; левое, правое - 2,5 см;
- колонтитулы - 1,25 см;
- ориентация книжная;
- шрифт Times New Roman, высота 14pt;
- межстрочное расстояние - одинарное;
- выравнивание по ширине;
- красная строка 1,5 см.

В случае невозможности выполнить работу в электронном варианте, допускается рукописное оформление доклада.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»

Колледж СКФУ в г. Ставрополе

ДОКЛАД
ПО ДИСЦИПЛИНЕ _____
на тему: «_____»

Выполнил(а):
студент(ка) __ курса,
группы __
Иванова А.А

Проверила:
преподаватель _____

Ставрополь, 20....

Требования к защите доклада:

1. Продолжительность выступления обычно не превышает 10-15 минут. Поэтому при подготовке доклада из текста работы отбирается самое главное. В докладе должно быть кратко отражено основное содержание всех глав и разделов исследовательской работы.
2. Для успешного выступления с докладом заучите значение всех терминов, которые употребляются в докладе.
3. При соблюдении этих правил у вас должен получиться интересный доклад, который, несомненно, будет высоко оценен преподавателем.

Оценочный лист доклада

ФИО _____
 Группа _____ специальность _____
 Преподаватель _____
 Учебная дисциплина/предмет/МДК _____
 Тип исследования _____
 Тема исследования _____

№	Критерии оценивания	Показатели оценивания	Кол-во баллов
1.	Качество выступления	Студент зачитывает доклад	2
		Рассказывает, но не объясняет	3
		Хорошее изложение материала	5
2.	Оригинальность доклада	Для доклада выбрана традиционная тема	2
		Доклад выполнен по актуальной теме	3
		Доклад содержит собственные идеи	5
3.	Структура доклада	Нелогичная структура доклада	2
		Структура требует корректировки	3
		Работа структурирована грамотно	5
4.	Владение специальным научным аппаратом	Владеет базовой терминологией	2
		Использует общенаучную и специальную терминологию	3
		Хорошо владеет специальным научным аппаратом	5
5.	Качество ответов на вопросы	Не может ответить на вопросы	2
		Отвечает на вопросы однозначно	3
		Уверенно отвечает на вопросы	5
6.	Четкость выводов и обобщений	Отсутствие выводов и обобщений	2
		Бездоказательность выводов	3
		Выводу полностью характеризуют работу	5
7.	Использование демонстрационного материала	Не использует демонстрационных средств	2
		Использует, но не ориентируется в материале	3
		Уместно применяет демонстрационные материалы	5
8.	Оформление доклада	Оформление не соответствует требованиям	2
		Оформление в соответствии с требованиями	3
		Творческий подход к оформлению доклада	5
Общее кол-во баллов			
Оценка			

Оценка в баллах

- 40-35 -оценка «5»;
 34- 30 –оценка «4»;
 29- 25–оценка «3»;

1.3. Методические рекомендации по составлению презентаций

Презентация (от английского слова - представление) – это набор цветных картинок-слайдов на определенную тему, который хранится в файле специального формата с расширением PPT. Термин «презентация» (иногда говорят «слайд-фильм») связывают, прежде всего, с информационными и рекламными функциями картинок, которые рассчитаны на определенную категорию зрителей (пользователей).

При создании презентации следует придерживаться:

1. Основных рекомендаций по дизайну презентации.
2. Правил шрифтового оформления.
3. Основных правил компьютерного набора текста.

Правила оформления презентации:

Правило № 1: Обратите внимание на качество картинок. Картинки должны быть крупными, четкими. Не пытайтесь растягивать мелкие картинки через весь слайд: это приведет к ее пикселизации и значительному ухудшению качества. На одном слайде — не более трех картинок, чтобы не рассеивать внимание и не перегружать зрение. Картинка должна нести смысловую нагрузку, а не просто занимать место на слайде.

Правило № 2. Не перегружайте презентацию текстом. Максимально сжатые тезисы, не более трех на одном слайде. Текст не должен повторять то, что говорят, возможно, лишь краткое изложение сути сказанного.

Правило № 3. Оформление текста. Текст должен быть четким, достаточно крупным, не сливаться с фоном.

Правило № 4. Настройка анимации. Порой составитель презентации, как будто играя в интересную игру, перегружает презентацию анимационными эффектами. Это отвлекает и бывает очень тяжело для глаз. Используйте минимум эффектов, берите только самые простые. Особенно утомляют такие эффекты как вылет, вращение, собирание из элементов, увеличение, изменение шрифта или цвета.

Правило № 5. Смена слайдов. Здесь тоже обращаем внимание, как сменяются слайды. Лучше не использовать здесь эффекты анимации совсем. Когда слайды сменяются, наезжая друг на друга или собираясь из отдельных полос, начинает просто рябить в глазах. Берегите свое зрение и зрение ваших слушателей.

Критерии оценки презентации:

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если: презентация соответствует теме самостоятельной работы; - оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и сформулированная тема ясно изложена и структурирована; использованы графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; выдержан стиль, цветовая гамма, использована анимация, звук; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если: презентация соответствует теме самостоятельной работы; оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и сформулированная тема ясно изложена и структурирована; Используются графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если: презентация частично соответствует теме самостоятельной работы; оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и сформулированная тема ясно изложена, но слабо структурирована; неуместно или мало использованы графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; работа оформлена и предоставлена позже установленного срока.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, если работа не выполнена или содержит материал не по вопросу.

Оценка знаний с помощью собеседования

Проверка знаний материала лекционных и практических занятий проводится в виде собеседования. Предполагается, что отдельные вопросы тем дисциплины изучаются студентами самостоятельно. Знания

указанных вопросов проверяется наличием конспектов, отчетов по практическим занятиям и собеседованием. Вопросы к собеседованию приведены в ФОСе.

Собеседование - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: беседу с преподавателем на темы изучаемой дисциплины в виде собеседования.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5. Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо изучить лекционный материал, материалы практических занятий, а также вопросы, выносимые на самостоятельное изучение.

Данное оценочное мероприятия проводится на практических занятии на основании материалов и знаний, полученных на лекциях, а также при изучении основной и дополнительной литературы. Для подготовки к данному оценочному мероприятию студенту необходимо подготовить устные ответы на вопросы собеседования, либо законспектировать данные ответы в тетрадь. При подготовке к испытанию студенту предоставляется право пользоваться своими конспектами.

При подготовке к собеседованию студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится устный опрос.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.
3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

При оценке устных ответов студентов по дисциплине учитываются следующие критерии:

1. Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.
2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.
3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

Рекомендации по самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебной дисциплины и овладения навыками профессиональной деятельности.

На лекциях преподаватель знакомит студентов с основными положениями темы, а дальнейшее усвоение материала связано с самостоятельной работой. Развитие умений самостоятельной работы происходит в процессе подготовки к занятиям. Развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации. Этому способствуют разные формы постановки заданий для подготовки к занятию – количество вопросов и их формулировка, указание конкретных источников, разделов, страниц – или предоставление студентам возможности самостоятельного поиска. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (написание конспектов)

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Студентам необходимо:

- вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. В рабочих конспектах лекций желательно оставлять поля, на которых делаются пометки при изучении рекомендованной литературы;

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, представленный лектором на сайте кафедры или выданный персонально (таблицы, графики, схемы). Данный материал будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

Для подготовки к лекциям, а также для самостоятельного или более глубокого изучения теоретического материала, излагаемого на лекционных занятиях по дисциплине, следует использовать литературу, приведенную в конце методических указаний.

4. Критерии оценивания компетенций:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если выставляется студенту, если он показывает исчерпывающе знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

5. Информационное обеспечение реализации программы

5.1 Печатные издания

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>

5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / Ю.А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2020. – 452с.: ил. – режим доступа: по подписке. – Текст: электронный // URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>
6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>
7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>
8. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-016019-1. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
9. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
10. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>

5.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014724-6. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
2. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-394-03745-0. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091543> (дата обращения: 18.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865.html>
4. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2023. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616.html>
5. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617.html>
6. Рябова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419.html>
7. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335.html>

8. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniyum.com/catalog/product/1854756> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. — Саратов: Профобразование, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0926-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99923>

5.3. Дополнительные источники

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».
2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».
17. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
18. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>
19. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». www.stq.ru
20. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «www.spros.ru»
21. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»

Колледж СКФУ в г. Ставрополе

**Методические указания
к выполнению курсовой работы**

МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров

Специальность 38.02.08

Форма обучения очная

Ставрополь

Пояснительная записка

Выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМн 02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса в качестве промежуточной аттестации. Курсовая работа представляет собой самостоятельное научно-практическое исследование обучающегося.

Курсовая работа способствует закреплению и систематизации знаний, полученных в период обучения, формированию умений проводить исследование по определенной тематике, навыков выдвигать и защищать собственные суждения, формированию профессиональных компетенций.

Настоящие методические указания разработаны в целях оказания студентам методической помощи при выборе темы исследования и выполнении курсовой работы.

Цели выполнения курсовой работы:

- освоение приемов работы с экономической информацией, научной и справочной литературой, периодическими изданиями;
- овладение методами научных исследований (аналитическими, статистическими, органолептическими, экспериментальными, графическими и др.) при решении проблем оценки качества товаров предприятия;
- систематизацию, закрепление и углубление теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в курсовой работе вопросов;
- развитие необходимых специалисту торгового дела навыков практического использования методов решения задач, изученных на лекционных занятиях;
- привлечение и анализ материалов хозяйственной деятельности предприятий;
- развитие навыков самостоятельной работы по изучению потребительских свойств, оценке качества и конкурентоспособности товаров предприятия;
- выяснение подготовленности студентов к самостоятельной работе в условиях рыночной экономики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров;
- решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий;
- применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров;
- осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров;
- выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров;
- разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров;
- выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;
- подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных;
- организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов;

- оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации;
 - регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;
 - систематизации данных о фактическом уровне качества товаров;
 - оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;
- анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий.

уметь:

- применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
 - идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;
 - оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;
 - идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;
 - применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности;
 - оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;
 - устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
 - выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;
 - реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров;
 - обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;
 - проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;
 - организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты;
 - анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологий формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
 - применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;
 - устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
- реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров

знать:

- классификацию продовольственных и непродовольственных товаров;
- методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
- обязательных требований к маркировке потребительских товаров;
- основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров;
- технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации;
- обязательные требования к маркировке потребительских товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;
- дефекты потребительских товаров; товарных потерь и способы их сокращения;

- законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;
- современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;
- основные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров;
- организацию проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов;
- сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров;
- ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование;
- приоритетные направления совершенствования ассортимента товаров;
- основные положения категорийного менеджмента;
- специфику процесса управления в категорийном менеджменте;
- алгоритм разработки ассортиментной матрицы товарной категории;
- порядок формирования категорий в ассортименте;
- структуру ABC – и XYZ – анализа;
- классификации продовольственных и непродовольственных товаров;
- методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;
- обязательных требований к маркировке потребительских товаров;
- сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров.

При выполнении курсовой работы студент доказывает, что он: умеет самостоятельно разбираться в товароведных понятиях и категориях, овладел навыками работы со статистическим и эмпирическим материалом, знаком с библиографией, может самостоятельно работать с научной, учебной и периодической литературой.

Методические указания по выполнению курсовой работы, порядок подготовки и защиты

Тему курсовой работы обучающийся выбирает самостоятельно с использованием тем, приведенных в представленных методических указаниях по выполнению курсовой работы. При выборе темы необходимо учитывать интерес обучающегося к конкретной теме, а также его возможности по сбору и обработке необходимого материала.

В ходе консультаций преподавателем разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы (проекта), даются ответы на вопросы студентов.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет руководитель курсовой работы. Руководитель курсовой работы:

- разрабатывает методические рекомендации по выполнению курсовой работы по вопросам содержания курсовой работы, организации самостоятельной работы студента при выполнении курсовой работы, в том числе внеаудиторной работе;
- разрабатывает темы курсовых работ;
- разрабатывает и оформляет индивидуальные задания на курсовую работу;
- составляет график выполнения курсовой работы;
- осуществляет консультирование по вопросам содержания курсовой работы, оказывает помощь студенту в подборе необходимой литературы и т.д.;
- осуществляет контроль посещения студентами занятий по выполнению курсовой работы;
- осуществляет еженедельный контроль хода выполнения курсовой работы в соответствии с утвержденным графиком курсовой работы;
- информирует заведующего отделением о ходе написания, курсовой работы выполнении / невыполнении графика написания курсовой работы;
- проверяет, составляет отзыв и оценивает выполнение курсовой работы.

Предложенный список тем курсовых работ не является исчерпывающим. За обучающимся остается право представить для утверждения свою тему, с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Список обучающихся и закрепленных за ними тем составляется преподавателем и утверждается распоряжением директора Колледжа.

Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе

1. Выбор темы курсовой работы, формулировка актуальности исследования, определение цели, постановка задач.
2. Подбор источников и литературы, проверка актуальности предлагаемой в них информации, составление библиографического списка и плана курсовой работы.
3. Теоретический анализ источников и литературы, определение понятийного аппарата. Систематизация собранного фактического и цифрового материала путем сведения его в таблицы, диаграммы, графики и схемы.
4. Написание введения курсовой работы. Формулировка актуальности, цели, задач, объекта, предмета, методов предстоящего исследования
5. Обобщение теоретических аспектов по проблеме исследования в главе первой курсовой работы
6. Оформление результатов практических исследований в главе второй курсовой работы
7. Подбор и оформление приложений по теме курсовой работы.
8. Составление заключения курсовой работы, содержащее выводы и предложения по результатам проведенных исследований
9. Требования к содержанию и подготовка презентации курсовой работы.
10. Защита курсовой работы

Требования к структуре, содержанию и объему

Курсовая работа должна полностью соответствовать утвержденной теме исследования, содержать элементы новизны, быть актуальной, иметь теоретическую и практическую значимость.

Для обеспечения единства требований к курсовой работе обучающихся устанавливаются общие требования к его составу, объему и структуре.

Структура курсовой работы:

- а) введение;
- б) основная часть:
 - теоретическая часть;
 - практическая часть;
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- г) список использованных источников;
- д) приложения.

При необходимости в работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения. Объем курсовой работы должен составлять не менее 25 и более 30 страниц машинописного текста.

Как правило, работа должна иметь следующую структуру: титульный лист, содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников, приложения.

Титульный лист должен содержать реквизиты: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», наименование структурного подразделения СПО, наименование темы курсовой работы, фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию научного руководителя, графу «Дата защиты», «Оценка», место и год защиты.

Содержание включает названия разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части.

Титульный лист содержит название образовательного учреждения, темы курсовой работы; фамилию, имя, отчество обучающегося, курс, группу студента; должность, фамилию и инициалы руководителя курсовой работы.

Содержание включает введение, порядковые номера и наименования структурных единиц основного текста, заключение, список использованных источников, приложений с указанием номера страницы, на которых они размещены. Пример оформления содержания приведен в Приложении Б.

Введение является вступлением к курсовой работе. В нем необходимо обосновать теоретическую и практическую актуальность темы курсовой работы. Во введении приводятся

описание структуры материала курсовой работы и перечень рассматриваемых вопросов. С этой целью рассматриваются основные тенденции изучения и развития проблемы, анализируется текущее состояние, формируется цель, определяются задачи курсовой работы, дается характеристика исходной экономико-статистической базы.

Введение не включается в общую нумерацию структурных единиц текста, его размещают на отдельной странице, располагая слово

«Введение» посередине поля страницы с первой прописной буквы.

Основное содержание курсовой работы. Содержание курсовой работы должно включать теоретические положения и практическую часть, включающую определённый перечень заданий по вариантам. Номер варианта для написания практической части курсовой работы определяется по номеру студенческого билета.

При рассмотрении теоретических положений необходимо раскрыть теоретические основы выбранного объекта исследования.

В практической части курсовой работы содержание должно носить прикладной характер.

В **заключении** курсовой работы приводятся конкретные выводы, вытекающие из содержания курсовой работы, а также даются конкретные рекомендации по совершенствованию ведения учета в организациях на современном этапе.

В списке использованных источников информации

В конце текстовой части курсовой работы приводится список литературы, нормативно-технической и другой документации, использованной при написании курсовой работы, в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1. Литература записывается и нумеруется в порядке ее упоминания в тексте либо в алфавитном порядке арабскими цифрами. Структурный элемент «Список использованных источников» не нумеруется и записывается посередине страницы с прописной буквы.

Ссылки на источники в тексте курсовой работы следует указывать порядковым номером по списку источников, выделенным двумя косыми чертами. Пример – [34].

Пример оформления списка использованных источников приведен в Приложении В.

Материал курсовой работы допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения, а под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово

«обязательное», а для информативного – «рекомендуемое» или «справочное».

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Пример - Приложение Б. Если в курсовой работе одно приложение, то оно обозначается - «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты. В приложениях разделы, подразделы, пункты, подпункты, графический материал, таблицы и формулы нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номерами ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью курсовой работы сквозную нумерацию страниц. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Степень обязательности приложений при ссылках в тексте не указывают. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте

Подбор и изучение источников

Подбор и изучение нормативных и литературных источников является одним из важных этапов работы обучающегося по подготовке курсовой работы. Литература подбирается с помощью

предметных и алфавитных каталогов библиотек, также могут быть использованы указатели журнальных статей, тематические сборники литературы и т.д.

При изложении курсовой работы необходимо делать ссылки на используемые нормативные материалы и литературные источники.

При оформлении списка использованных источников информации в первую очередь приводятся законодательные и нормативные акты в следующей последовательности (Конституция РФ, Гражданский кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, Федеральные Законы РФ, стандарты, методические рекомендации и указания и другие инструктивные материалы). Далее приводятся учебные пособия, статьи по алфавиту.

При выполнении практической части курсовой работы необходимо выполнить конкретные расчеты и разработать рекомендации.

При изучении практических материалов необходимо использовать все методы и приемы проведения исследования.

Практическая часть курсовой работы **Общие требования к изложению текста курсовой работы** **Содержание введения курсовой работы**

Во введении обосновывается актуальность темы исследования, практическое значение ее решения для конкретной организации. Формулируется цель и задачи исследования, определяются основные этапы работы, информационная база, объект и методика исследования. Объем введения составляет 2-3 страницы.

Рекомендуется придерживаться следующей структуры основной части курсовой работы:

Раздел 1. Теоретические и методические аспекты рассматриваемой группы товаров.

Раздел 2. Экспертиза и оценка качества рассматриваемой группы товаров на потребительском рынке, на примере товаров разных производителей.

Раздел 3. Разработка и экономическое обоснование рекомендаций и мероприятий по улучшению качества исследуемых товаров

В курсовой работе рекомендуется следующим образом раскрывать содержание основных ее разделов.

Содержание первого раздела курсовой работы

Раздел 1. Теоретические и методические аспекты рассматриваемой группы товаров.

Выполнение курсовой работы необходимо начинать с подбора, изучения и анализа содержания литературных источников по избранной теме. Подбор литературы производится с помощью тематического, алфавитного и электронного каталогов, имеющих в библиотеке университета и его подразделений, а также городских и областных библиотек.

Прежде всего, должна быть изучена учебная и техническая литература, специальные журналы, а также нормативная документация (НД) по избранной теме. Перечень необходимой для выполнения курсовой работы нормативной документации следует установить по соответствующим указателям (ГОСТ, ОСТ и ТУ), а саму документацию можно подобрать в читальных залах университета и в территориальных органах Госстандарта РФ.

Содержание литературного обзора должно отражать состояние вопроса по теоретическим аспектам избранной темы и по объему не превышать 10 - 12 страниц

Решающим фактором успешного написания этой главы является тщательное и всестороннее изучение всей литературы по избранной теме. Обязательным является ссылка на использованные литературные источники.

Содержание второго раздела курсовой работы

Раздел 2. Экспертиза и оценка качества рассматриваемой группы товаров на потребительском рынке, на примере товаров разных производителей.

Практическая часть курсовой работы является наиболее важной и к ее выполнению необходимо подходить очень ответственно. Выполняется она по материалам конкретного предприятия (торгового или промышленного).

Если тема связана с деятельностью торгового предприятия, то, прежде всего, необходимо ознакомиться с фактическим ассортиментом продукции основных поставщиков (фирм-изготовителей) и имеющейся документацией (спецификации к контракту (договору), технические описания моделей, товарные альбомы, каталоги). Все сведения об образцах товаров получают путем их личного изучения в торговом предприятии. Многое в этом плане может дать маркировочно - справочная и эксплуатационно-справочная информация о товаре – маркировочные ярлыки, товарные ленты, аннотации, руководства по эксплуатации и др.

Характеристика ассортимента рассматриваемой группы товаров иллюстрируется фотографиями, рисунками, а при возможности и натуральными образцами исходных материалов (кожи, тканей, трикотажа, древесины, красок и т. д.). Все иллюстрации приводятся в приложении и нумеруются. В тексте работы по мере изложения на них делаются ссылки. Изучая ассортимент, необходимо обратить внимание на качественные изменения в нем.

Оценка ассортимента рассматриваемой группы товаров с целью установления его широты, полноты, стабильности, степени обновления, улучшения (ухудшения) в качественном отношении, оптимальности и тенденций изменения в дальнейшем.

Для получения более достоверных результатов при изучении ассортимента товаров и потребительских предпочтений, а также оценке потребительских свойств продукции можно использовать социологический и экспертный методы, широко применяющиеся во всех областях деятельности. Объем аналитической главы составляет 8-10 страниц.

Содержание третьего раздела курсовой работы

Раздел 3. Разработка и экономическое обоснование рекомендаций и мероприятий по улучшению качества исследуемых товаров.

Результаты анализа, проведенного во втором разделе курсовой работы и выводы по ним, служат основой для разработки и экономическому обоснованию рекомендаций и мероприятий по улучшению качества исследуемых товаров.

Рекомендации и предложения, представленные по пунктам в последовательности вопросов практической части, должны носить конкретный характер и исходить из реальных возможностей.

Данные предложения должны быть разработаны студентом самостоятельно и экономически обоснованы для применения на конкретном предприятии.

Объем данной главы должен составлять 5-7 страниц.

Содержание заключения курсовой работы

Заключение курсовой работы должно включать основные результаты проведенного студентом исследования по выбранной теме, включая основные теоретические, аналитические и практические выводы. Заключение должно быть представлено на 1-2 страницах.

Содержание списка использованных источников

В список использованных источников необходимо включать литературу, которой пользовался студент при написании курсовой работы. Список использованных источников должен включать 25-30 источников, включая учебники, учебные пособия, монографии, методические указания, специальную периодическую литературу.

Требования к изложению текста разделов курсовой работы

Изложение текста

Текст курсовой работы должен быть кратким, точным, не допускающим различных толкований, логически последовательным. В тексте должны применяться товароведные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами.

В курсовой работе не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы и профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия различные научные термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими государственными стандартами. Условные буквенные обозначения величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать требованиям государственных стандартов. Если в курсовой работе принята особая система сокращения слов или наименований, то в ней должен быть приведен перечень принятых сокращений, который помещают в конце курсовой работы.

Римские цифры следует применять только для обозначения сорта (категории, класса и др.) изделия, валентности химических элементов, кварталов года, полугодия. В остальных случаях применяются арабские цифры.

Обозначения единиц счета и единиц физических величин применяют в таблицах, пояснениях символов и числовых коэффициентов, входящих в формулы, и в тексте только при числовых значениях и записывают без точки.

Пример - 5 шт, 10 кг

Изложение перечислений

Внутри структурной единицы основного текста могут быть приведены перечисления. Перечисления могут выделяться либо знаком дефиса, либо, при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, цифрами со скобкой. При детализации любого выделенного цифрой перечисления используют строчные буквы русского алфавита со скобкой:

Пример

1)_____;

2)_____;

a)_____;

б)_____;

в)_____;

3)_____.

либо

-_____;

-_____;

-_____.

Построение таблиц

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблицы согласно ГОСТ 2.105. Таблицу, в зависимости от её размера, помещают под текстом, в котором впервые дана на неё ссылка, или на следующей странице, а при необходимости, в приложении к курсовой работе.

Допускается помещать таблицы вдоль длинной стороны листа курсовой работы

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией. Если

в курсовой работе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1». Слово «Таблица» и наименование помещают над таблицей.

Пример – Таблица 1 – Органолептическая оценка качества чая

На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте курсовой работы, при ссылке писать «таблица» с указанием её номера.

Таблица может иметь заголовки и подзаголовки. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком.

Графы таблицы допускается нумеровать для облегчения ссылок в тексте, при делении таблицы на части, а также при переносе части таблицы на следующую страницу.

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. При необходимости нумерации показателей, параметров или других данных порядковые номера следует указывать в первой графе (боковике) таблицы непосредственно перед их наименованием.

Если таблица не размещается на одном листе, допускается делить ее на части. Наименование таблицы пишут один раз над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы.

Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице физической величины, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей справа, а при делении ее на части – над каждой ее частью.

Повторяющийся в графе текст, состоящий из одного слова, допускается заменять кавычками, если строки в таблице не разделены линиями. Если повторяющийся текст состоит из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «то же», а далее кавычками.

В Приложении Г приведен пример оформления таблицы.

Графический материал

Иллюстрации (рисунки, чертежи, схемы, диаграммы) выполняют на листах курсовой работы по ГОСТ 2.301 карандашом или черной тушью. Разрешается выполнять иллюстрации на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ.

Иллюстрации располагают после первой ссылки на них.

Допускается помещать иллюстрации вдоль длинной стороны текста с поворотом документа по часовой стрелке для чтения.

При наличии в курсовой работе таблиц, дополняющих графический материал, таблицы следует помещать после графического материала.

Графический материал может иметь тематическое наименование, которое помещают под ним и располагают следующим образом:

Пример - Рисунок 1 – Оценка качества товара

При необходимости, под графическим материалом помещают поясняющие данные. Слово «Рисунок» и наименование помещают после поясняющих данных.

Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если один рисунок в тексте, то следует указать «Рисунок 1».

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой.

При ссылках на иллюстрации следует писать: «...в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации.

Общие требования к оформлению курсовой работы

Текст курсовой работы печатается на одной стороне листа формата А 4 (210 x 297 мм) книжной ориентации с помощью компьютера и принтера на бумажном носителе в текстовом редакторе. Параметры: цвет чернил — черный; шрифт – Times New Roman; размер шрифта - 14 кегель;

междустрочный интервал – 1,5; отступ - 1,25; выравнивание текста - по ширине; поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

В тексте содержание, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы. Подразделы могут начинаться после окончания предыдущего с отступом два интервала. В тексте не допускаются переносы слов, подчеркивания, цветные заливки и выделения полужирным шрифтом (кроме выделения разделов и подразделов). Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в содержании работы. Их заголовки следует писать по центру страницы полужирным прописным шрифтом с отступом 1,25. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Точка в конце заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки внизу страницы по центру. Нумерация листов, включая приложения, должна быть сквозная по всей работе, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится, на следующей за ним странице с содержанием номер не ставится. Порядковый номер 3 ставится на странице введения.

Таблицы располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, либо в приложении. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту работы. Номер таблицы и заголовок размещается над таблицей и выравнивается по ширине строки, с отступом 1,25.

Нумерация формул должна быть сквозной по тексту. При ссылке в тексте на формулу ее порядковый номер указывают в скобках, например (1). Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Нумерация приложений соответствует порядку появления ссылок на них в тексте. Каждое новое приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера в правом верхнем углу с полужирным выделением с выравниванием по правому краю (Приложение 1,2,3.....). Если приложение имеет название, то оно пишется, отступив два интервала по центру прописным шрифтом. В содержании курсовой работы названия приложений и их нумерация не указываются. Записывается одно слово «Приложения» и указывается номер страницы их начала.

При написании работы следует давать точные ссылки на источник информации. Ссылка указывает порядковый номер этого источника по списку использованных источников и записывается в квадратных скобках.

Ссылками сопровождаются цитаты с указанием номера источника и номера страницы (например, [3, с. 84]), а также любые позаимствованные сведения из литературы, статистических сборников, справочников. В этом случае ссылка делается на порядковый номер источника в списке использованных источников. Данные требования по ссылкам распространяются на технические и экономические специальности.

Для оформления списка использованных источников применяется ГОСТ Р 7.0.100-2018. Список использованных источников оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года - в алфавитном порядке по названиям трудов.

При написании текста не допускается применять: обороты разговорной речи, произвольные словообразования; иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; сокращения обозначений единиц измерения физических величин, если они употребляются без цифр; математические знаки без цифр; применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера (ГОСТ, ОСТ, СТП и др.).

Научный руководитель курсовой работы проверяет:

- соответствие содержания курсовой работы указанной теме;
- правильность оформления курсовой работы.

Срок проверки и рецензирования курсовой работы не должен превышать 10 дней.

Рецензирование курсовой работы состоит из:

- выявления и исправления ошибок;
- составления рецензии;
- заполнения документов для учета результатов рецензирования.

Тщательно проверив работу, сделав соответствующие исправления в тексте и замечания на полях, преподаватель должен составить рецензию. По итогам проверки делается вывод о допуске или необходимости доработки курсовой работы.

Курсовая работа оценивается: в случае положительной оценки словами

«допускается к защите», а в случае отрицательной оценки - «не допускается к защите».

Дифференцированная оценка выставляется после защиты. Рецензия подписывается рецензентом и датируется.

Повторная работа рецензируется только в том случае, если к ней приложена ранее не зачтённая работа. При рецензировании повторной работы преподаватель должен проверить, учтены ли при её выполнении (исправлении) его указания. Если указания не учтены, то она снова возвращается обучающемуся для доработки.

Проверенная работа возвращается обучающемуся.

Защита курсовой работы

При защите курсовой работы обучающийся в своем докладе должен раскрыть основные вопросы: актуальность темы, цель и задачи работы, особенности нормативного регулирования исследуемых вопросов, состояние и особенности исследуемой проблемы; полученные результаты, выводы и предложения, степень их новизны.

Время, отводимое студенту на доклад по защите курсовой работы, не должно превышать 10 мин.

Оценка курсовой работы осуществляется в соответствии с критериями оценок.

Критерии оценивания курсовых работ:

«отлично» – работа носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор современных подходов по теме исследования и рассмотрение практических вопросов и т.п., логичное последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Практическая часть работы выполнена. Приложены графические изображения.

Работа имеет положительную рецензию руководителя.

Во время защиты обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы;

«хорошо» – работа носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенные теоретические положения, в работе представлен практический материал, материал изложен последовательно, сделаны соответствующие выводы, но не всегда с обоснованными предложениями.

Работа имеет положительную рецензию руководителя. При защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, использует наглядные средства, без особых затруднений отвечает на вопросы;

«удовлетворительно» – работа носит исследовательский характер, имеет теоретические положения, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный подход, иногда просматривается непоследовательность изложения материала, представленные предложения не всегда обоснованы.

В рецензии руководителя имеются незначительные замечания. При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументирует ответы на заданные вопросы;

Курсовая работа, не отвечающая требованиям, предъявляемым к курсовым работам в государственных образовательных стандартах специальности, не допускается к защите и возвращается обучающемуся на доработку.

Оценка за курсовую работу проставляется в зачетную книжку.

Защищенная курсовая работа обучающемуся не возвращается и хранится на кафедре. Лучшие курсовые работы, выполненные по наиболее актуальным темам, могут быть представлены на конкурсе лучших студенческих работ, служить основой для докладов и выступлений на научных студенческих конференциях.

Примерная тематика теоретической части курсовых работ

1. Сравнительная характеристика потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров.
2. Естественная убыль продовольственных товаров и пути ее снижения.

3. Исследование факторов, влияющих на формирование качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).
4. Анализ факторов, влияющих на сохраняемость продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).
5. Изменения качества продовольственных/ непродовольственных товаров при хранении.
6. Влияние режимов хранения на потери продовольственных товаров.
7. Идентификация и выявление фальсификации продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретной однородной группы / подгруппы / наименования товара).
8. Анализ ассортимента и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).
9. Современное информационное обеспечение продовольственных/непродовольственных товаров.
10. Расчет оптимальной структуры как результат эффективной работы по управлению ассортиментом.
11. Анализ структуры ассортимента предприятия розничной торговли.
12. Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.
13. Экспертиза и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).
14. Средства товарной экспертизы.
15. Идентификационная экспертиза продовольственных/непродовольственных товаров как способ установления их подлинности.
16. Содержание и особенности проведения экологической экспертизы продовольственных/непродовольственных товаров (на примере конкретных товаров).
17. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (на примере конкретной однородной группы / подгруппы товара).
18. Классификация и кодирование потребительских товаров.
19. Диагностика дефектов и причин их возникновения (на примере конкретных товаров).
20. Влияние химического состава продовольственных товаров на их потребительские свойства.
21. Балльная оценка качества продовольственных товаров как один из методов исследования.
22. Дегустация как метод органолептической оценки качества продовольственных товаров.
23. Уровень качества продовольственных/непродовольственных товаров и методы его определения
24. Эксплуатационно-сопроводительная и рекламно-справочная информация о продовольственных/ непродовольственных товарах.
25. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров отечественного и зарубежного производства.
26. Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного производства разных фирм-изготовителей.
27. Анализ направления улучшений ассортимента товаров.
28. Оценка конкурентоспособности потребительских товаров.
29. Стандартизация как средство управления качеством товаров.
30. Сертификация как средство управления качеством товаров.
31. Анализ добровольных систем сертификации продукции.
32. Анализ систем сертификации зарубежных стран.
33. Критический анализ видов и средств информации о товаре.
34. Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения.
35. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность товаров.
36. Современные тенденции развития и формирования ассортимента потребительских товаров.
37. Особенности формирования рынка потребительских товаров в современных условиях.
38. Экология и безопасность потребительских товаров.
39. Комплексная оценка качества потребительских товаров.
40. Оценка потребительских предпочтений товаров.
41. Упаковка как фактор сохранности и конкурентоспособности потребительских товаров.
42. Функциональные свойства потребительских товаров и их оценка.
43. Эргономические свойства потребительских товаров и их оценка.

44. Надежность потребительских свойств и её оценка.
45. Эстетические свойства потребительских товаров и их оценка.
46. Экспертиза как средство управления качеством и конкурентоспособностью товаров.
47. Экспертная оценка качества зерномучных товаров.
48. Экспертиза и оценка качества плодоовощных товаров.
49. Экспертиза и оценка качества вкусовых товаров.
50. Экспертиза и оценка качества кондитерских товаров.
51. Органолептическая оценка качества продовольственных/ непродовольственных товаров.

Основные печатные и электронные издания

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2021. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215087> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234692> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862604> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / О.А. Косарева. – Москва» Университет Синергия, 2021. – 452с.: ил. – режим доступа: по подписке. – Текст: электронный // URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>
6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497818>
7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>
8. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
10. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491497>
11. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
12. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 268 с. - ISBN 978-5-394-03745-0. -

Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091543> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

13. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854756> (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

14. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. — Саратов: Профобразование, 2021. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0926-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99923>

15. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419.html>

16. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335.html>

17. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864.html>

18. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865.html>

19. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2022. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616.html>

20. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617.html>

Дополнительные источники

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».

2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».

4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».
17. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru>
18. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. <http://www.interstandart.ru>
19. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». www.stq.ru
20. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «www.spros.ru»
21. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза <http://www.znaytovar.ru>.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Колледж СКФУ в г. Ставрополе

КУРСОВАЯ РАБОТА

тема строго по приказу

Специальность: _____

Код и наименование специальности

Обучающийся

_____ группы

подпись

ФИО обучающегося

Руководитель

подпись

ФИО руководителя

Дата защиты « ____ » _____ 20 ____ г.

Оценка

Задание
на курсовую работу

Обучающе(гося) (фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Специальность (код и наименование специальности)

Тема _____

Вопросы, подлежащие исследованию: _____

Основные источники литературы _____

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20 ____ г.

Промежуточный отчет (контроль) « ____ » _____ 20 ____ г.

Срок сдачи обучающимся
курсовой работы « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель курсовой работы

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

фамилия инициалы

Задание принял (а) к исполнению

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

фамилия инициалы
обучающегося

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Колледж СКФУ в г. Ставрополе

Отзыв
руководителя о курсовой работе обучающегося

фамилия, имя, отчество обучающегося в родительном падеже

Группа _____ специальность

Тема курсовой работы _____

1. Актуальность темы исследования _____

2. Соответствие содержания работы плану и степень ее раскрытия _____

3. Оценка деятельности обучающегося в период выполнения курсовой работы, степень грамотности в изложении материала _____

4. Иллюстративность оформления работы и ее качество _____

5. Положительные и отрицательные стороны работы _____

6. Общее заключение по курсовой работе _____

Руководитель курсовой работы

подпись

фамилия инициалы

« ____ » _____ 20 ____ г.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контрольная работа выполняется в рабочей тетради после изучения Темы 2.2.
Товароведение непродовольственных товаров

Требования к изложению текста контрольной работы

Текст контрольной работы должен быть кратким, точным, не допускающим различных толкований, логически последовательным. В тексте должны применяться товароведные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами.

В контрольной ой работе не допускается:

- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими государственными стандартами. Условные буквенные обозначения величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать требованиям государственных стандартов.

Римские цифры следует применять только для обозначения сорта (категории, класса и др.) изделия, валентности химических элементов, кварталов года, полугодия. В остальных случаях применяются арабские цифры.

Обозначения единиц счета и единиц физических величин применяют в таблицах, пояснениях символов и числовых коэффициентов, входящих в формулы, и в тексте только при числовых значениях и записывают без точки.

Пример - 5 шт, 10 кг

Изложение перечислений

Внутри структурной единицы основного текста могут быть приведены перечисления. Перечисления могут выделяться либо знаком дефиса, либо, при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, цифрами со скобкой. При детализации любого выделенного цифрой перечисления используют строчные буквы русского алфавита со скобкой:

Пример

1)_____;

2)_____;

а)_____;

б)_____;

в)_____;

3)_____.

либо

-_____;

-_____;

-_____.

Графический материал

Иллюстрации (рисунки, чертежи, схемы, диаграммы) выполняют по ГОСТ 2.301 карандашом

Задания для проведения контрольной работы

Вариант № 1

1. Покупательница купила серебряную подвеску со вставкой из бирюзы. По маркировке определить, назначение, сорт, артикул, размер. Дать консультацию покупателю, используя маркировку.

2. Расшифруйте обозначение на товарном ярлыке швейного изделия:
170—100—94. Назовите размерные параметры типовой фигуры человека:

- А) обхват туловища на уровне груди — _____;
- Б) обхват талии у мужчин — _____;
- В) длина тела человека от пола до верхушки головы — _____

3. На конкретном примере (столовый набор на 6 персон из фарфора) дайте полную товарную классификацию по предложенному плану:

- род – потребительские товары;
- класс – продовольственные (непродовольственные товары);
- подкласс – растительного (животного, хозяйственного) происхождения (назначения);
- группа однородных товаров -;
- вид товара -;
- разновидность товара -;
- наименование (номинальное или марочное) -

4. Покупательница купила обувь. Назовите ассортимент обуви по полу и возрасту потребителей. Какую информацию содержит коробка для пары обуви. Проконсультировать покупательницу о дефектах обуви.

5. Покупатель купил письменный стол. Дать консультацию о сроке предъявления претензий покупателем по качеству отечественной мебели. Санитарно-эпидемиологические требования к мебели бытовой, особенности упаковки и хранения.

Вариант № 2

1. Используя ГОСТ 28594-90 на радиоэлектронную аппаратуру, решите ситуацию. В универсам поступила партия радиоэлектронной аппаратуры в количестве 40 штук. При проверке качества было обнаружено: у 2-х единиц стационарной аппаратуры в упаковке отсутствовали прокладки и

вкладыши; у 2-х единиц маркировочные надписи нанесены на ярлыке, прикрепленном к таре. Сделайте заключение о качестве РЭА.

2.Размерная характеристика швейных товаров. Какие обозначения размеров в США, Японии, Франции соответствуют 50 размеру в России.

Усредненные соотношения размеров импортной одежды и отечественной (заполните пропущенные клетки).

Объем талии, см	Обхват бедер, см	Россия	Германия	Англия	Франция	США	Международный
63-65	89-92	42	36	24	38	8	XXS
66-69	93-96	44	38	26	40	10	
75-78	102-104	48	42	30	44	14	M
84-89	109-112	52	46	34	48	18	XL
90-94	113-117	54	48	36	50	20	XXL
93-97	117-122		50	38	52	22	

3.Покупательница купила детскую игрушку. Дать классификацию игрушек по возрасту детей. Каковы санитарно-эпидемиологические требования к данному товару.

4. Покупатель купил цветной телевизор. По каким основным параметрам можно определить качество цветных телевизоров. По маркировке определить название товара, его назначение, товарный знак, наименование изделия, артикул. Идентифицировать ассортиментную принадлежность.

5.Покупатель купил чертёжный набор и бумагу для принтера. Дать характеристику маркировки школьно-письменных и канцелярских товаров. Оценить качество и ассортиментную принадлежность.

Список использованных источников

- 1 **Авакова Д.А.** Проблемы массового производства качественной обуви / Д.А. Авакова, Н.А. Щербина // Кожевенно-обувная промышленность. – 2021. - №2. – С. 13 – 14.
- 2 **Азрилиян А.Н.** Большой экономический словарь Текст / А.Н. Азрилиян. – М.: Фонд «Правовая культура», 2023. – 528 с.
- 3 **Андрианов В.** Конкурентоспособность России в мировой экономике / В. Андрианов // Маркетинг. – 2023. - №2. – С. 3.
- 4 **Андрианов В.** Конкурентоспособность России в мировой экономике / В. Андрианов // МЭиМО. – 2024. - №3. – С. 47 – 57.
- 5 **Воронов Н.Ф.** Сегментация обувных рынков и ее влияние на конкурентоспособность обуви Текст / Н.Ф. Воронов // Кожевенно-обувная промышленность. – 2023. - №1. – С. 14 – 15.
- 6 **Воячек И.** Качество в среде маркетинга/ И. Воячек, Л. Воячек // Маркетинг. – 2021. - №5. – С. 21 – 24.
- 7 **Гельвановский М.И.** Конкурентоспособность в микро-, мезо- и макроуровневом измерениях / М.И. Гельвановский, В. Жуковская // РЭЖ. – 2021. - №3. – С. 67 – 77